



EBM
BISTRO
MADE IN JAPAN

ステンレスの耐久性とアルミの軽さ・熱伝導を兼備
扱いやすさを追求した信頼の日本製

三層 クラッド鍋シリーズ

鍋を選ぶ際に熱伝導と耐久性は最も重視され、業務用といえば重く、ぶ厚いイメージでした。しかし近年、女性の社会進出や労働人口の高齢化などを背景に軽量化と扱いやすさが強く求められてきています。

BISTROシリーズは三層クラッド材を採用し、これらのニーズに高いレベルで応えています。



①EBM ビストロ 三層クラッド
寸胴鍋 (蓋無)



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	5-0083-0101	9.5	258	220	2.0	215	1.6	4142000	¥36,000
27cm	5-0083-0102	13.0	289	240	2.0	235	2.0	4142100	¥40,500
30cm	5-0083-0103	19.0	320	280	2.0	255	2.4	4142200	¥48,000
33cm	5-0083-0104	26.0	350	310	2.0	280	2.7	4142300	¥55,000
36cm	5-0083-0105	34.0	377	340	2.0	310	3.3	4142400	¥62,000
39cm	5-0083-0106	42.0	415	355	2.6	355	4.2	4142500	¥77,500
42cm	5-0083-0107	50.5	440	370	2.6	370	4.7	4142600	¥86,500
45cm	5-0083-0108	58.0	478	370	2.6	400	5.5	4142700	¥102,000



②EBM ビストロ 三層クラッド
半寸胴鍋 (蓋無)



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	5-0083-0201	7.0	258	170	2.0	215	1.2	4143000	¥29,000
27cm	5-0083-0202	10.0	289	180	2.0	235	1.6	4143100	¥32,500
30cm	5-0083-0203	13.5	320	200	2.0	255	2.0	4143200	¥40,000
33cm	5-0083-0204	18.0	350	220	2.0	280	2.3	4143300	¥45,500
36cm	5-0083-0205	24.0	377	240	2.0	310	2.5	4143400	¥53,000
39cm	5-0083-0206	30.0	415	260	2.6	355	3.4	4143500	¥66,000
42cm	5-0083-0207	38.0	440	280	2.6	370	4.0	4143600	¥76,000
45cm	5-0083-0208	45.0	478	290	2.6	400	4.8	4143700	¥88,000



③EBM ビストロ 三層クラッド
外輪鍋 (蓋無)



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	5-0083-0301	3.4	258	80	2.3	215	0.9	4144000	¥23,000
27cm	5-0083-0302	4.8	289	90	2.3	235	1.2	4144100	¥27,500
30cm	5-0083-0303	6.9	320	100	2.3	255	1.5	4144200	¥36,000
33cm	5-0083-0304	8.8	350	110	2.3	280	1.8	4144300	¥42,000
36cm	5-0083-0305	11.6	377	120	2.3	310	2.0	4144400	¥48,000
39cm	5-0083-0306	15.0	415	130	2.6	355	2.5	4144500	¥58,500
42cm	5-0083-0307	18.0	440	140	2.6	370	3.2	4144600	¥64,000
45cm	5-0083-0308	22.0	478	150	2.6	400	3.7	4144700	¥70,000



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。強アルカリ洗剤は使用しないでください！ 3層鋼クラッド材が剥離する恐れがあります。

※鍋蓋はP84-④をご使用ください。