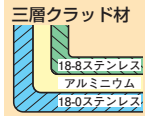


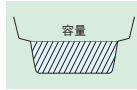
# ステンレス製 料理鍋 (段付鍋)

耐久性抜群で長く使えるステンレス鍋

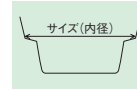
ステンレスの耐久性・耐食性、  
アルミの軽さ・熱伝導の良さを  
兼ね備えたプロ用ステンレス鍋



耐久性に優れたモリブデン鋼を採用  
底は厚底でIH調理器の高いカロリーも  
ガスコンロの強い火力も受け止めます。



料理鍋は段下(九分目)  
の容量になります。



01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

## ①EBM ビストロ 三層クラッド 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	4-0153-0101	5.8	290	125	2.0	185	1.4	4147100	¥22,000
30cm	4-0153-0102	7.6	315	135	2.0	205	1.8	4147200	¥24,300
33cm	4-0153-0103	10.0	345	150	2.0	225	2.1	4147300	¥28,000
36cm	4-0153-0104	12.7	378	160	2.0	245	2.5	4147400	¥30,800
39cm	4-0153-0105	15.5	405	170	2.0	265	2.7	4147500	¥43,000
42cm	4-0153-0106	20.0	440	180	2.0	300	3.7	4147600	¥44,000
45cm	4-0153-0107	25.0	470	195	2.0	305	4.1	4147700	¥49,000

●18-8ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウムをサンドした三層クラッド



EBM  
おすすめ



EBM  
おすすめ

ノンスティック加工の為、  
コゲつきにくく使いやすい。  
こびりつきやすい調理に最適



EBM  
おすすめ

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。



## ④キングデンジ 料理鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	4-0153-0401	3.9	254	110	1.5	160	1.0	0260200	¥14,000
27cm	4-0153-0402	5.6	282	120	1.5	180	1.3	0260300	¥16,500
30cm	4-0153-0403	7.2	313	135	2.0	200	2.0	4824900	¥20,400
33cm	4-0153-0404	9.9	343	150	2.0	230	2.4	4825000	¥22,600
36cm	4-0153-0405	11.7	375	165	2.0	255	2.8	4825100	¥26,500
39cm	4-0153-0406	14.4	414	175	2.0	280	3.4	4825200	¥31,600
42cm	4-0153-0407	17.1	435	185	2.0	295	3.7	4825300	¥38,200
45cm	4-0153-0408	20.7	465	200	2.0	315	4.7	4825400	¥44,500

※24、27cmのみ容量目盛無  
※蓋はP156-③です。

従来比約40%の軽量化を実現  
さらに耐久性を兼備

特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が廻ってしまうような場合もあり危険です。)を防ぐために、底の中心部を押し上げる特別な底押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発(現在特許申請中)したスペシャルバージョンです。



## ⑥19-0 電磁対応 段付鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	4-0153-0601	5.8	282	125	1.0	233	1.2	8497240	¥9,550
30cm	4-0153-0602	7.6	312	135	1.0	261	1.5	8497250	¥11,200
33cm	4-0153-0603	10.0	342	150	1.0	280	1.7	8497260	¥13,250
36cm	4-0153-0604	12.7	373	160	1.0	310	2.2	8497270	¥14,800
39cm	4-0153-0605	15.5	403	170	1.0	337	2.4	8497280	¥17,400
42cm	4-0153-0606	20.0	433	180	1.0	365	3.0	8497290	¥21,850
45cm	4-0153-0607	25.0	463	195	1.0	391	3.2	8497310	¥24,650

●電気・ガス・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

## ⑦クローバー 18-8 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	4-0153-0701	2.6	250	115	0.9	0.8	4912200	¥5,040
27cm	4-0153-0702	4.0	278	123	0.9	0.9	4912300	¥5,670
30cm	4-0153-0703	5.5	312	130	0.9	1.1	4912400	¥6,460
33cm	4-0153-0704	7.8	342	148	0.9	1.3	4912500	¥7,620
36cm	4-0153-0705	9.2	373	162	0.9	1.7	4912600	¥8,520
39cm	4-0153-0706	13.0	406	172	0.9	1.9	4912700	¥9,680
42cm	4-0153-0707	16.0	435	183	1.0	2.4	4912800	¥12,650
45cm	4-0153-0708	19.0	465	195	1.0	2.7	4912900	¥14,200
48cm	4-0153-0709	23.0	497	208	1.0	3.1	4913000	¥16,500
51cm	4-0153-0710	28.0	525	215	1.0	3.4	4913100	¥18,600

## ⑧SW 18-8 両手 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4-0153-0801	4.9	310	140	1.0	1.3	0139600	¥10,500
★33cm	4-0153-0802	7.0	340	150	1.0	1.5	0139710	¥12,400
★36cm	4-0153-0803	8.2	370	160	1.0	1.8	0139810	¥14,100
★39cm	4-0153-0804	11.0	400	170	1.0	2.2	0139910	¥16,300
★42cm	4-0153-0805	14.0	430	180	1.2	3.0	0140010	¥20,500
45cm	4-0153-0806	17.0	460	190	1.2	3.2	0140100	¥23,700
48cm	4-0153-0807	20.0	490	210	1.2	3.4	0140200	¥24,900
51cm	4-0153-0808	25.0	520	220	1.2	3.7	0140300	¥29,400

※★33~42cmは材質がNBステンレスに変更。IH調理器対応になります。



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