

毎日使う鍋の特長

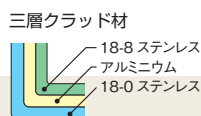
食材や調理方法に合わせて最適な鍋をお選びください。

ステンレス鍋

長所 サビにくく丈夫。酸・アルカリ・塩分に強い。耐久性抜群。
短所 重い。こげつきやすい。熱が伝わりにくい。

もともとステンレスは重く、熱伝導が悪い為、鍋には向かないと思われていました。
しかしそれを補う耐久性や多層鋼による熱伝導の改善、軽量化、電磁調理器(IH)の普及などにより、近年では主流となっています。

アルミの良さを兼ね備えた
ステンレス鍋



多層鋼

中層に軽く、熱伝導の良いアルミを使った三層鋼はステンレスの短所を克服した理想的な鍋といえます。ムラなく均一に熱を伝え、こげつきにくく、鍋側面からも効率良く加熱されます。電磁調理器にも対応し、オールマイティに使えます。

耐酸性・耐久性 No.1



厚底

厚底なのでとても頑丈で電磁調理器の高いカロリーもガスコンロの強い火力もしっかり受け止めます。底面を厚くすることによってステンレスの熱の伝わりムラを防ぎ底面全体で料理に熱を伝えます。酸や塩分による孔食(穴あき)にも強く、耐久性抜群です。

素早い加熱と低コスト



底板貼り付け

ステンレスの鍋の底面に電磁調理器に対応するステンレスや、アルミのプレートを貼り付け厚底にして、丈夫で熱効率の高い鍋に仕上げました。価格的にもお求めやすく、あらゆるジャンルの厨房で選ばれています。

銅 鍋

長所 特に熱伝導率が良いので弱火で使え、温度調節がしやすい。抗菌作用がある。
短所 手入れ、保管が難しい。変色しやすい。重い。高価。

鍋に使われる材質の中で最も高い熱伝導を誇ります。
鉄の約5倍、ステンレスの約24倍と、突出しており、他にはない使用感を味わえます。



玉子焼

鍋全体の熱量が均一になる為、焼きムラ、こげつきを防ぎ、ふっくら仕上がります。



内側スズ引き無し

銅イオンの働きにより山菜や野菜などを茹でる時に色濃く艶が出る事から別名山菜鍋とも言われています。(この場合、スズ引き無しで銅面が露出している方がよりイオンの効果が高くなります。)糖分の多いジャム、あんこ作りにも適しています。



ジャムボール



ステンレス張り

銅の熱伝導の良さとステンレスの強度の両方を兼ね備えた鍋です。鍋の熱伝導の良さはそのままにとっても扱いやすい銅鍋です。



揚 鍋

鍋に使われる材質の中で最も熱伝導率が高く、火力の強弱に素早く反応できる事から微妙な火加減が必要な調理に適しています。



製品により初期処置や手入れ方法は様々です。その他にも、本カタログP2545資料集にまとめてありますので、ご参照ください。

アルミ鍋

長所 価格が安い。熱の伝わりが早いので調理がしやすい。軽く、サビにくい。
短所 電磁調理器に使用できない。表面が傷つきやすい。やわらかく弱い。

軽く、熱伝導の良いアルミ鍋は、和・洋・中間わず幅広く使われています。

様々な種類が出ていますが、業務用ではなるべく板厚が厚い物が良いとされています。

熱の伝わりがUP

オール電化にも対応

耐久性・耐酸性UP

お手入れが簡単



打出し

打出しは強度を高めるだけでなく、表面積が広がるので熱の吸収率が良くなります。アルミは軽く、熱伝導が良いので温度の調整がしやすく大量調理の現場でも多く利用されています。



底板貼り付け



熱伝導の良さと、底にステンレス材を張り付けける事により電磁調理器での使用が可能に。オール電化厨房でアルミ鍋の使用が実現



アルマイト加工

アルミは空気に触れると表面に酸化皮膜を作ります。この皮膜はアルミの表面を保護し、腐食を防ぐ働きをします。これを人工的に厚くしたものがアルマイト加工で、耐久性を向上させています。



フッ素樹脂加工

食材をこびりつきにくくするために加工したフッ素樹脂コーティング。少量の油でも調理でき、コゲつきも防ぎます。再加工も承りますので、ご相談ください。

鉄鍋

長所 優れた耐久性。油なじみが良い。鉄分が補給できる。
短所 サビやすく重い。

鉄鍋は使い込むほどに油がなじみ、その魅力を増していきます。

サビやすく、普段の手入れに手間はかかりますが、そこに愛着がわいてしまいます。

酸に強く、においもつきにくいので
漬物にも最適

炒め物・焼き物調理に

保温性 No.1



鉄フライパン

鉄中華鍋

鉄は油なじみが良く丈夫ですので強火での調理に適しています。使用後は洗剤を使って洗うとなじんだ油がとんでしまうので、鍋が温かいうちにお湯で洗い、水気をとってから保管してください。



铸铁鍋（ストウブ）



特に鋳物鉄は一度温めると冷めにくく、じっくり火を通す調理や余熱調理に適しています。蓋の裏の突起（ピコ）を伝って水分が循環する構造になっており、無水調理も可能です。油なじみがよく、焼いたり炒めたりもできます。



ホーロー加工



ガラス質の釉薬を鉄にコーティングし焼きつけた物で鉄の強度とガラスの耐蝕性、耐酸性に優れています。落としたりという強い衝撃で、コーティングが破損するのでご注意ください。



EBM BISTRO MADE IN JAPAN

ステンレスの耐久性とアルミの軽さ・熱伝導を兼備
扱いやすさを追求した信頼の日本製

三層 クラッド鍋シリーズ

鍋を選ぶ際に熱伝導と耐久性は最も重視され、業務用といえば重く、ぶ厚いイメージでした。しかし近年、女性の社会進出や労働人口の高齢化などを背景に軽量化と扱いやすさが強く求められてきています。

BISTROシリーズは三層クラッド材を採用し、これらのニーズに高いレベルで応えています。



①EBM ビストロ 三層クラッド
寸胴鍋 (蓋無)



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
24cm	1-0081-0101	9.5	258	220	2.0	215	1.6	4142000	¥31,500
27cm	1-0081-0102	13.0	289	240	2.0	235	2.0	4142100	¥35,500
30cm	1-0081-0103	19.0	320	280	2.0	255	2.4	4142200	¥42,000
33cm	1-0081-0104	26.0	350	310	2.0	280	2.7	4142300	¥48,000
36cm	1-0081-0105	34.0	377	340	2.0	310	3.3	4142400	¥54,000
39cm	1-0081-0106	42.0	415	355	2.6	355	4.2	4142500	¥67,500
42cm	1-0081-0107	50.5	440	370	2.6	370	4.7	4142600	¥75,500
45cm	1-0081-0108	58.0	478	370	2.6	400	5.5	4142700	¥89,000



②EBM ビストロ 三層クラッド
半寸胴鍋 (蓋無)



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
24cm	1-0081-0201	7.0	258	170	2.0	215	1.2	4143000	¥25,000
27cm	1-0081-0202	10.0	289	180	2.0	235	1.6	4143100	¥28,500
30cm	1-0081-0203	13.5	320	200	2.0	255	2.0	4143200	¥35,000
33cm	1-0081-0204	18.0	350	220	2.0	280	2.3	4143300	¥40,000
36cm	1-0081-0205	24.0	377	240	2.0	310	2.5	4143400	¥46,000
39cm	1-0081-0206	30.0	415	260	2.6	355	3.4	4143500	¥57,500
42cm	1-0081-0207	38.0	440	280	2.6	370	4.0	4143600	¥66,000
45cm	1-0081-0208	45.0	478	290	2.6	400	4.8	4143700	¥76,500



③EBM ビストロ 三層クラッド
外輪鍋 (蓋無)



