

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば

とにかく軽～い

- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐蝕性、しかも衛生的
- 優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず早く調理」中華料理の基本を実現します。
- 表面に施したショット加工が鍋表面に凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱なくても油なじみは抜群です。)

EBM
おすすめ



①EBM 純チタン
超軽量 中華両手鍋

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 6-0170-0101 | 80 | 1.2 | 0.6 | 7279900 | ¥20,000 |
| 33cm | 6-0170-0102 | 90 | 1.2 | 0.7 | 7280000 | ¥24,000 |
| 36cm | 6-0170-0103 | 100 | 1.2 | 0.8 | 7280100 | ¥29,000 |
| 39cm | 6-0170-0104 | 110 | 1.2 | 0.9 | 7280200 | ¥36,000 |
| 42cm | 6-0170-0105 | 120 | 1.2 | 1.0 | 7280300 | ¥41,000 |
| 45cm | 6-0170-0106 | 130 | 1.2 | 1.3 | 7280400 | ¥46,000 |

- ハンドル18-8酸洗仕上
- 取手リベット止め

⚠ 金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



②チタン 打出 中華両手鍋
窒化加工なし

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 33cm | 6-0170-0201 | 90 | 1.2 | 0.7 | 4114410 | ¥66,000 |
| 36cm | 6-0170-0202 | 100 | 1.2 | 0.8 | 4114420 | ¥70,000 |
| 39cm | 6-0170-0203 | 110 | 1.2 | 0.9 | 4115510 | ¥72,000 |
| 42cm | 6-0170-0204 | 120 | 1.2 | 1.0 | 4115610 | ¥78,000 |
| 45cm | 6-0170-0205 | 130 | 1.2 | 1.1 | 4115710 | ¥86,000 |

- 取手溶接



③クローバー 18-8 中華両手鍋

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 42cm | 6-0170-0301 | 130 | 1.5 | 2.2 | 6544500 | ¥13,600 |
| 45cm | 6-0170-0302 | 135 | 1.5 | 2.5 | 6544600 | ¥14,800 |
| 48cm | 6-0170-0303 | 145 | 1.5 | 2.8 | 0203500 | ¥16,600 |
| 51cm | 6-0170-0304 | 145 | 1.5 | 3.5 | 0203600 | ¥18,000 |
| 54cm | 6-0170-0305 | 155 | 1.5 | 3.9 | 0203700 | ¥20,300 |
| 57cm | 6-0170-0306 | 170 | 1.5 | 4.3 | 0203800 | ¥22,200 |
| 60cm | 6-0170-0307 | 180 | 1.5 | 4.5 | 0203900 | ¥25,900 |

- 取手リベット止め



鉄中華五徳

| ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------|----------------|
| ④小 | 6-0170-0401 | φ225×H50 | 2503330 ¥4,400 |
| ⑤大 | 6-0170-0501 | φ310×H90 | 2503320 ¥6,600 |

材質:鉄

- ガスレンジに置くだけの中華鍋用五徳です。

⑥鉄 中華鍋受け台 珪

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 6-0170-0601 | 0199000 | ¥1,900 |

上φ240×下φ270×H55



竹 ササラ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|--------------------|
| ⑦12cm | 6-0170-0701 | φ20 5745610 ¥1,100 |
| ⑧18cm | 6-0170-0801 | φ35 5745510 ¥1,300 |
| ⑨24cm | 6-0170-0901 | φ35 0209110 ¥1,400 |

- 竹ササラは魚の腹わた取りにも使用できます。



竹ササラ

| ページコード | 全長 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|---------|--------------|
| ⑩6寸 | 6-0170-1001 | φ26 180 | 1312870 ¥600 |
| ⑪8寸 | 6-0170-1101 | φ35 240 | 1312880 ¥900 |
| ⑫9寸 | 6-0170-1201 | φ35 270 | 2402820 ¥940 |

材質:竹、ステンレス

- 中華鍋を洗うのに便利です。

- 小さいサイズは魚のあらをとるのに使用できます。



⑬竹ささら 特大
内皮/約42×270mm (樹脂巻)

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 6-0170-1301 | 6013930 | ¥1,500 |

φ42×全長270

- 鍋の汚れをとるのに便利です。

- 竹の適度な柔軟性とコシの強さで使えば良さが分かります。



⑭シュロタワシ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 6-0170-1401 | 5745700 | ¥2,600 |

φ30~φ55×全長125

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