



# EBM モリブデンジII PLUS

日本製

ノンスティック加工

モリブデンジIIの剛性はそのままだに、ノンスティック加工で扱いやすさをPLUS

大きく重い業務用の鍋を、毎日洗浄・メンテナンスするのは大変で女性や力の弱い人にはかなりの重労働です。

モリブデンジIIプラスは、内面の汚れやコゲを容易に落とせるノンスティック加工を施している為、格段に作業を軽減できます。

また、洗浄時の水や洗剤の節約・時間短縮などコストダウンにも寄与し大きなメリットをもたらします。

## モリブデンジII PLUSの特長

### ノンスティック加工

- 熱を平均に伝える極厚底
- 優れた耐蝕性+タフなボディ
- 汚れが落ちやすいノンスティック加工
- 洗浄・メンテナンスの負担を激減

## カレー・シチュー・ソース等のこびりつきやすい調理に最適

### ノンスティック加工

For The Professional

電磁調理器は勿論のこと、あらゆる熱源に対応

・内面ノンスティック加工  
カレーやシチューのルーなど、こびりつきやすい食材の調理に最適。また、洗い易くお手入れもカンタンです。

ノンスティック加工  
極厚底

### ノンスティック加工とは…

主としてフッ素樹脂コーティングのことを指し、調理したものがこびりつかないようにする加工のことです。よく耳にするテフロン加工とはデュボン社の登録商標で、数あるノンスティック加工の中の1つです。コーティングは使用を続けるうちに劣化していきませんが、再加工ができますので、鍋自体も長く使うことができます。



①EBM モリブデンジII プラス  
寸胴鍋 蓋無



内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-0089-0101	7.0	225	210	0.8	180	1.5	8688110	¥43,000
24cm	6-0089-0102	10.0	255	240	0.8	210	2.3	8688210	¥48,000
27cm	6-0089-0103	15.0	290	270	0.8	240	3.0	8688310	¥56,000
30cm	6-0089-0104	20.0	320	300	0.9	270	3.8	8688410	¥65,000
33cm	6-0089-0105	28.0	350	330	0.9	300	4.6	8688510	¥72,000
36cm	6-0089-0106	37.0	380	360	0.9	330	5.3	8688610	¥85,000
39cm	6-0089-0107	46.0	410	390	0.9	360	6.3	8688710	¥93,000
42cm	6-0089-0108	58.0	435	420	0.9	390	7.3	8688810	¥105,000
45cm	6-0089-0109	71.0	470	450	0.9	420	8.5	8688910	¥117,000
48cm	6-0089-0110	86.0	500	480	1.0	450	10.0	8693810	¥130,000



②EBM モリブデンジII プラス  
半寸胴鍋 蓋無



内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-0089-0201	5.1	225	150	0.8	180	1.3	8689010	¥39,000
24cm	6-0089-0202	7.8	255	170	0.8	210	2.0	8689110	¥42,000
27cm	6-0089-0203	10.0	290	180	0.8	240	2.4	8689210	¥50,000
30cm	6-0089-0204	13.0	320	190	0.9	270	3.0	8689310	¥57,000
33cm	6-0089-0205	18.0	350	220	0.9	300	3.8	8689410	¥64,000
36cm	6-0089-0206	24.0	380	240	0.9	330	4.4	8689510	¥75,000
39cm	6-0089-0207	30.0	410	250	0.9	360	5.1	8689610	¥82,000
42cm	6-0089-0208	38.0	435	280	0.9	390	6.1	8689710	¥92,000
45cm	6-0089-0209	49.0	470	310	0.9	420	7.1	8689810	¥102,000
48cm	6-0089-0210	63.0	500	350	1.0	450	8.7	8693910	¥110,000



③EBM モリブデンジII プラス  
外輪鍋 蓋無



内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-0089-0301	2.5	225	70	0.8	180	0.9	8689910	¥34,000
24cm	6-0089-0302	3.6	255	80	0.8	210	1.6	8690010	¥37,000
27cm	6-0089-0303	5.0	290	90	0.8	240	1.9	8690110	¥43,000
30cm	6-0089-0304	7.0	320	100	0.9	270	2.4	8690210	¥50,000
33cm	6-0089-0305	9.4	350	110	0.9	300	3.0	8690310	¥55,000
36cm	6-0089-0306	12.0	380	120	0.9	330	3.5	8690410	¥63,000
39cm	6-0089-0307	15.0	410	130	0.9	360	4.1	8690510	¥69,000
42cm	6-0089-0308	20.0	435	140	0.9	390	4.7	8690610	¥76,000
45cm	6-0089-0309	23.0	470	150	0.9	420	5.5	8690710	¥84,000



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。

※鍋蓋はP90-⑧をご使用ください。