

耐熱温度400℃以上(420℃程度)

(通常フッ素コーティングは230℃程度)オープンはもちろん
スチームコンベクションにもそのままご使用できます。

セラミックコーティング200ミクロン 油なじみ抜群!!

驚きの離形性(料理やソース等がこびり付かず焦げ付かない)

脅威の耐摩擦性!! 金属ヘラ/タワシも大丈夫

金属ヘラ/タワシで擦っても問題ありません。(フッ素コート
の約300倍の耐久性)



凹凸面+多微孔(ピンホール)の
イメージイラスト



3層鋼+(凹凸面のある)
セラミックコーティングで
ステンレスの2倍の硬さ!

同様の条件下で炒め実験をした際の
表面(コーティング)変化(空だき、ヘラ使用等)



①②のみ



常識を超えた究極のIHフライパン

EBM
おすすめ①EBM フェリックス
セラミックコーティング
フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0123-0101	217	40	2.3	146	0.8	1927300	¥15,400
22cm	1-0123-0102	237	44	2.3	164	0.9	1927400	¥16,500
24cm	1-0123-0103	257	48	2.3	179	1.0	1927500	¥17,600
26cm	1-0123-0104	277	51	2.3	196	1.2	1927600	¥19,200
28cm	1-0123-0105	300	54	2.3	221	1.3	1927700	¥20,300
30cm	1-0123-0106	317	57	2.3	230	1.5	1927800	¥22,000

②3層鋼 セラミックコーティング
深型フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0123-0201	217	63	2.3	132	0.8	7163200	¥20,300
22cm	1-0123-0202	237	67	2.3	148	0.9	7163300	¥22,200
24cm	1-0123-0203	257	72	2.3	163	1.0	7163400	¥24,000
26cm	1-0123-0204	277	78	2.3	177	1.2	7163500	¥26,600
28cm	1-0123-0205	300	84	2.3	194	1.3	7163600	¥28,500
30cm	1-0123-0206	317	90	2.3	201	1.5	7163700	¥32,000

※表面加工は①と同じです。

ハイクオリティで軽い

EBM
おすすめ③EBM 二層クラッド
(アルミ/ステン) フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0123-0301	197	40	2.1	135	0.5	1925000	¥10,200
21cm	1-0123-0302	226	45	2.1	160	0.6	1925100	¥11,000
24cm	1-0123-0303	258	50	2.1	175	0.7	1925200	¥12,500
27cm	1-0123-0304	287	55	2.1	200	0.9	1925300	¥14,000
30cm	1-0123-0305	315	55	2.1	225	1.0	1925400	¥15,200
33cm	1-0123-0306	347	65	2.1	250	1.2	1925500	¥17,000

アルミとステンレスの二層構造
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

作業性を考えた
短めのハンドル

手にフィットする持ちやすい
ハンドルです。

EBM
おすすめ④EBM 二層クラッド
(アルミ/ステン) いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0123-0401	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥11,300
21cm	1-0123-0402	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥12,800
24cm	1-0123-0403	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥14,600
27cm	1-0123-0404	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥16,400
30cm	1-0123-0405	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥18,800
33cm	1-0123-0406	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥21,200

アルミとステンレスの二層構造
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

頑丈で熱を平均に伝える極厚底

EBM
おすすめ⑤EBM モリブデンII プラス
フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0123-0501	40	0.8	130	0.7	8751610	¥13,000
21cm	1-0123-0502	45	0.8	150	0.9	8751710	¥15,000
24cm	1-0123-0503	50	0.8	175	1.1	8751810	¥19,000
27cm	1-0123-0504	55	0.8	195	1.3	8751910	¥22,000
30cm	1-0123-0505	60	0.9	220	2.4	8752010	¥25,000
32cm	1-0123-0506	60	0.9	225	2.5	8752110	¥32,000
34cm	1-0123-0507	60	0.9	235	2.8	8752210	¥35,000
36cm	1-0123-0508	70	0.9	265	3.2	8752310	¥38,000
40cm	1-0123-0509	80	0.9	290	3.8	8752410	¥44,000

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)
内面ノンステック加工



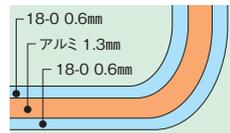
頼れる右腕

焦げ付きや焼きむらを抑え板厚ほど重さを感じさせない三層構造
電磁調理器はもとよりあらゆる熱源でご使用になれます。

⑥3PLY IH PRO フライパン
ノンステック

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	g	柄長	商品コード	価格
22cm	1-0123-0601	234	45	2.5	145	740	160	0012700	¥6,300
26cm	1-0123-0602	275	55	2.5	192	1,010	210	0012900	¥7,600
28cm	1-0123-0603	295	55	2.5	212	1,120	250	0013000	¥8,600
30cm	1-0123-0604	314	55	2.5	240	1,200	250	0013100	¥9,600
32cm	1-0123-0605	335	60	2.5	245	1,360	250	0013200	¥11,300

内面フッ素樹脂Wコート



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。