

EBM 実用鍋

材質・板厚が違います！

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加

※商品損傷のおそれがあるため空炊きはしないでください。

(変色や歪みが発生することがあります。)

(特長)

- 1.熱源を選びません
- 2.さびにくく保温性が高い
- 3.サイズバリエーションが豊富

EBM
おすすめ

① EBM モリブデン 実用鍋(両手)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm	5-0157-0101	4.2	253	115	175	1.4	7033900	¥8,200
24cm	5-0157-0102	5.3	273	120	195	1.6	7034000	¥9,200
27cm	5-0157-0103	7.2	303	130	225	2.0	7034100	¥10,400
30cm	5-0157-0104	9.3	333	135	255	2.2	7034200	¥12,900
33cm	5-0157-0105	11.9	363	140	285	2.7	7034300	¥15,500
36cm	5-0157-0106	15.5	393	155	315	3.1	7034400	¥17,400
39cm	5-0157-0107	21.0	420	185	350	3.7	7041500	¥26,800

板厚:1.0mm

EBM
おすすめ

② EBM モリブデン 実用鍋(片手)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	5-0157-0201	1.8	190	95	135	0.8	7041600	¥5,800
18cm	5-0157-0202	2.6	213	105	145	1.0	7034500	¥6,100
20cm	5-0157-0203	3.3	230	110	155	1.2	7034600	¥6,900

板厚:1.0mm

③ 三層鋼 クラッド 実用鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
24cm	5-0157-0301	5.4	255	122	210	2.3	2283100	¥29,500
27cm	5-0157-0302	7.4	285	132	240	2.3	2283200	¥33,600
30cm	5-0157-0303	10.0	317	147	265	2.3	2283300	¥41,400
33cm	5-0157-0304	12.8	347	152	295	2.3	2283400	¥48,000
36cm	5-0157-0305	17.0	380	172	320	2.3	2283500	¥55,800

●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く均一。
焦げつきにくく、調理のしやすさは秀逸

④ コルチナ 超厚底 ソースポット

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	
18cm	5-0157-0401	3.7	183	152	深型	2.0	170	1.3	0168600	¥8,600
20cm	5-0157-0402	3.6	205	120		2.0	190	1.6	0168700	¥9,000
22cm	5-0157-0403	4.8	225	135		2.0	210	1.8	0168800	¥10,550

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN

モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑤ コルチナ 超厚底 ソースパン

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
16cm	5-0157-0501	1.7	164	92	2.0	150	1.0	0168900	¥7,200
18cm	5-0157-0502	2.7	183	110	2.0	170	1.2	0169000	¥8,050
20cm	5-0157-0503	3.6	205	120	2.0	190	1.5	0169100	¥9,000

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN

モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑥ デュオ IH 両手鍋

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
20cm	DUO-20W 5-0157-0601	3.0	213	95	1.7	175	1.2	3919900	¥7,000
22cm	DUO-22W 5-0157-0602	4.7	231	123	1.7	200	1.4	3920000	¥8,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



⑦ デュオ IH 片手鍋

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
16cm	DUO-16S 5-0157-0701	1.8	171	88	1.7	140	0.8	3919700	¥5,500
18cm	DUO-18S 5-0157-0702	2.3	192	88	1.7	160	0.9	3919800	¥6,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



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。