

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば

とにかく軽～い

- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐蝕性、しかも衛生的
- 優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
- 表面に施したショット加工が鍋表面に凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱しなくても油のなじみは抜群です。)

EBM
おすすめ



①EBM 純チタン
超軽量 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4-0170-0101	80	1.2	0.6	7279900	¥19,000
33cm	4-0170-0102	90	1.2	0.7	7280000	¥23,000
36cm	4-0170-0103	100	1.2	0.8	7280100	¥28,000
39cm	4-0170-0104	110	1.2	0.9	7280200	¥35,000
42cm	4-0170-0105	120	1.2	1.0	7280300	¥40,000
45cm	4-0170-0106	130	1.2	1.3	7280400	¥44,000

- ハンドル:18-8酸洗仕上
- 取手リベット止め

⚠ 金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



②チタン 打出 中華両手鍋
窒化加工なし

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
33cm	4-0170-0201	90	1.2	0.7	4114410	¥66,000
36cm	4-0170-0202	100	1.2	0.8	4114420	¥70,000
39cm	4-0170-0203	110	1.2	0.9	4115510	¥72,000
42cm	4-0170-0204	120	1.2	1.0	4115610	¥78,000
45cm	4-0170-0205	130	1.2	1.1	4115710	¥86,000

- 取手溶接



③クローバー 18-8 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42cm	4-0170-0301	130	1.5	2.2	6544500	¥12,350
45cm	4-0170-0302	135	1.5	2.5	6544600	¥13,450
48cm	4-0170-0303	145	1.5	2.8	0203500	¥15,000
51cm	4-0170-0304	145	1.5	3.5	0203600	¥16,400
54cm	4-0170-0305	155	1.5	3.9	0203700	¥18,400
57cm	4-0170-0306	170	1.5	4.3	0203800	¥20,200
60cm	4-0170-0307	180	1.5	4.5	0203900	¥23,500

- 取手リベット止め



④鉄 中華鍋受け台

ページコード	商品コード	価格
4-0170-0401	0199000	¥1,900

上φ240×下φ270×H55



竹 ササラ

ページコード	商品コード	価格
⑤12cm	4-0170-0501	φ20 5745610 ¥1,100
⑥18cm	4-0170-0601	φ35 5745510 ¥1,300
⑦24cm	4-0170-0701	φ35 0209110 ¥1,400

- 竹ササラは魚の腹の取りにも使用できます。



竹ササラ

ページコード	全長	商品コード	価格
⑧6寸	4-0170-0801	φ26 180 1312870	¥600
⑨8寸	4-0170-0901	φ35 240 1312880	¥900

- 材質:竹、ステンレス
- 中華鍋を洗うのに便利です。
 - 小さいサイズは魚のあらをとるのに使用できます。



⑩竹ささら 特大

ページコード	商品コード	価格
4-0170-1001	6013920	製造中止

- φ42×全長270
- 竹皮だけでできているので折れにくく丈夫です。



⑪竹ささら 特大
内皮/約42×270mm
(樹脂巻)

ページコード	商品コード	価格
4-0170-1101	6013930	¥1,500

- φ42×全長270
- 鍋の汚れをとるのに便利です。
 - 竹の適度な柔軟性とコンの強さで使えば良さが分かります。



⑫シュロタワシ

ページコード	商品コード	価格
4-0170-1201	5745700	¥2,600

- φ30～φ55×全長125

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