

EBM Gastro 443

『プロの要求にお応えできる
エコノミーモデル ガストロシリーズ』

SUS443ステンレススチールを使用(単層鋼)

クローム(Cr)を21%に高め、耐食性を向上させる銅(Cu)とチタン(Ti)を添加したステンレススチールです。

内側:サテン仕上

外側:ミラー仕上

ハンドル:SUS304(18-8ステンレス)



① **EBM** ガストロ 443 寸胴鍋 蓋無 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
28cm	5-0091-0101	17.2	295	278	1.5	236	4.1	280	7684400	¥14,600
36cm	5-0091-0102	36.6	375	358	1.5	310	6.5	360	7684700	¥24,000
40cm	5-0091-0103	50.2	415	378	1.5	340	7.9	380	7684800	¥29,000



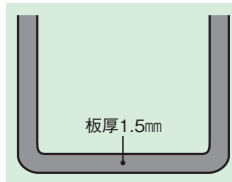
③ **EBM** ガストロ 443 外輪鍋 蓋無 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
20cm	5-0091-0301	2.2	215	68	1.5	164	1.1	70	7686000	¥6,800
22cm	5-0091-0302	2.8	235	73	1.5	184	1.3	75	7686100	¥7,500
24cm	5-0091-0303	3.6	255	78	1.5	204	1.5	80	7686200	¥8,200
40cm	5-0091-0304	16.9	415	133	1.5	340	3.8	135	7666800	¥18,500



⑤ **EBM** ガストロ 443 鍋蓋

内径	ページコード	外径	板厚	商品コード	価格
18cm	5-0091-0501	196	1.0	7688700	¥2,100
20cm	5-0091-0502	216	1.0	7688800	¥2,600
22cm	5-0091-0503	236	1.0	7688900	¥2,850
24cm	5-0091-0504	256	1.0	7689000	¥3,100
26cm	5-0091-0505	276	1.0	7689100	¥3,300
28cm	5-0091-0506	296	1.0	7689200	¥3,600
45cm	5-0091-0507	466	1.0	7689700	¥6,500
50cm	5-0091-0508	516	1.0	7689800	¥9,500



耐食性に優れたSUS443ステンレス単層構造でプロの過酷な厨房内でも耐え抜きます。ガス火はもちろん電磁調理器にも最適です。



キッチンミトンをしたままでも握り易い少し大きめのハンドルを使用。本体にはアルゴン溶接で接合している為内面にビスが無く洗浄が簡単です。



鍋の内面に計量メモリを採用
仕込量がわかりやすく調理行程を
サポートします。



②EBM ガストロ 443 半寸胴鍋 蓋無 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
20 _{cm}	5-0091-0201	4.4	215	138	1.5	164	1.6	140	7685000	¥8,000
22 _{cm}	5-0091-0202	5.7	235	148	1.5	184	1.8	150	7685100	¥9,000
24 _{cm}	5-0091-0203	7.6	255	168	1.5	200	2.2	170	7685200	¥10,000
40 _{cm}	5-0091-0204	32.6	415	258	1.5	340	5.4	260	7685800	¥22,000



向い手無



向い手付

④ EBM ガストロ 443 浅型片手鍋 蓋無 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
22cm	5-0091-0401	2.8	235	73	1.5	184	1.3	75	7688100	¥7,600
24cm 向い手付	5-0091-0402	3.6	255	78	1.5	200	1.5	80	7688200	¥10,000
26cm 向い手付	5-0091-0403	4.5	275	83	1.5	220	1.7	85	7688300	¥10,700
28cm 向い手付	5-0091-0404	5.8	295	93	1.5	236	2.0	95	7688400	¥11,600
30cm 向い手付	5-0091-0405	7.0	315	98	1.5	256	2.2	100	7688500	¥12,200



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。