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
24cm	1-0081-0301	3.4	258	80	2.3	215	0.9	4144000	¥20,000
27cm	1-0081-0302	4.8	289	90	2.3	235	1.2	4144100	¥24,000
30cm	1-0081-0303	6.9	320	100	2.3	255	1.5	4144200	¥31,500
33cm	1-0081-0304	8.8	350	110	2.3	280	1.8	4144300	¥36,500
36cm	1-0081-0305	11.6	377	120	2.3	310	2.0	4144400	¥42,000
39cm	1-0081-0306	15.0	415	130	2.6	355	2.5	4144500	¥51,000
42cm	1-0081-0307	18.0	440	140	2.6	370	3.2	4144600	¥56,000
45cm	1-0081-0308	22.0	478	150	2.6	400	3.7	4144700	¥61,000



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P82-④をご使用ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合
優れた熱伝導、熱効率はまさにプロ向け
軽量化で作業性も抜群



大きく持ちやすい
ハンドル

ミトンをしたままでも握りやすく
体感重量を軽減するように設
計されています。
女性や力の弱い人にも優しく
ヤケドなどがから守ります。



フックタイプの
便利なツマミ

蓋を鍋の縁に引っ掛けられる
ので、置き場所をとらず、作業
スペースを確保できます。ちょっ
としたアイデアですが、作業性
の向上に大きく役立ちます。



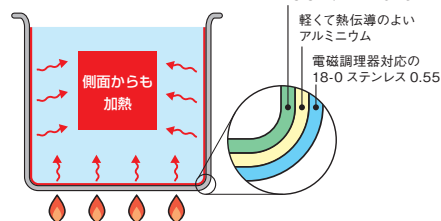
作業性を考えた
短めのハンドル

手にフィットする持ち易い
ハンドルです。(⑤⑥)
18-8ステンレス

軽量・頑丈・高熱効率・IH対応

アルミを中層にはさんだ三層クラッド材
板厚2.0mm～2.6mmで剛性も抜群

熱の伝わり方イメージ



アルミの熱伝導率はステンレスの約13倍。鍋底で受けた熱をす
ばやく全体に伝え効率よく加熱するので、時間短縮・コストダウ
ンにつながります。
また、熱ムラがなく、IH使用時に底部に見られる「輪状のコゲあ
と」も防ぎますので、IHとの相性抜群です。外層は耐久性に優れ
たステンレスでガードした理想的な材料です。



① EBM ビストロ 三層クラッド
深型 片手鍋 (蓋無)

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	1-0082-0101	1.5	164	90	2.3	130	0.6	4145000	¥11,800
18cm	1-0082-0102	2.7	195	110	2.3	160	0.7	4145100	¥13,300
21cm	1-0082-0103	4.0	228	120	2.3	180	0.9	4145200	¥14,800
24cm	1-0082-0104	6.2	258	140	2.3	215	1.1	4145300	¥17,000
27cm	1-0082-0105	8.3	289	150	2.3	235	1.7	4145400	¥23,200

② EBM ビストロ 三層クラッド
浅型 片手鍋 (蓋無)

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	1-0082-0201	0.9	164	60	2.3	130	0.4	4146000	¥10,800
18cm	1-0082-0202	1.5	195	65	2.3	160	0.6	4146100	¥12,300
21cm	1-0082-0203	2.3	228	70	2.3	180	0.7	4146200	¥13,800
24cm	1-0082-0204	3.4	258	80	2.3	215	0.9	4146300	¥16,000
27cm	1-0082-0205	4.8	289	90	2.3	235	1.2	4146400	¥19,000

③ EBM ビストロ 三層クラッド
料理鍋

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
27cm	1-0082-0301	5.8	290	125	2.0	185	1.4	4147100	¥19,000
30cm	1-0082-0302	7.6	315	135	2.0	205	1.8	4147200	¥21,000
33cm	1-0082-0303	10.0	345	150	2.0	225	2.1	4147300	¥24,000
36cm	1-0082-0304	12.7	378	160	2.0	245	2.5	4147400	¥27,000
39cm	1-0082-0305	15.5	405	170	2.0	265	2.7	4147500	¥37,000
42cm	1-0082-0306	20.0	440	180	2.0	300	3.7	4147600	¥38,000
45cm	1-0082-0307	25.0	470	195	2.0	305	4.1	4147700	¥43,000



④ EBM ビストロ 19cr 鍋蓋

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
15cm	1-0082-0401	165	4012000	¥1,800
18cm	1-0082-0402	197	4012100	¥2,000
21cm	1-0082-0403	230	4012200	¥2,300
24cm	1-0082-0404	260	4012300	¥3,000
27cm	1-0082-0405	291	4012400	¥3,500
30cm	1-0082-0406	322	4012500	¥3,900
33cm	1-0082-0407	353	4012600	¥4,400
36cm	1-0082-0408	390	4012700	¥5,600
39cm	1-0082-0409	423	4012800	¥6,500
42cm	1-0082-0410	450	4012900	¥7,200
45cm	1-0082-0411	480	4013000	¥7,900



⑤ EBM 二層クラッド
(アルミ/ステン) 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
18cm	1-0082-0501	197	40	2.1	135	0.5	1925000	¥10,200
21cm	1-0082-0502	226	45	2.1	160	0.6	1925100	¥11,000
24cm	1-0082-0503	258	50	2.1	175	0.7	1925200	¥12,500
27cm	1-0082-0504	287	55	2.1	200	0.9	1925300	¥14,000
30cm	1-0082-0505	315	55	2.1	225	1.0	1925400	¥15,200
33cm	1-0082-0506	347	65	2.1	250	1.2	1925500	¥17,000

●作業性を考えた短めの持ち易いハンドル
●内面フッ素Wコート



⑥ EBM 二層クラッド
(アルミ/ステン) いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0082-0601	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥11,300
21cm	1-0082-0602	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥12,800
24cm	1-0082-0603	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥14,600
27cm	1-0082-0604	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥16,400
30cm	1-0082-0605	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥18,800
33cm	1-0082-0606	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥21,200

●作業性を考えた短めの持ち易いハンドル
●内面フッ素Wコート



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

05
ブランドキッチン

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



EBM モリブデンジII 日本製

美しく輝くミラー仕上げの極厚ボディは
モリブデンが添加された最高レベルの耐久性
あらゆる熱源に対応



酸・アルカリ・塩分・高温・衝撃・摩耗…

業務用の鍋にかかる負担は計り知れず、これが毎日続きます。

モリブデンジIIは耐腐食性・耐久性を極限まで追求したSUS316を採用
板厚3.0mmの極厚底が業務用の高火力・高出力を受けとめ、
過酷な使用に耐え抜きます。



① EBM モリブデンジII 寸胴鍋
蓋無 (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
21cm	1-0083-0101	7.0	225	210	0.8	180	1.5	8688100	¥18,000
24cm	1-0083-0102	10.0	255	240	0.8	210	2.3	8688200	¥19,700
27cm	1-0083-0103	15.0	290	270	0.8	240	3.0	8688300	¥23,400
30cm	1-0083-0104	20.0	320	300	0.9	270	3.8	8688400	¥26,400
33cm	1-0083-0105	28.0	350	330	0.9	300	4.6	8688500	¥30,300
36cm	1-0083-0106	37.0	380	360	0.9	330	5.3	8688600	¥34,800
39cm	1-0083-0107	46.0	410	390	0.9	360	6.3	8688700	¥37,800
42cm	1-0083-0108	58.0	435	420	0.9	390	7.3	8688800	¥42,400
45cm	1-0083-0109	71.0	470	450	0.9	420	8.5	8688900	¥47,500
48cm	1-0083-0110	86.0	500	480	1.0	450	10.0	8693800	¥55,000



