

01
IH・ガス兼用鍋



①EBM ノンスティックエクリプス 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	5-0133-0101	185	195	42	3.0	0.4	8842200	¥4,150
8インチ	5-0133-0102	200	215	45	3.0	0.6	8842300	¥4,550
10インチ	5-0133-0103	260	275	55	3.5	1.2	8842400	¥6,650
12インチ	5-0133-0104	300	315	60	3.5	1.4	8842500	¥8,250
14インチ	5-0133-0105	350	365	65	3.5	1.8	8842600	¥9,750

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アルミ D型 親子鍋蓋 18cm

ページコード	外径	商品コード	価格
5-0133-0201	180	2948300	¥1,520

①EBM ノンスティックエクリプス フライパン7インチ にピッタリ

目玉焼や丼物料理に最適な組み合わせです。



③ムヴィエール シルバーストーン オーバル フライパン 9853

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	5-0133-0301	350×230	45	5.0	1.2	3015100	¥30,500
40cm	5-0133-0302	400×260	55	5.0	1.8	3015200	¥34,500

●高密度3層コーティング

02
ガス専用鍋



④WEAR-EVER セラミックガード 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	5-0133-0401	185	195	42	3.0	0.5	4931400	¥13,350
8インチ	5-0133-0402	200	215	45	3.0	0.6	4931500	¥15,650
10インチ	5-0133-0403	260	275	55	3.5	1.0	4931600	¥21,850
12インチ	5-0133-0404	300	315	60	3.5	1.5	4931700	¥31,000
14インチ	5-0133-0405	350	365	65	3.5	2.5	4931800	¥40,950

●硬質セラミック配合高密度3層コーティングシルバーストーン
●コーティングの隙間を極度に少なくし、油やゴミ、空気の侵入を防ぎ、尚且つ表面にセラミック附着加工をしていますので、表面がかたく丈夫になりステンレスのターナー等を使ってもキズがつきにくい仕上がりになっています。



⑤スプラセレクト ノンスティック 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	5-0133-0501	185	195	42	3.0	0.5	0183100	¥4,800
8インチ	5-0133-0502	200	215	45	3.0	0.6	0183200	¥5,400
10インチ	5-0133-0503	260	275	55	3.5	1.0	0183300	¥7,200
12インチ	5-0133-0504	300	315	60	3.5	1.6	0183400	¥11,200
14インチ	5-0133-0505	350	365	65	3.5	2.3	0183500	¥16,000

●高密度3層コーティング



⑥フライパン用 クールハンドル

	ページコード	長さ	商品コード	価格
小	5-0133-0601	7、8インチ用	105 0183000	¥2,150
中	5-0133-0602	10インチ用	118 0182900	¥2,450
大	5-0133-0603	12、14インチ用	170 0182800	¥3,400

※④、⑤専用です。

03
フライパン



⑦EBM アルミ プロスタンダード NSフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	5-0133-0701	192	35	2.5	0.4	3921810	¥3,700
21cm	5-0133-0702	227	43	2.5	0.6	3921910	¥4,200
24cm	5-0133-0703	256	50	2.5	0.7	3922010	¥5,000
27cm	5-0133-0704	288	55	2.5	0.9	3922110	¥5,500
30cm	5-0133-0705	320	60	2.5	1.1	3922210	¥6,300
33cm	5-0133-0706	345	65	2.5	1.6	3922310	¥8,000
36cm	5-0133-0707	375	70	2.5	2.0	3922410	¥9,400



⑧キング アルミ シルク フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	5-0133-0801	192	40	3.4	0.4	3043000	¥8,500
21cm	5-0133-0802	222	45	3.4	0.6	3043100	¥9,500
24cm	5-0133-0803	256	50	3.4	0.7	3043200	¥10,500
27cm	5-0133-0804	286	55	3.4	0.9	3043300	¥12,500
30cm	5-0133-0805	320	60	3.4	1.1	3043400	¥14,500
33cm	5-0133-0806	346	65	4.0	1.6	3043500	¥17,000
36cm	5-0133-0807	373	70	4.5	2.0	3043600	¥20,500

●シルク3層コーティング

魚調理に最適



⑨キング アルミ シルク オーバル フライパン

サイズ	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	5-0133-0901	320×220	335×235	40	3.0	0.9	4203000	¥25,500
36cm	5-0133-0902	360×250	375×265	42	3.0	1.2	4203100	¥31,000
41cm	5-0133-0903	410×280	425×305	45	3.0	1.4	4203200	¥38,500

●シルク3層コーティング



⑩ヴァボーレ 遠赤外線 セラミックフライパン 5.50

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	5-0133-1001	260	58	3.0	0.8	6291200	¥16,400
27cm	5-0133-1002	290	62	3.0	1.0	6291300	¥18,600
30cm	5-0133-1003	320	67	3.0	1.2	6291400	¥20,200

●硬質アルミ素材にセラミックを形成、表面は非常に硬く(ステンレスの2倍の硬度) 殆んど剥がれません。
●食品に対する熱の伝わりが早く、美味しい料理ができます。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。