

頑丈で熱を平均に伝える極厚底



①EBM モリブデンⅡフライパン

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 6-0123-0101 | 40 | 0.8 | 130 | 0.7 | 8751600 | ¥19,500 |
| 21cm | 6-0123-0102 | 45 | 0.8 | 150 | 0.9 | 8751700 | ¥23,000 |
| 24cm | 6-0123-0103 | 50 | 0.8 | 175 | 1.1 | 8751800 | ¥30,000 |
| 27cm | 6-0123-0104 | 55 | 0.8 | 195 | 1.3 | 8751900 | ¥34,000 |
| 30cm | 6-0123-0105 | 60 | 0.9 | 220 | 2.4 | 8752000 | ¥41,000 |
| 32cm | 6-0123-0106 | 60 | 0.9 | 225 | 2.5 | 8752100 | ¥46,000 |
| 34cm | 6-0123-0107 | 60 | 0.9 | 235 | 2.8 | 8752200 | ¥49,000 |
| 36cm | 6-0123-0108 | 70 | 0.9 | 265 | 3.2 | 8752300 | ¥53,000 |
| 40cm | 6-0123-0109 | 80 | 0.9 | 290 | 3.8 | 8752400 | ¥62,000 |

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)
底厚: 18~27cm/2mm 30~40cm/3mm

②パデルノ 18-10 フライパン

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|-----------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|----------|
| 1014-20cm | 6-0123-0201 | 218 | 50 | 6.4 | 150 | 0.8 | 6265300 | ¥13,600 |
| 1014-24cm | 6-0123-0202 | 258 | 50 | 6.6 | 180 | 1.3 | 6265400 | ¥16,400 |
| 1014-28cm | 6-0123-0203 | 298 | 55 | 6.8 | 224 | 2.0 | 6265500 | ¥22,100 |
| 1014-32cm | 6-0123-0204 | 336 | 60 | 6.8 | 260 | 2.6 | 8710900 | ¥29,000 |
| 1014-36cm | 6-0123-0205 | 380 | 60 | 7.1 | 290 | 3.4 | 8711000 | ¥38,000 |
| 1014-40cm | 6-0123-0206 | 418 | 60 | 7.1 | 330 | 4.5 | 8711100 | ¥47,600 |
| 1114-45cm | 6-0123-0207 | 470 | 65 | 7.1 | 370 | 5.7 | 8745500 | ¥105,800 |

※36cm~45cmは向い手付になります。

③デバイヤー アフィニティ フライパン 3724

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 6-0123-0301 | 40 | 2.3 | 133 | 0.7 | 7001800 | ¥31,500 |
| 24cm | 6-0123-0302 | 40 | 2.8 | 168 | 1.1 | 7001900 | ¥35,500 |
| 28cm | 6-0123-0303 | 45 | 2.8 | 200 | 1.4 | 7002000 | ¥39,500 |
| 32cm | 6-0123-0304 | 50 | 2.8 | 230 | 1.7 | 7006800 | ¥48,500 |

●ステンレスとアルミニウムの5層鋼
抜群の熱効率が調理時間の短縮、光熱費の節約を実現



④デバイヤー 18-10 三重底 フライパン 3451

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 32cm | 6-0123-0401 | 344 | 55 | 1.2 | 247 | 2.2 | 8164400 | ¥17,800 |

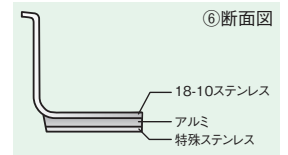
⑤マトファー/プウジャ 18-10 フライパン 6850

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 6-0123-0501 | 255 | 40 | 1.3 | 175 | 1.1 | 7408600 | ¥26,900 |
| 28cm | 6-0123-0502 | 300 | 45 | 1.4 | 210 | 1.9 | 7408700 | ¥35,700 |
| 32cm | 6-0123-0503 | 340 | 50 | 1.5 | 240 | 2.5 | 7809800 | ¥43,900 |

底厚:7.0mm
●熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造)を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。

⑥ムヴィエールプロイノックス フライパン 5843

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 6-0123-0601 | 210 | 40 | 1.8 | 143 | 0.2 | 2836700 | ¥19,500 |
| 24cm | 6-0123-0602 | 255 | 45 | 1.8 | 178 | 1.0 | 2836800 | ¥24,500 |
| 28cm | 6-0123-0603 | 295 | 55 | 1.8 | 213 | 1.4 | 2836900 | ¥31,500 |



スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができてヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビやすい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用ください。



軽減税率

⑦セパレ ベーカーズ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| 500ml | 6-0123-0701 | 5314200 ¥1,100 |

●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適です。使用回数約1000回



軽減税率

⑧セパレ サラダ油

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| 500ml | 6-0123-0801 | 4237200 ¥1,050 |

●料理がコゲつかず、鈍種物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。使用回数約1000回



軽減税率

⑨セパレ オリーブ油

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|--------------|
| 100ml | 6-0123-0901 | 4237300 ¥930 |

●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。使用回数200回



軽減税率

⑩セパレ バターオイル

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|--------------|
| 100ml | 6-0123-1001 | 4237400 ¥750 |

●料理にスプレーするだけでバターのみろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。使用回数約200回



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。