② EBM モリブデンジII 半寸胴鍋
蓋無 (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
21cm	1-0083-0201	5.1	225	150	0.8	180	1.3	8689000	¥16,900
24cm	1-0083-0202	7.8	255	170	0.8	210	2.0	8689100	¥18,600
27cm	1-0083-0203	10.0	290	180	0.8	240	2.4	8689200	¥21,800
30cm	1-0083-0204	13.0	320	190	0.9	270	3.0	8689300	¥24,000
33cm	1-0083-0205	18.0	350	220	0.9	300	3.8	8689400	¥26,000
36cm	1-0083-0206	24.0	380	240	0.9	330	4.4	8689500	¥30,000
39cm	1-0083-0207	30.0	410	250	0.9	360	5.1	8689600	¥33,000
42cm	1-0083-0208	38.0	435	280	0.9	390	6.1	8689700	¥36,000
45cm	1-0083-0209	49.0	470	310	0.9	420	7.1	8689800	¥40,000
48cm	1-0083-0210	63.0	500	350	1.0	450	8.7	8693900	¥46,000



③ EBM モリブデンジII 外輪鍋
蓋無



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
21cm	1-0083-0301	2.5	225	70	0.8	180	0.9	8689900	¥14,400
24cm	1-0083-0302	3.6	255	80	0.8	210	1.6	8690000	¥17,000
27cm	1-0083-0303	5.0	290	90	0.8	240	1.9	8690100	¥20,000
30cm	1-0083-0304	7.0	320	100	0.9	270	2.4	8690200	¥22,800
33cm	1-0083-0305	9.4	350	110	0.9	300	3.0	8690300	¥25,800
36cm	1-0083-0306	12.0	380	120	0.9	330	3.5	8690400	¥28,300
39cm	1-0083-0307	15.0	410	130	0.9	360	4.1	8690500	¥31,000
42cm	1-0083-0308	20.0	435	140	0.9	390	4.7	8690600	¥35,000
45cm	1-0083-0309	23.0	470	150	0.9	420	5.5	8690700	¥38,700



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P84-⑨をご使用ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



ミラー加工により
耐腐食性をさらにUP



本体には耐久性に優れたモリブデン (SUS316) を採用さらに耐腐食性を高める為、ミラー仕上しました。

モリブデンII 極厚底3つの理由

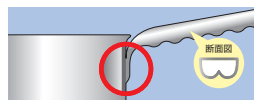
- IHの高出力から鍋の変形を防ぐ
- 熱を平均に伝え、伝導率の悪さをカバー
- 底部にもモリブデンを添加したSUS444を使用

一目でわかる計量メモリ



鍋の内面に計量メモリを採用
スムーズな調理行程をサポートします。

握り易さを追求した
パイプハンドル



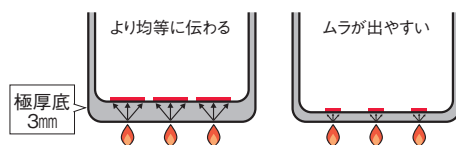
握る手の形にあわせた凸凹のあるパイプ
ハンドルは握り易く疲れません。また熱くな
りにくい形状です。本体にはアルゴン溶
接で接合している為、内面はスッパリ、滑
らか。作業性は抜群

モリブデン鋼 (SUS316) とは...

ステンレスに含まれるニッケルを増量し、レアメタルでもあるモリブデンを添加した材料です。これにより通常のステンレスよりも錆びにくく、穴あき等から鍋肌を守る強い材質になります。ソースポットやたれ入れなど酸や塩分の強いものを入れておく容器に多く利用されていることからその強さが分かります。

※製品を永くお使いいただく為に洗浄・保管は正しく行ってください。

極厚底の熱の伝わり方イメージ



①EBM モリブデンII 深型 片手鍋 蓋無

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	1-0084-0101	1.6	165	90	0.8	130	1.0	8690800	¥12,500
18cm	1-0084-0102	2.8	195	110	0.8	160	1.3	8690900	¥15,000
21cm	1-0084-0103	4.0	225	120	0.8	180	1.7	8691000	¥16,500
24cm	1-0084-0104	6.2	255	140	0.8	210	2.7	8691100	¥18,800
27cm	1-0084-0105	8.6	290	150	0.8	240	3.3	8691200	¥22,000
30cm	1-0084-0106	12.0	320	170	1.0	270	4.2	8691300	¥25,000

※27cm、30cmは向い手付になります。



②EBM モリブデンII 浅型 片手鍋 蓋無

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	1-0084-0201	1.0	165	60	0.8	130	0.9	8691400	¥11,600
18cm	1-0084-0202	1.7	195	65	0.8	160	1.2	8691500	¥13,500
21cm	1-0084-0203	2.5	225	70	0.8	180	1.4	8691600	¥15,500
24cm	1-0084-0204	3.6	255	80	0.8	210	2.4	8691700	¥17,500
27cm	1-0084-0205	5.0	290	90	0.8	240	2.8	8691800	¥20,000
30cm	1-0084-0206	6.8	320	100	0.9	270	3.6	8691900	¥23,000

※27cm、30cmは向い手付になります。



③EBM モリブデンII テーパーパン

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0084-0301	0.8	65	0.8	105	0.7	8692000	¥11,000
18cm	1-0084-0302	1.3	70	0.8	130	0.8	8692100	¥13,000
21cm	1-0084-0303	2.0	75	0.8	155	0.9	8692200	¥13,800
24cm	1-0084-0304	3.0	85	0.8	180	1.2	8692300	¥18,000
27cm	1-0084-0305	4.0	95	0.8	195	1.5	8692400	¥21,500
30cm	1-0084-0306	5.0	100	0.9	215	2.4	8692500	¥25,000



④EBM 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	1-0084-0401	40	0.8	130	0.7	8751600	¥9,600
21cm	1-0084-0402	45	0.8	150	0.9	8751700	¥11,200
24cm	1-0084-0403	50	0.8	175	1.1	8751800	¥14,100
27cm	1-0084-0404	55	0.8	195	1.3	8751900	¥16,400
30cm	1-0084-0405	60	0.9	220	2.4	8752000	¥19,300
32cm	1-0084-0406	60	0.9	225	2.5	8752100	¥25,000
34cm	1-0084-0407	60	0.9	235	2.8	8752200	¥27,000
36cm	1-0084-0408	70	0.9	265	3.2	8752300	¥29,000
40cm	1-0084-0409	80	0.9	290	3.8	8752400	¥34,000

底厚:18~27cm/2mm 30~40cm/3mm



⑤EBM モリブデンII 料理鍋

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
27cm	1-0084-0501	5.8	285	125	2.0	190	1.6	8695100	¥15,700
30cm	1-0084-0502	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695200	¥18,000
33cm	1-0084-0503	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695300	¥20,000
36cm	1-0084-0504	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695400	¥23,500
39cm	1-0084-0505	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695500	¥28,000
42cm	1-0084-0506	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695600	¥33,500
45cm	1-0084-0507	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695700	¥39,000

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm



⑥EBM モリブデン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	1-0084-0601	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600	¥7,600
18cm	1-0084-0602	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700	¥8,800
21cm	1-0084-0603	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800	¥10,500
24cm	1-0084-0604	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900	¥13,400
27cm	1-0084-0605	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000	¥15,200
30cm	1-0084-0606	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100	¥18,100

●片口仕様
※外径は注ぎ口を含むサイズです。



⑦EBM モリブデンII ヤットコ鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0084-0701	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥9,300
18cm	1-0084-0702	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥11,200
21cm	1-0084-0703	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥13,400
24cm	1-0084-0704	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥15,800
27cm	1-0084-0705	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥18,100
30cm	1-0084-0706	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥22,200



⑧EBM モリブデンII 揚鍋

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
30cm	1-0084-0801	3.0	315	80	2.5	245	1.9	8559300	¥29,800
33cm	1-0084-0802	5.0	345	91	2.5	267	2.2	8559400	¥31,800
36cm	1-0084-0803	6.0	380	98	2.5	290	2.5	8559500	¥35,500
39cm	1-0084-0804	8.0	405	101	3.0	316	3.6	8559600	¥38,500
42cm	1-0084-0805	10.0	440	104	3.0	342	4.1	8559700	¥50,000
45cm	1-0084-0806	12.0	473	118	3.0	362	4.6	8559800	¥58,000

