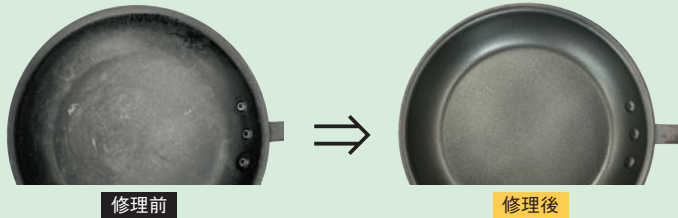


ノンスティック加工 修理について

- ノンスティックの再加工修理で大切な道具を長く使いませんか？
- ノンスティック加工の剥がれた鍋やフライパンもメンテナンスを繰り返し、何度も再利用できます。
- 買い替えるよりも経済的で環境にもやさしい取り組みです。

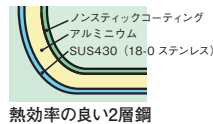


※商品によっては修理できないものもございます。費用・納期についてはお問い合わせください。



修理不可なフライパン
● PC柄または木柄のフライパン
● ヘコミの酷いフライパン

EBM
おすすめ



① EBM プロフェッショナル 2PLY IH フライパン

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
7インチ	4-0126-0101	185	195	42	2.5	140	0.5	8881100	¥4,450
8インチ	4-0126-0102	200	215	45	2.5	165	0.6	8881200	¥5,050
9インチ	4-0126-0103	220	234	47	2.5	165	0.7	8881300	¥5,800
10インチ	4-0126-0104	260	275	55	2.5	200	1.0	8881400	¥7,250
12インチ	4-0126-0105	300	315	60	2.5	235	1.2	8881500	¥9,150

内面エクリプス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート

EBM
おすすめ



エクリプスコート
業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊三層コート
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度

② EBM アルミIHエクリプ プロフェッショナル フライパン

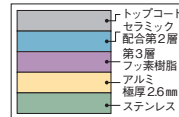
サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
※ 7インチ	4-0126-0201	185	195	42	3.0	0.4	8881620	¥4,100
※ 8インチ	4-0126-0202	200	215	45	3.0	0.6	8881720	¥4,650
10インチ	4-0126-0203	260	275	55	3.5	1.2	8881920	¥6,550
12インチ	4-0126-0204	300	315	60	3.5	1.4	8882020	¥8,400
14インチ	4-0126-0205	350	365	65	3.5	1.8	8891700	¥12,200

内面エクリプス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート



※7・8インチは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

キングフロンシリーズ 材質:アルミとステンレスの二層構造 SUS445M2(モリブデン鋼 2%含有)



フライパン側面は磁力の反応に優れ耐食性の高い445M2 ステンレス材を全面に使用
また、あいだには板厚2.6mmアルミ材をはさむことにより熱ムラが少なく側面までしっかり加熱されます。



③ キングフロン フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
18cm	4-0126-0301	196	37	3.1	125	0.6	40	4331600	¥17,100
21cm	4-0126-0302	230	46	3.1	140	0.8	46	4331700	¥19,000
24cm	4-0126-0303	260	50	3.1	170	1.0	52	4331800	¥22,100
27cm	4-0126-0304	290	55	3.1	185	1.3	57	4331900	¥25,100
30cm	4-0126-0305	322	60	3.1	215	1.6	62	4332000	¥26,200



④ キングフロン 深型フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
18cm	4-0126-0401	196	53	3.1	115	0.7	55	4332100	¥19,000
21cm	4-0126-0402	230	59	3.1	140	0.9	60	4332200	¥22,100
24cm	4-0126-0403	260	63	3.1	170	1.1	65	4332300	¥25,100
27cm	4-0126-0404	290	70	3.1	185	1.4	75	4332400	¥28,200
30cm	4-0126-0405	322	83	3.1	200	1.8	85	4332500	¥32,000



⑤ キングフロン 片手ステーキパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
21cm	4-0126-0501	227	47	3.1	185	0.9	50	4330800	¥23,500
24cm	4-0126-0502	257	47	3.1	215	1.1	50	4330900	¥27,300
27cm	4-0126-0503	288	47	3.1	250	1.3	50	4331000	¥30,900
30cm	4-0126-0504	320	47	3.1	280	1.5	50	4331100	¥34,700



⑥ キングフロン 両手ステーキパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
24cm	4-0126-0601	257	47	3.1	215	1.1	50	4331200	¥27,300
27cm	4-0126-0602	288	47	3.1	250	1.4	50	4331300	¥30,900
30cm	4-0126-0603	320	47	3.1	280	1.6	50	4331400	¥34,700
33cm	4-0126-0604	350	57	3.1	320	2.4	60	4331500	¥39,600



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P136をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