

熱を平均に伝える極厚底のボディは電磁調理器に最適
もちろん全ての熱源に対応します。

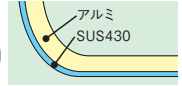
洗いやすくお手入れも簡単な
ノンスティック加工



極厚底3mm



EBM
おすすめ



極厚

①EBM モリブデンジⅡ
ヤットコ鍋

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0101	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥9,300
18cm	1-0163-0102	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥11,200
21cm	1-0163-0103	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥13,400
24cm	1-0163-0104	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥15,800
27cm	1-0163-0105	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥18,100
30cm	1-0163-0106	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥22,200

底板厚3mm

②EBM モリブデンジⅡ
プラス ヤットコ鍋

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0201	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥12,000
18cm	1-0163-0202	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥15,000
21cm	1-0163-0203	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥17,000
24cm	1-0163-0204	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥21,000
27cm	1-0163-0205	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥24,000
30cm	1-0163-0206	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥29,000

底板厚3mm

③EBM プロシェフ 2PLY
IH ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0301	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800	¥3,200
18cm	1-0163-0302	1.5	195	70	3.0	142	0.5	8896900	¥3,950

材質:アルミ+SUS430
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鍋を使用

保温性の高い厚板ステンレス



④キングデンジ
ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0401	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥6,400
18cm	1-0163-0402	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥7,200
21cm	1-0163-0403	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥9,800
24cm	1-0163-0404	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥11,500
27cm	1-0163-0405	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥13,500

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

ページコード	内径	φ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
XZD-160	1-0163-0501	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥5,800
XZD-180	1-0163-0502	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥6,500
XZD-200	1-0163-0503	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥8,200
XZD-210	1-0163-0504	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥9,000
XZD-240	1-0163-0505	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥11,000
XZD-270	1-0163-0506	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥14,000

材質:ステンレス

⑥アルミ エレテック ヤットコ鍋

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0163-0601	2.6	89	3.0	170	0.9	4386300	¥17,000
24cm	1-0163-0602	4.0	100	3.0	190	1.1	4386400	¥19,800
27cm	1-0163-0603	5.6	110	3.0	205	1.3	4386500	¥26,400

プロのニーズに応える中尾アルミブランド

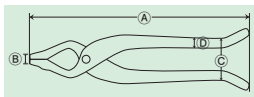


熱伝導が良いので火力調整も簡単



⑦アルミ エレテック
ヤットコ鍋 エコクリーン

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0163-0701	2.6	89	3.0	170	0.9	1768100	¥15,200
24cm	1-0163-0702	4.0	100	3.0	190	1.1	1768200	¥17,400
27cm	1-0163-0703	5.6	110	3.0	205	1.3	1768300	¥23,500



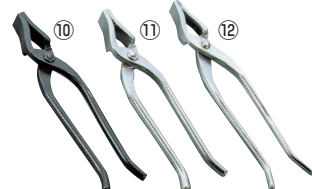
⑧アルミ 打出 ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0801	1.0	65	3.0	0.3	0135200	¥2,100
16.5cm	1-0163-0802	1.3	70	3.0	0.3	0135300	¥2,500
18cm	1-0163-0803	1.8	75	3.0	0.4	0135400	¥3,100
19.5cm	1-0163-0804	2.0	80	3.0	0.5	0135500	¥3,900
21cm	1-0163-0805	2.7	87	3.0	0.6	0135600	¥4,200
22.5cm	1-0163-0806	3.2	92	3.0	0.7	0135700	¥4,900
24cm	1-0163-0807	4.0	100	3.0	0.8	0135800	¥5,500
25.5cm	1-0163-0808	4.9	110	3.0	0.9	0135900	¥6,900
27cm	1-0163-0809	5.6	118	3.0	1.0	0136000	¥8,000
28.5cm	1-0163-0810	6.6	120	3.0	1.1	0136100	¥9,200
30cm	1-0163-0811	8.0	125	3.0	1.2	0136200	¥9,900

⑨銅 ヤットコ鍋

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0901	1.0	68	1.2	0.4	0136300	¥6,000
18cm	1-0163-0902	2.0	84	1.2	0.7	0136400	¥7,800
21cm	1-0163-0903	2.9	100	1.2	0.9	0136500	¥9,600
24cm	1-0163-0904	4.0	110	1.5	1.4	0136600	¥15,000
27cm	1-0163-0905	5.6	115	1.5	1.6	4869500	¥18,600
30cm	1-0163-0906	7.7	132	1.5	1.9	4869600	¥22,200

※27cm, 30cmは測巻になります。



EBM 鉄 ヤットコ 鉄

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格	
⑩黒	1-0163-1001	210	8	35	9	0136700	¥2,500
⑪大型	1-0163-1101	210	8	35	9	0136900	¥2,500
⑫細型	1-0163-1201	230	8	38	6	0136800	¥2,500



⑬バングリッパー L型

ページコード	商品コード	価格
1-0163-1301	0137000	¥1,400

全長:190
材質:鉄クロームメッキ



⑭バングリッパー 平型

ページコード	商品コード	価格
1-0163-1401	0137100	¥1,400

全長:210
材質:鉄クロームメッキ



⑮ピアツァ 18-10
ホットプレートホルダー

ページコード	商品コード	価格	
021100	1-0163-1501	8373200	¥5,900

全長:185



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。