※容量は満水の容量です。



⑨EBM モリブデンII 鍋蓋

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
15cm	1-0084-0901	172	8761900	¥1,600
18cm	1-0084-0902	205	8762000	¥1,700
21cm	1-0084-0903	235	8762100	¥1,800
24cm	1-0084-0904	263	0008000	¥1,900
27cm	1-0084-0905	300	0008200	¥2,100
30cm	1-0084-0906	330	0008210	¥2,400
33cm	1-0084-0907	360	0008400	¥2,800
36cm	1-0084-0908	390	0008500	¥3,300
39cm	1-0084-0909	420	0008600	¥3,800
42cm	1-0084-0910	450	0008700	¥4,600
45cm	1-0084-0911	483	0008800	¥5,200
48cm	1-0084-0912	510	0008900	¥6,600

材質:SUS304 (18-8ステンレス)



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。

※③~⑧の材質:SUS444



モリブデンジIIの剛性はそのままに、 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。



①EBM モリブデンジII プラス
寸胴鍋 蓋無



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
21cm	1-0085-0101	7.0	225	210	0.8	180	1.5	8688110	¥25,500
24cm	1-0085-0102	10.0	255	240	0.8	210	2.3	8688210	¥29,500
27cm	1-0085-0103	15.0	290	270	0.8	240	3.0	8688310	¥35,000
30cm	1-0085-0104	20.0	320	300	0.9	270	3.8	8688410	¥42,000
33cm	1-0085-0105	28.0	350	330	0.9	300	4.6	8688510	¥47,000
36cm	1-0085-0106	37.0	380	360	0.9	330	5.3	8688610	¥55,000
39cm	1-0085-0107	46.0	410	390	0.9	360	6.3	8688710	¥61,000
42cm	1-0085-0108	58.0	435	420	0.9	390	7.3	8688810	¥68,000
45cm	1-0085-0109	71.0	470	450	0.9	420	8.5	8688910	¥77,000
48cm	1-0085-0110	86.0	500	480	1.0	450	10.0	8693810	¥90,000



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	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0085-0201	5.1	225	150	0.8	180	1.3	8689010	¥23,000
24cm	1-0085-0202	7.8	255	170	0.8	210	2.0	8689110	¥26,000
27cm	1-0085-0203	10.0	290	180	0.8	240	2.4	8689210	¥30,000
30cm	1-0085-0204	13.0	320	190	0.9	270	3.0	8689310	¥36,000
33cm	1-0085-0205	18.0	350	220	0.9	300	3.8	8689410	¥40,000
36cm	1-0085-0206	24.0	380	240	0.9	330	4.4	8689510	¥45,000
39cm	1-0085-0207	30.0	410	250	0.9	360	5.1	8689610	¥50,000
42cm	1-0085-0208	38.0	435	280	0.9	390	6.1	8689710	¥56,000
45cm	1-0085-0209	49.0	470	310	0.9	420	7.1	8689810	¥63,000
48cm	1-0085-0210	63.0	500	350	1.0	450	8.7	8693910	¥77,000



③EBM モリブデンジII プラス
外輪鍋 蓋無



内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0085-0301	2.5	225	70	0.8	180	0.9	8689910	¥18,200
24cm	1-0085-0302	3.6	255	80	0.8	210	1.6	8690010	¥22,000
27cm	1-0085-0303	5.0	290	90	0.8	240	1.9	8690110	¥25,000
30cm	1-0085-0304	7.0	320	100	0.9	270	2.4	8690210	¥30,000
33cm	1-0085-0305	9.4	350	110	0.9	300	3.0	8690310	¥34,000
36cm	1-0085-0306	12.0	380	120	0.9	330	3.5	8690410	¥37,500
39cm	1-0085-0307	15.0	410	130	0.9	360	4.1	8690510	¥41,000
42cm	1-0085-0308	20.0	435	140	0.9	390	4.7	8690610	¥46,000
45cm	1-0085-0309	23.0	470	150	0.9	420	5.5	8690710	¥51,500



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。

※鍋蓋はP86-⑧をご使用ください。



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+タフなボディー
- 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易い調理に最適

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

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ポン社の登録商標で、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。

・内面ノンスティック加工
カレーやシチューのルーなど、こびりつき易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



①EBM モリブデンジII プラス
深型 片手鍋 蓋無

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	1-0086-0101	1.6	165	90	0.8	130	1.0	8690810	¥17,000
18cm	1-0086-0102	2.8	195	110	0.8	160	1.3	8690910	¥20,000
21cm	1-0086-0103	4.0	225	120	0.8	180	1.7	8691010	¥22,000
24cm	1-0086-0104	6.2	255	140	0.8	210	2.7	8691110	¥26,000
27cm	1-0086-0105	8.6	290	150	0.8	240	3.3	8691210	¥31,000
30cm	1-0086-0106	12.0	320	170	1.0	270	4.2	8691310	¥38,000

※27cm、30cmは向い手付になります。



②EBM モリブデンジII プラス
浅型 片手鍋 蓋無

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	1-0086-0201	1.0	165	60	0.8	130	0.9	8691410	¥14,500
18cm	1-0086-0202	1.7	195	65	0.8	160	1.2	8691510	¥16,500
21cm	1-0086-0203	2.5	225	70	0.8	180	1.4	8691610	¥19,500
24cm	1-0086-0204	3.6	255	80	0.8	210	2.4	8691710	¥22,500
27cm	1-0086-0205	5.0	290	90	0.8	240	2.8	8691810	¥26,500
30cm	1-0086-0206	6.8	320	100	0.9	270	3.6	8691910	¥31,000

※27cm、30cmは向い手付になります。



③EBM モリブデンジII プラス
ティーバーパン

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0086-0301	0.8	65	0.8	105	0.7	8692010	¥13,800
18cm	1-0086-0302	1.3	70	0.8	130	0.8	8692110	¥16,500
21cm	1-0086-0303	2.0	75	0.8	155	0.9	8692210	¥17,500
24cm	1-0086-0304	3.0	85	0.8	180	1.2	8692310	¥22,000
27cm	1-0086-0305	4.0	95	0.8	195	1.5	8692410	¥27,500
30cm	1-0086-0306	5.0	100	0.9	215	2.4	8692510	¥31,000



④EBM モリブデンジII プラス
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	1-0086-0401	40	0.8	130	0.7	8751610	¥13,000
21cm	1-0086-0402	45	0.8	150	0.9	8751710	¥15,000
24cm	1-0086-0403	50	0.8	175	1.1	8751810	¥19,000
27cm	1-0086-0404	55	0.8	195	1.3	8751910	¥22,000
30cm	1-0086-0405	60	0.9	220	2.4	8752010	¥25,000
32cm	1-0086-0406	60	0.9	225	2.5	8752110	¥32,000
34cm	1-0086-0407	60	0.9	235	2.8	8752210	¥35,000
36cm	1-0086-0408	70	0.9	265	3.2	8752310	¥38,000
40cm	1-0086-0409	80	0.9	290	3.8	8752410	¥44,000



⑤EBM モリブデンジII プラス
料理鍋

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
27cm	1-0086-0501	5.8	285	125	2.0	190	1.6	8695110	¥23,000
30cm	1-0086-0502	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695210	¥28,000
33cm	1-0086-0503	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695310	¥32,000
36cm	1-0086-0504	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695410	¥37,000
39cm	1-0086-0505	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695510	¥43,000
42cm	1-0086-0506	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695610	¥51,000
45cm	1-0086-0507	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695710	¥59,000



⑥EBM モリブデンジ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	1-0086-0601	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610	¥11,000
18cm	1-0086-0602	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710	¥12,000
21cm	1-0086-0603	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810	¥14,000
24cm	1-0086-0604	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910	¥18,000
27cm	1-0086-0605	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010	¥21,000
30cm	1-0086-0606	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110	¥25,000

●片口仕様
※外径は注ぎ口を含むサイズです。



⑦EBM モリブデンジII プラス
ヤットコ鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0086-0701	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥12,000
18cm	1-0086-0702	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥15,000
21cm	1-0086-0703	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥17,000
24cm	1-0086-0704	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥21,000
27cm	1-0086-0705	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥24,000
30cm	1-0086-0706	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥29,000



