

# 銅 玉子焼

昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

Check!

なぜ玉子焼器に銅が使われるの？

銅は熱伝導率が高く、熱を均一に伝えられる為、玉子焼器には最適です。  
食材に熱をゆっくりと伝え、ふっくらとした仕上がりになります。



## ①EBM 銅 玉子焼 関東型

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15cm	4-0164-0101	150×150	30	1.2	0.6	0497600	¥5,000
18cm	4-0164-0102	180×180	33	1.2	0.8	0497700	¥6,300
21cm	4-0164-0103	210×210	36	1.5	1.2	0497800	¥9,500
24cm	4-0164-0104	240×240	39	1.5	1.5	0497900	¥11,600
27cm	4-0164-0105	270×270	42	1.5	2.0	0498000	¥15,800
30cm	4-0164-0106	300×300	45	1.5	2.4	0498100	¥19,300

※内側は錫引き加工してあります。

## ②EBM 銅 玉子焼 関東型 (フッ素樹脂加工)

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15cm	4-0164-0201	150×150	30	1.2	0.6	5623700	¥10,400
18cm	4-0164-0202	180×180	33	1.2	0.8	5623800	¥13,300
21cm	4-0164-0203	210×210	36	1.5	1.2	5623900	¥17,900
24cm	4-0164-0204	240×240	39	1.5	1.5	5624000	¥22,600

## ③EBM さわら 玉子焼用木蓋

ページコード	外寸	商品コード	価格	
15cm用	4-0164-0301	150×150	0500900	¥1,800
18cm用	4-0164-0302	180×180	0501000	¥2,000
21cm用	4-0164-0303	210×210	0501100	¥2,300
24cm用	4-0164-0304	240×240	0501200	¥2,500
27cm用	4-0164-0305	270×270	0501300	¥3,200
30cm用	4-0164-0306	300×300	0501400	¥4,000



## ④EBM 銅 玉子焼 関西型

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
10.5cm	4-0164-0401	105×150	112×185	30	1.2	0.5	0498200	¥4,700
12cm	4-0164-0402	120×165	127×200	30	1.2	0.6	0498300	¥5,300
13.5cm	4-0164-0403	135×180	142×210	30	1.2	0.7	0498400	¥5,700
15cm	4-0164-0404	150×195	157×230	30	1.2	0.8	0498500	¥6,700
16.5cm	4-0164-0405	165×210	172×240	30	1.2	0.9	0498600	¥7,600
18cm	4-0164-0406	180×225	187×260	30	1.2	0.9	0498700	¥8,700
19.5cm	4-0164-0407	195×240	202×275	30	1.2	1.0	0498800	¥9,500
21cm	4-0164-0408	210×255	217×290	30	1.2	1.1	0498900	¥10,800
22.5cm	4-0164-0409	225×270	227×313	30	1.5	1.5	0499000	¥15,900
24cm	4-0164-0410	240×285	242×325	30	1.5	1.7	0499100	¥18,000
27cm	4-0164-0411	270×315	272×357	30	1.5	2.0	0499200	¥23,000
30cm	4-0164-0412	300×345	301×385	30	1.5	2.3	0499300	¥27,500

※内側は錫引き加工してあります。

## ⑤EBM 銅 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工)

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
10.5cm	4-0164-0501	105×150	112×185	30	1.2	0.5	5624100	¥9,800
12cm	4-0164-0502	120×165	127×200	30	1.2	0.6	5624200	¥11,200
13.5cm	4-0164-0503	135×180	142×215	30	1.2	0.7	5624300	¥12,400
15cm	4-0164-0504	150×195	157×230	30	1.2	0.8	5624400	¥14,200
16.5cm	4-0164-0505	165×210	172×245	30	1.2	0.9	5624500	¥15,900
18cm	4-0164-0506	180×225	187×260	30	1.2	0.9	5624600	¥17,800

## ⑥EBM 銅 玉子焼 名古屋型

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15cm	4-0164-0601	150×195	193×198	30	1.7	0.9	0499400	¥7,900
16.5cm	4-0164-0602	165×210	208×214	30	1.7	1.0	0499500	¥9,300
18cm	4-0164-0603	180×225	225×227	40	1.7	1.4	0499600	¥11,600
19.5cm	4-0164-0604	195×240	240×243	40	1.7	1.5	0499700	¥13,300
21cm	4-0164-0605	210×255	250×257	40	1.7	1.6	0499800	¥15,000
22.5cm	4-0164-0606	225×270	270×272	40	1.7	1.7	0499900	¥16,600
24cm	4-0164-0607	240×285	280×288	40	1.7	1.9	0500000	¥18,300

※内側は錫引き加工してあります。

## ⑦EBM 銅 玉子焼 関東型 (薄焼用)

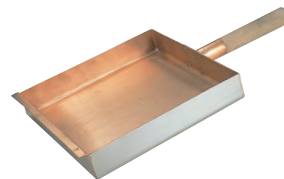
ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15cm	4-0164-0701	150×150	21	1.5	0.6	0500100	¥5,100
18cm	4-0164-0702	180×180	21	1.5	0.8	0500200	¥6,400
21cm	4-0164-0703	210×210	21	1.5	1.0	0500300	¥9,300
24cm	4-0164-0704	240×240	21	1.5	1.2	0500400	¥11,300

※内側は錫引き加工してあります。

### 交換用木柄 適合表

	4-0164-0803 0500610 ¥270	4-0164-0804 0500620 ¥380	4-0164-0805 0500630 ¥450	4-0164-0806 0500640 ¥740	4-0164-0807 0500650 ¥450	4-0164-0808 0500660 ¥380
関東型 15cm	●					
関東型 18cm		●				
関東型 21・24cm			●			
関東型 27・30cm				●		
関西型 10.5～13.5cm	●					
関西型 15～21cm		●				
関西型 22.5～24cm						●
関西型 27・30cm					●	
名古屋型 15・16.5cm		●				
名古屋型 18～24cm			●			
薄焼用 15cm	●					
薄焼用 18～24cm		●				

※木柄交換には専用クギ 4-0164-0809 0500670 ¥10 が必要です



## ⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格	
XED-230	4-0164-0801	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900	¥42,900
XED-260	4-0164-0802	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000	¥52,900

板厚:1.5 材質:銅クラッド銅  
●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下記しらす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン コレクション

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