

EBM 業務用 電磁対応雪平鍋

外径は注ぎ口を含むサイズです。

01 IH・ガス兼用鍋

EBM  
おすすめ



①EBM モリベンジII 雪平鍋

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
15cm	6-0159-0101	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600	¥16,000
18cm	6-0159-0102	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700	¥18,000
21cm	6-0159-0103	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800	¥22,000
24cm	6-0159-0104	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900	¥27,500
27cm	6-0159-0105	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000	¥32,000
30cm	6-0159-0106	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100	¥38,000

底板厚:3.0mm 片口仕様  
●耐蝕性に優れたSUS440。熱を平均に伝える極厚底で電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。

02 ガス専用鍋

EBM  
おすすめ

こびりつきやすい調理に最適



②EBM モリベンジII プラス 雪平鍋

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
15cm	6-0159-0201	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610	¥25,000
18cm	6-0159-0202	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710	¥27,000
21cm	6-0159-0203	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810	¥31,000
24cm	6-0159-0204	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910	¥38,000
27cm	6-0159-0205	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010	¥43,000
30cm	6-0159-0206	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110	¥50,000

底板厚:3.0mm 片口仕様  
●内面は汚れが付きにくいノンスティック加工

03 フライパン



④EBM プロスタンダード 2PLY IH 雪平鍋 ノンスティック(目盛付)

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
15cm	6-0159-0401	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922510	¥4,500
18cm	6-0159-0402	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922610	¥5,450
21cm	6-0159-0403	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922710	¥6,650
24cm	6-0159-0404	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922810	¥7,850

材質:アルミ+SUS430  
両口仕様  
●内面ノンスティックエクリプス加工(業務用3層コート)

04 鍋全般

⑤エレックマスタープロ 雪平鍋

ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	6-0159-0501	1.1	177	64	122	0.6	5293900	¥8,500
18cm	6-0159-0502	1.6	195	76	125	0.7	5294000	¥10,300

材質:アルミクラッド三層鍋  
両口仕様

③EBM プロスタンダード 2PLY IH 雪平鍋(目盛付)

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
15cm	6-0159-0301	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922500	¥3,900
18cm	6-0159-0302	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922600	¥4,650
21cm	6-0159-0303	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922700	¥5,600
24cm	6-0159-0304	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922800	¥6,100

材質:アルミ+SUS430  
両口仕様



てこの原理で操作性を追求した独特なデザインと二股に分けることで熱を防ぎます。さらに熱を伝えにくいステンレスキャストハンドルを使用

⑥ニューキングデンジ 雪平鍋(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
15cm	6-0159-0601	0.8	156	65	1.2	115	0.5	65	4330200	¥12,000
18cm	6-0159-0602	1.5	186	70	1.2	140	0.6	75	4330300	¥13,000
21cm	6-0159-0603	2.2	217	75	1.5	165	1.0	85	4330400	¥15,000
24cm	6-0159-0604	3.5	250	85	1.5	190	1.3	95	4330500	¥19,000
27cm	6-0159-0605	5.2	278	95	2.0	210	2.2	115	4330600	¥23,000
30cm	6-0159-0606	7.5	307	100	2.0	240	3.0	125	4330700	¥26,000

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)  
両口仕様



⑦キングデンジ 雪平鍋(目盛付)

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
15cm	6-0159-0701	0.8	169	65	1.2	115	0.7	4824300	¥10,000
18cm	6-0159-0702	1.5	202	75	1.2	140	0.8	4824400	¥11,000
21cm	6-0159-0703	2.2	231	85	1.5	165	1.3	4824500	¥13,000
24cm	6-0159-0704	3.5	262	95	1.5	185	1.7	4824600	¥16,000
27cm	6-0159-0705	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700	¥20,000
30cm	6-0159-0706	7.5	329	125	2.0	240	3.2	4824800	¥23,000

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)  
両口仕様  
●電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用しています。

⑧エレックマスターライト 雪平鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	6-0159-0801	155	1.0	173	65	1.0	120	0.4	2882310	¥5,000
18cm	6-0159-0802	175	1.5	194	75	1.0	120	0.5	2882320	¥5,500

材質:YUS180(20・0)  
両口仕様

⑨三層鋼 クラッド プラ柄雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0159-0901	1.5	183	70	130	2.3	0.8	2283600	¥11,200
21cm	6-0159-0902	2.3	212	80	145	2.3	1.0	2283700	¥13,550
24cm	6-0159-0903	3.8	242	95	170	2.3	1.2	2283800	¥16,450
27cm	6-0159-0904	5.2	273	100	195	2.3	1.5	2283900	¥20,500
30cm	6-0159-0905	6.3	302	110	210	2.3	1.6	2284000	¥25,050

両口仕様  
●軽量かつ集げ付きにくい。  
●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。焦げ付きにくく、調理のしやすさは秀逸です。



⑩匠味 IHゆきひら鍋

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	6-0159-1001	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610	¥5,000
18cm	6-0159-1002	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620	¥5,500
20cm	6-0159-1003	2.0	210	74	1.7	160	0.58	0233630	¥6,000

材質:2層クラッド材(内面フッ素樹脂加工)  
両口仕様

⑪プロ仕様 三層鋼 行平鍋(目盛付)

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
YK-251 16cm	6-0159-1101	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300	¥3,900
YK-252 18cm	6-0159-1102	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400	¥4,200
YK-253 20cm	6-0159-1103	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500	¥4,700
YK-254 22cm	6-0159-1104	2.9	235	90	0.8	150	0.7	7246600	¥5,400
YK-255 24cm	6-0159-1105	3.6	258	95	0.8	173	0.8	7246700	¥5,900

両口仕様  
●熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐蝕に優れた18-0ステンレスでサンドイッチした素材です。

⚠ 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。