⑧EBM モリブデンジII 鍋蓋

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
15cm	1-0086-0801	172	8761900	¥1,600
18cm	1-0086-0802	205	8762000	¥1,700
21cm	1-0086-0803	235	8762100	¥1,800
24cm	1-0086-0804	263	0008000	¥1,900
27cm	1-0086-0805	300	0008200	¥2,100
30cm	1-0086-0806	330	0008210	¥2,400
33cm	1-0086-0807	360	0008400	¥2,800
36cm	1-0086-0808	390	0008500	¥3,300
39cm	1-0086-0809	420	0008600	¥3,800
42cm	1-0086-0810	450	0008700	¥4,600
45cm	1-0086-0811	483	0008800	¥5,200
48cm	1-0086-0812	510	0008900	¥6,600

材質:SUS304(18-8ステンレス)



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

05
ブランドキッチン

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


EBM
PRO CHEF

200V電磁調理器対応のスタンダード

18-8 IH 鍋シリーズ

200V電磁調理器対応、底部三層銅、計量メモリ付
持ちやすい大型ハンドルなど、基本性能充実の普及モデル
内面ノンスティック加工品は
洗浄やメンテナンスにかかる労力を軽減してくれます。
リーズナブルな価格も魅力のひとつです。



① EBM 18-8 プロシェフ IH 寸胴鍋 (蓋無) (目盛付)

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
20cm	1-0087-0101	6.3	213	200	0.8	180	1.5	8884400	¥8,700
22cm	1-0087-0102	8.4	233	220	0.8	205	1.9	8884500	¥9,900
24cm	1-0087-0103	10.9	253	240	0.8	224	2.4	8884600	¥11,600
26cm	1-0087-0104	13.8	273	260	0.9	245	3.0	8884700	¥12,800
28cm	1-0087-0105	17.2	294	280	0.9	265	3.4	8884800	¥14,400
30cm	1-0087-0106	21.2	312	300	0.9	279	4.2	8884900	¥21,800
32cm	1-0087-0107	25.7	332	320	0.9	297	4.8	8885000	¥25,300
34cm	1-0087-0108	30.8	353	340	0.9	320	5.3	8885100	¥28,200
36cm	1-0087-0109	36.6	378	360	0.9	333	6.1	8885200	¥31,200
40cm	1-0087-0110	50.2	420	400	1.2	360	7.3	8885300	¥36,000
45cm	1-0087-0111	71.5	470	450	1.2	420	9.5	8885400	¥48,800

② ノンスティック加工

内径	ページコード	商品コード	価格
20cm	1-0087-0201	8884450	¥13,700
22cm	1-0087-0202	8884550	¥14,900
24cm	1-0087-0203	8884650	¥18,300
26cm	1-0087-0204	8884750	¥21,100
28cm	1-0087-0205	8884850	¥23,500
30cm	1-0087-0206	8884950	¥33,500



③ EBM 18-8 プロシェフ IH 半寸胴鍋 (蓋無) (目盛付)

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
20cm	1-0087-0301	4.4	213	140	0.8	180	1.3	8885500	¥7,500
22cm	1-0087-0302	5.1	233	155	0.8	205	1.7	8885600	¥8,500
24cm	1-0087-0303	7.2	253	160	0.8	224	2.2	8885700	¥9,700
26cm	1-0087-0304	9.3	273	175	0.9	245	2.6	8885800	¥10,900
28cm	1-0087-0305	11.1	294	180	0.9	265	2.6	8885900	¥13,500
30cm	1-0087-0306	13.8	312	195	0.9	279	3.6	8886000	¥16,600
32cm	1-0087-0307	16.1	332	200	0.9	297	4.0	8890400	¥16,900
34cm	1-0087-0308	20.0	353	220	0.9	320	4.2	8886100	¥19,400
36cm	1-0087-0309	22.4	378	220	0.9	333	4.8	8886200	¥24,600
40cm	1-0087-0310	31.4	420	250	1.2	360	6.0	8886300	¥30,200
45cm	1-0087-0311	37.7	470	300	1.2	420	8.6	8886400	¥37,200

④ ノンスティック加工

内径	ページコード	商品コード	価格
20cm	1-0087-0401	8885550	¥11,100
22cm	1-0087-0402	8885650	¥12,100
24cm	1-0087-0403	8885750	¥14,200
26cm	1-0087-0404	8885850	¥17,000
28cm	1-0087-0405	8885950	¥19,600
30cm	1-0087-0406	8886050	¥25,700



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P88-⑦をご使用ください。



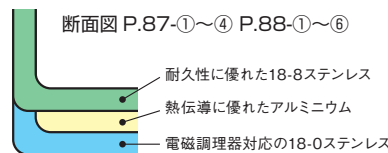
①EBM 18-8 プロシェフ
IH 外輪鍋 (蓋無) (目盛付)

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
24cm	1-0088-0101	3.6	253	80	0.8	224	1.5	8888100	¥7,900
26cm	1-0088-0102	4.0	273	87	0.8	245	2.1	8888200	¥8,400
28cm	1-0088-0103	5.8	294	95	0.9	265	2.6	8888300	¥10,100
30cm	1-0088-0104	7.0	312	100	0.9	279	3.0	8888400	¥12,400
32cm	1-0088-0105	8.8	332	110	0.9	297	3.8	8888500	¥12,800
34cm	1-0088-0106	10.4	353	115	0.9	320	3.9	8888600	¥14,500
36cm	1-0088-0107	11.2	378	120	0.9	333	4.0	8888700	¥16,500



②ノンスティック加工

内径	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0088-0201	8888150	¥10,000
26cm	1-0088-0202	8888250	¥11,300
28cm	1-0088-0203	8888350	¥13,000
30cm	1-0088-0204	8888450	¥16,300



中層のアルミは熱伝導が良く(ステンレスの約13倍)、鍋底に均一に伝えます。そのため熱ムラがなく加熱もスムーズで、コゲつきも防ぎます。

ひと目でわかる計量メモリ



鍋の内面に計量メモリを採用
スムーズな調理行程をサポートします。
※ノンスティック加工タイプには目盛が付きません。

作業性抜群



内面ノンスティック加工
カレー・シチュー・ソース等に最適



③EBM 18-8 プロシェフ
IH 深型 片手鍋 (蓋無) (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
16cm	1-0088-0301	1.9	172	95	0.7	152	0.8	8886500	¥4,800
18cm	1-0088-0302	2.7	193	105	0.7	168	1.2	8886600	¥5,600
20cm	1-0088-0303	3.6	213	115	0.7	182	1.4	8886700	¥6,600
22cm	1-0088-0304	4.7	233	125	0.7	207	1.7	8886800	¥7,800
24cm	1-0088-0305	6.1	253	135	0.8	222	2.0	8886900	¥8,900
26cm	1-0088-0306	8.0	273	150	0.8	243	2.4	8887000	¥11,300
28cm	1-0088-0307	9.5	294	155	0.8	262	2.7	8887100	¥12,300
30cm	1-0088-0308	13.8	312	195	0.8	278	3.5	8887200	¥16,100

④ノンスティック加工

内径	ページコード	商品コード	価格
16cm	1-0088-0401	8886550	¥7,400
18cm	1-0088-0402	8886650	¥8,600
20cm	1-0088-0403	8886750	¥10,500
22cm	1-0088-0404	8886850	¥11,700
24cm	1-0088-0405	8886950	¥13,700
26cm	1-0088-0406	8887050	¥18,000
28cm	1-0088-0407	8887150	¥17,000
30cm	1-0088-0408	8887250	¥25,500



⑤EBM 18-8 プロシェフ
IH 浅型 片手鍋 (蓋無) (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
16cm	1-0088-0501	1.2	172	60	0.7	152	0.7	8887300	¥4,300
18cm	1-0088-0502	1.6	193	65	0.7	168	0.9	8887400	¥4,900
20cm	1-0088-0503	2.2	213	70	0.7	182	1.0	8887500	¥5,600
22cm	1-0088-0504	2.8	233	75	0.7	207	1.3	8887600	¥6,700
24cm	1-0088-0505	3.6	253	80	0.8	222	1.6	8887700	¥7,800
26cm	1-0088-0506	4.5	273	85	0.8	243	1.8	8887800	¥9,500
28cm	1-0088-0507	5.8	294	95	0.8	262	2.1	8887900	¥10,500
30cm	1-0088-0508	7.0	312	100	0.8	278	2.6	8888000	¥12,800

⑥ノンスティック加工

内径	ページコード	商品コード	価格
16cm	1-0088-0601	8887350	¥5,500
18cm	1-0088-0602	8887450	¥6,400
20cm	1-0088-0603	8887550	¥7,400
22cm	1-0088-0604	8887650	¥8,500
24cm	1-0088-0605	8887750	¥10,200
26cm	1-0088-0606	8887850	¥12,500
28cm	1-0088-0607	8887950	¥13,500
30cm	1-0088-0608	8888050	¥16,700

片手鍋深型・浅型とも26cm以上は向い手付となります。
※26・28cmは向い手無しの在庫がなくなり次第、向い手付に切り替えさせていただきます。



⑦EBM 18-8 プロシェフ 蓋

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
16cm	1-0088-0701	173	8889100	¥1,600
18cm	1-0088-0702	194	8889200	¥1,700
20cm	1-0088-0703	214	8889300	¥2,100
22cm	1-0088-0704	234	8889400	¥2,200
24cm	1-0088-0705	254	8889500	¥2,500
26cm	1-0088-0706	274	8889600	¥2,800
28cm	1-0088-0707	295	8889700	¥3,200
30cm	1-0088-0708	314	8889800	¥4,100
32cm	1-0088-0709	334	8889900	¥4,400
34cm	1-0088-0710	355	8890000	¥4,700
36cm	1-0088-0711	380	8890100	¥5,100
40cm	1-0088-0712	422	8890200	¥5,900
45cm	1-0088-0713	472	8890300	¥8,500

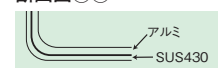


⑧EBM プロシェフ 2PLY
プラス IH 雪平鍋 (目盛付)

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
24cm	1-0088-0801	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813350	¥7,250

●エキリブスコート 業務用に最適。耐摩耗性に優れた特殊三層コート
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度
※雪平鍋の外径は注ぎ口を含むサイズです。

断面図⑧⑨



⑨EBM プロシェフ 2PLY
IH ヤットコ鍋 (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	1-0088-0901	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800	¥3,200
18cm	1-0088-0902	1.5	195	70	3.0	142	0.5	8896900	¥3,950

材質:アルミ+SUS430
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器に反応するSUS430を使った二層鍋を使用



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

05
ブランドキッチン

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

EBM Gastro 443

『プロの要求にお応えできる
エコノミーモデル ガストロシリーズ』

SUS443ステンレススチールを使用(単層鋼)

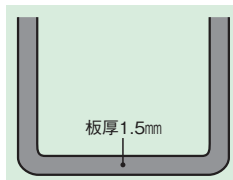
クローム(Cr)を21%に高め、耐食性を向上させる銅(Cu)とチタン(Ti)を
添加したステンレススチールです。

内側:サテン仕上

外側:ミラー仕上

ハンドル:SUS304(18-8ステンレス)

あらゆる熱源に対応



耐食性に優れたSUS443ステン
レス単層構造でプロの過酷な厨
房内でも耐え抜きます。ガス火はも
ちろん電磁調理器にも最適です。

作業性を考えたハンドル



キッチンミトンをしたままでも握り易
い少し大きめのハンドルを使用。
本体にはアルゴン溶接で接合して
いる為内面にヒスが無く洗浄が簡
単です。

一目でわかる計量メモリ



鍋の内面に計量メモリを採用
仕込量がわかりやすく調理行程を
サポートします。



①EBM ガストロ 443 寸胴鍋 蓋無(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
20cm	1-0089-0101	6.2	215	198	1.5	164	2.2	200	7684000	¥8,500
22cm	1-0089-0102	8.3	235	218	1.5	184	2.7	220	7684100	¥10,000
28cm	1-0089-0103	17.2	295	278	1.5	236	4.1	280	7684400	¥14,600
30cm	1-0089-0104	21.2	315	298	1.5	256	4.6	300	7684500	¥17,000
32cm	1-0089-0105	25.7	335	318	1.5	270	5.2	320	7684600	¥21,000
36cm	1-0089-0106	36.6	375	358	1.5	310	6.5	360	7684700	¥24,000
40cm	1-0089-0107	50.2	415	378	1.5	340	7.9	380	7684800	¥29,000



②EBM ガストロ 443 半寸胴鍋 蓋無(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
20cm	1-0089-0201	4.4	215	138	1.5	164	1.6	140	7685000	¥8,000
22cm	1-0089-0202	5.7	235	148	1.5	184	1.8	150	7685100	¥9,000
24cm	1-0089-0203	7.6	255	168	1.5	200	2.2	170	7685200	¥10,000
26cm	1-0089-0204	9.2	275	173	1.5	220	2.5	175	7685300	¥10,700
30cm	1-0089-0205	13.7	315	193	1.5	256	3.1	195	7685500	¥13,500
40cm	1-0089-0206	32.6	415	258	1.5	340	5.4	260	7685800	¥22,000



向い手無



向い手付

④EBM ガストロ 443 深型片手鍋 蓋無(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
18cm	1-0089-0401	2.8	195	108	1.5	156	1.2	110	7687100	¥7,200
20cm	1-0089-0402	3.7	215	118	1.5	164	1.5	120	7687200	¥7,800
24cm 向い手付	1-0089-0403	6.3	255	138	1.5	200	2.0	140	7687400	¥10,900
28cm 向い手付	1-0089-0404	9.2	295	158	1.5	236	2.6	160	7687600	¥13,300
30cm 向い手付	1-0089-0405	12.7	315	178	1.5	256	3.0	180	7687700	¥14,000



向い手無



向い手付

⑤EBM ガストロ 443 浅型片手鍋 蓋無(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
20cm	1-0089-0501	2.2	215	68	1.5	164	1.1	70	7688000	¥7,000
22cm	1-0089-0502	2.8	235	73	1.5	184	1.3	75	7688100	¥7,600
24cm 向い手付	1-0089-0503	3.6	255	78	1.5	200	1.5	80	7688200	¥10,000
26cm 向い手付	1-0089-0504	4.5	275	83	1.5	220	1.7	85	7688300	¥10,700
28cm 向い手付	1-0089-0505	5.8	295	93	1.5	236	2.0	95	7688400	¥11,600
30cm 向い手付	1-0089-0506	7.0	315	98	1.5	256	2.2	100	7688500	¥12,200

③EBM ガストロ 443 外輪鍋 蓋無(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
20cm	1-0089-0301	2.2	215	68	1.5	164	1.1	70	7686000	¥6,800
22cm	1-0089-0302	2.8	235	73	1.5	184	1.3	75	7686100	¥7,500
24cm	1-0089-0303	3.6	255	78	1.5	200	1.5	80	7686200	¥8,200
26cm	1-0089-0304	4.5	275	83	1.5	220	1.7	85	7686300	¥8,900
28cm	1-0089-0305	5.8	295	93	1.5	236	2.0	95	7686400	¥9,700
40cm	1-0089-0306	16.9	415	133	1.5	340	3.8	135	7686800	¥18,500
45cm	1-0089-0307	23.8	465	148	1.5	390	4.7	150	7686900	¥21,000



⑥EBM ガストロ 443 鍋蓋

内径	ページコード	外径	板厚	商品コード	価格
16cm	1-0089-0601	176	1.0	7688600	¥2,000
18cm	1-0089-0602	196	1.0	7688700	¥2,100
20cm	1-0089-0603	216	1.0	7688800	¥2,600
22cm	1-0089-0604	236	1.0	7688900	¥2,850
24cm	1-0089-0605	256	1.0	7689000	¥3,100
26cm	1-0089-0606	276	1.0	7689100	¥3,300
28cm	1-0089-0607	296	1.0	7689200	¥3,600
36cm	1-0089-0608	376	1.0	7689500	¥4,800
40cm	1-0089-0609	416	1.0	7689600	¥5,700
45cm	1-0089-0610	466	1.0	7689700	¥6,500
50cm	1-0089-0611	516	1.0	7689800	¥9,500



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。

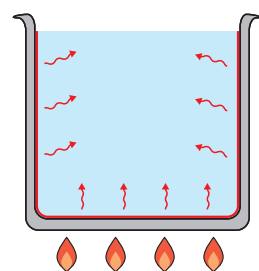


プロフェッショナルへ… 確かな手ごたえ

アルミ IH業務用鍋シリーズ

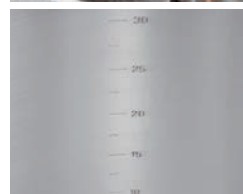
アルミプロシェフ鍋シリーズの特長は、しっかりとした余裕の板厚にあります。業務用の過酷な使用に耐える剛性はもちろん、熱が均一にムラなく伝わるので、コゲつきにくく、長時間の調理にも適しています。本格の仕様をリーズナブルにお届けする、業務用のエントリーモデルです。

熱の伝わり方 アルミ鍋



リーズナブル & ハイクオリティ

アルミは熱伝導に優れているので（ステンレスの約13倍）、鍋全体からじっくり加熱されます。内部の温度差が少なく、スープ作りに適しています。板厚が厚いほど熱が分散してコゲつきにくくなります。



便利な目盛付



鍋底に特殊加工を施したIHタイプ



アルミの黒変について

アルミは、水に含まれるミネラルやイオンと反応し、表面が黒ずんでしまうことがあります。これを黒変と呼んでいます。黒変は人体にも料理の味にも全く影響はありません。そのまま使用しても差し支えありませんが、輪切りにしたレモンの切り口でこすると落とすことができます。また、初期使用の際に米のとぎ汁や野菜くずなどを入れて煮沸すると皮膜ができて黒変がおこりにくくなります。



洗浄は中性洗剤をお使いください。アルカリ性洗剤は腐食の原因になります。



① EBM アルミ プロシェフ
IH 寸銅鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0090-0101	7.3	230	210	3.0	1.5	8105900	¥11,600
24cm	1-0090-0102	11.0	260	240	3.0	2.1	8106000	¥13,700
27cm	1-0090-0103	15.0	290	270	3.0	2.7	8106100	¥16,800
30cm	1-0090-0104	20.0	325	300	3.2	3.8	8106200	¥22,100
33cm	1-0090-0105	27.0	355	330	3.2	4.2	8106300	¥25,200
36cm	1-0090-0106	35.0	385	360	3.4	5.2	8106400	¥31,500
39cm	1-0090-0107	45.0	415	390	3.6	6.8	8106500	¥36,800
42cm	1-0090-0108	57.0	445	420	3.6	7.6	8106600	¥42,000



② EBM アルミ プロシェフ
IH 半寸銅鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0090-0201	5.1	230	150	3.0	1.3	8106700	¥10,500
24cm	1-0090-0202	7.8	260	170	3.0	1.7	8106800	¥12,600
27cm	1-0090-0203	10.0	290	180	3.0	2.1	8106900	¥14,700
30cm	1-0090-0204	15.0	325	200	3.2	2.6	8107000	¥17,900
33cm	1-0090-0205	18.0	355	210	3.2	3.2	8107100	¥21,000
36cm	1-0090-0206	23.0	385	230	3.4	3.9	8107200	¥25,200
39cm	1-0090-0207	28.0	415	240	3.6	4.9	8107300	¥29,400
42cm	1-0090-0208	38.0	445	270	3.6	5.7	8107400	¥36,800



③ EBM アルミ プロシェフ
IH 外輪鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0090-0301	3.6	260	80	3.0	1.3	8107500	¥10,500
27cm	1-0090-0302	5.0	290	90	3.0	1.6	8107600	¥12,600
30cm	1-0090-0303	6.8	325	100	3.2	2.0	8107700	¥14,700
33cm	1-0090-0304	9.5	355	110	3.2	2.4	8107800	¥16,800
36cm	1-0090-0305	12.0	385	120	3.4	2.9	8107900	¥20,000
39cm	1-0090-0306	15.0	415	130	3.6	3.2	8108000	¥24,200
42cm	1-0090-0307	20.0	445	140	3.6	4.4	8108100	¥29,400



IH仕様の15cm、18cmは、電磁調理器にかけられない場合もございます。



④ EBM アルミ プロシェフ
IH 深型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0090-0401	1.6	167	90	3.0	0.8	8108200	¥4,700
18cm	1-0090-0402	2.8	197	110	3.0	1.1	8108300	¥6,300
21cm	1-0090-0403	4.0	230	120	3.0	1.4	8108400	¥8,400
24cm	1-0090-0404	6.2	260	140	3.0	1.8	8108500	¥10,500
27cm	1-0090-0405	8.6	288	150	3.0	2.2	8108600	¥12,600



※27cmは向い手付になります。



⑤ EBM アルミ プロシェフ
IH 浅型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0090-0501	1.0	167	60	3.0	0.7	8108800	¥4,200
18cm	1-0090-0502	1.7	197	65	3.0	0.9	8108900	¥5,300
21cm	1-0090-0503	2.5	230	70	3.0	1.3	8109000	¥7,400
24cm	1-0090-0504	3.6	260	80	3.0	1.5	8109100	¥9,500
27cm	1-0090-0505	5.0	288	90	3.0	1.9	8109200	¥11,600



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。



現在の目盛無しの在庫が無くなり次第、目盛付 (内面) に変更になります。(外輪鍋以外)

熱くならない取手

取手に熱伝導の低いステンレスキャストを採用

ニューキングデンジシリーズ

NEW KING-DENJI

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)



熱くならないステンレスキャストハンドルと、一目でわかる目盛付



蓋にも熱くならない型のステンレスキャストハンドルを使用。鍋の縁に引掛けも可能



ニューキングデンジ及びキングフロン片手ハンドルタイプ



※絶対に空炊きをしないでください。
調理上、予熱空焼きが必要なときは火力調節「低」の位置から加熱して料理を観察しながら徐々に火力を上げるようにしてください。

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



②ニューキングデンジ 半寸胴鍋 (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	1-0091-0201	1.7	163	110	1.5	135	1.1	110	4326000	¥20,500
18cm	1-0091-0202	3.3	195	130	1.5	165	1.5	130	4326100	¥23,600
21cm	1-0091-0203	5.0	226	150	2.0	195	2.3	150	4326200	¥26,800
24cm	1-0091-0204	7.5	256	170	2.0	225	3.1	170	4326300	¥30,700
27cm	1-0091-0205	10.0	287	180	2.0	250	3.6	180	4326400	¥36,700
30cm	1-0091-0206	14.0	327	200	2.0	275	4.5	200	4326500	¥44,600
33cm	1-0091-0207	17.5	348	210	2.5	305	5.3	210	4326600	¥50,400
36cm	1-0091-0208	22.5	380	230	2.5	335	7.9	230	4326700	¥56,200
39cm	1-0091-0209	28.0	410	240	2.5	365	9.3	240	4326800	¥63,100
45cm	1-0091-0210	45.5	474	290	2.5	425	13.1	290	4326900	¥77,600

※39cm、45cmは蓋中央のヘコミがありません。

①ニューキングデンジ 寸胴鍋 (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	1-0091-0101	2.7	163	150	1.5	135	1.1	150	4325000	¥24,900
18cm	1-0091-0102	4.5	195	180	1.5	165	2.0	180	4325100	¥28,500
21cm	1-0091-0103	7.0	226	210	2.0	195	2.3	210	4325200	¥32,300
24cm	1-0091-0104	10.5	256	240	2.0	225	3.4	240	4325300	¥37,200
27cm	1-0091-0105	15.0	287	270	2.0	250	4.5	270	4325400	¥45,400
30cm	1-0091-0106	20.0	327	300	2.5	275	6.1	300	4325500	¥52,100
33cm	1-0091-0107	27.0	348	330	2.5	305	7.5	330	4325600	¥59,000
36cm	1-0091-0108	36.0	380	360	2.5	335	9.3	360	4325700	¥66,800
39cm	1-0091-0109	45.0	410	390	2.5	365	10.5	390	4325800	¥73,200
45cm	1-0091-0110	70.0	474	450	2.5	425	15.3	450	4325900	¥90,600

※39cm、45cmは蓋中央のヘコミがありません。



③ニューキングデンジ 外輪鍋 (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	1-0091-0301	1.0	163	60	1.5	135	0.9	60	4327000	¥17,400
18cm	1-0091-0302	1.6	195	65	1.5	165	1.2	65	4327100	¥20,100
21cm	1-0091-0303	2.2	226	70	2.0	195	1.8	70	4327200	¥23,200
24cm	1-0091-0304	3.5	256	80	2.0	225	2.3	80	4327300	¥24,900
27cm	1-0091-0305	5.0	287	90	2.0	250	2.9	90	4327400	¥32,000
30cm	1-0091-0306	6.5	327	100	2.0	275	3.4	100	4327500	¥40,700
33cm	1-0091-0307	9.0	348	110	2.5	305	5.2	110	4327600	¥47,300
36cm	1-0091-0308	11.5	380	120	2.5	335	6.2	120	4327700	¥54,000
39cm	1-0091-0309	15.0	410	130	2.5	365	7.5	130	4327800	¥61,700
45cm	1-0091-0310	23.0	474	150	2.5	425	9.9	150	4327900	¥71,800

※39cm、45cmは蓋中央のヘコミがありません。



④ニューキングデンジ 深型片手鍋 (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	1-0091-0401	1.5	163	90	1.5	135	1.0	90	4328000	¥16,800
18cm	1-0091-0402	2.7	195	110	1.5	165	1.4	110	4328100	¥18,700
21cm	1-0091-0403	4.0	226	120	1.5	195	1.8	120	4328200	¥20,100
24cm	1-0091-0404	6.1	256	140	2.0	225	2.8	140	4328300	¥26,000
27cm	1-0091-0405	8.4	287	150	2.0	250	3.9	150	4328400	¥34,000
30cm	1-0091-0406	11.8	327	170	2.0	275	4.7	170	4328500	¥41,800



⑤ニューキングデンジ 浅型片手鍋 (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	1-0091-0501	1.0	163	60	1.5	135	0.9	60	4328600	¥15,800
18cm	1-0091-0502	1.5	195	65	1.5	165	1.1	65	4328700	¥17,400
21cm	1-0091-0503	2.2	226	70	2.0	195	1.7	70	4328800	¥18,700
24cm	1-0091-0504	3.5	256	80	2.0	225	2.2	80	4328900	¥21,400
27cm	1-0091-0505	5.0	287	90	2.0	250	3.2	90	4329000	¥27,300
30cm	1-0091-0506	6.5	327	100	2.0	275	4.4	100	4329100	¥33,500

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	1-0091-0601	0.8	156	65	1.2	115	0.5	65	4330200	¥9,800
18cm	1-0091-0602	1.5	186	70	1.2	140	0.6	75	4330300	¥10,400
21cm	1-0091-0603	2.2	217	75	1.5	165	1.0	85	4330400	¥12,800
24cm	1-0091-0604	3.5	250	85	1.5	190	1.3	95	4330500	¥14,100
27cm	1-0091-0605	5.2	278	95	2.0	210	2.2	115	4330600	¥17,400
30cm	1-0091-0606	7.5	307	100	2.0	240	3.0	125	4330700	¥20,700

●両口仕様
※外径は注ぎ口を含むサイズです。

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。

電磁調理器対応鍋 KING-DENJI シリーズ

プロ用の鍋に特化した老舗鍋メーカー・中尾アルミ製作所の電磁対応鍋シリーズ。電磁調理器が普及する以前に生まれた鍋です。プロの声を形にすべく出来上がったこの鍋は20年以上たった今も形状、製法は変わっていません。その使い勝手の良さが変わらぬ理由です。

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

〈特長〉

1. 電磁調理器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
2. 独自の新素材ステンレスで電磁波の吸収が違います。
3. 業務用にふさわしい耐久性、美しいデザインを備えた自信作(ハンドル素材は真鍮合金)
4. 目盛が付いてとても便利になりました。



①キングデンジ 寸胴鍋 (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
18cm	1-0092-0101	4.5	195	180	1.5	165	2.0	4951900	¥26,400
21cm	1-0092-0102	7.0	226	210	2.0	195	2.7	4820100	¥29,900
24cm	1-0092-0103	10.5	256	240	2.0	225	3.3	4820200	¥34,400
27cm	1-0092-0104	15.0	287	270	2.0	250	4.5	4820300	¥42,000
30cm	1-0092-0105	20.0	327	300	2.5	275	6.3	4820400	¥48,200
33cm	1-0092-0106	27.0	348	330	2.5	305	7.3	4820500	¥54,700
36cm	1-0092-0107	36.0	380	360	2.5	335	9.2	4820600	¥62,000
39cm	1-0092-0108	45.0	410	390	2.5	365	11.0	4820700	¥67,800
45cm	1-0092-0109	70.0	474	450	2.5	425	15.6	4820800	¥83,900



②キングデンジ 半寸胴鍋 (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
18cm	1-0092-0201	3.3	195	130	1.5	165	1.8	4952000	¥21,800
21cm	1-0092-0202	5.0	226	150	2.0	195	2.4	4820900	¥24,800
24cm	1-0092-0203	7.5	256	170	2.0	225	3.1	4821000	¥28,400
27cm	1-0092-0204	10.0	287	180	2.0	250	3.8	4821100	¥33,900
30cm	1-0092-0205	14.0	327	200	2.0	275	4.5	4821200	¥41,300
33cm	1-0092-0206	17.5	348	210	2.5	305	5.4	4821300	¥46,600
36cm	1-0092-0207	22.5	380	230	2.5	335	8.0	4821400	¥52,000
39cm	1-0092-0208	28.0	410	240	2.5	365	9.6	4821500	¥58,500
45cm	1-0092-0209	45.5	474	290	2.5	425	13.2	4821600	¥71,800



③キングデンジ 外輪鍋 (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
18cm	1-0092-0301	1.6	195	65	1.5	165	1.3	4952100	¥18,500
21cm	1-0092-0302	2.2	226	70	2.0	195	1.8	4821700	¥21,400
24cm	1-0092-0303	3.5	256	80	2.0	225	2.4	4821800	¥23,000
27cm	1-0092-0304	5.0	287	90	2.0	250	3.1	4821900	¥30,000
30cm	1-0092-0305	6.5	327	100	2.0	275	3.8	4822000	¥37,700
33cm	1-0092-0306	9.0	348	110	2.5	305	5.4	4822100	¥43,800
36cm	1-0092-0307	11.5	380	120	2.5	335	6.6	4822200	¥50,000
39cm	1-0092-0308	15.0	410	130	2.5	365	7.9	4822300	¥57,100
45cm	1-0092-0309	23.0	474	150	2.5	425	10.2	4822400	¥66,500



④キングデンジ 深型片手鍋 (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	1-0092-0401	1.5	163	90	1.5	135	1.1	4822500	¥14,100
18cm	1-0092-0402	2.7	195	110	1.5	165	1.5	4822600	¥15,700
21cm	1-0092-0403	4.0	226	120	1.5	195	2.0	4822700	¥16,800
24cm	1-0092-0404	6.1	256	140	2.0	225	3.0	4822800	¥21,700
27cm	1-0092-0405	8.4	287	150	2.0	250	4.0	4822900	¥28,400
30cm	1-0092-0406	11.8	327	170	2.0	275	4.8	4823000	¥34,900



⑤キングデンジ 浅型片手鍋 (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	1-0092-0501	1.0	163	60	1.5	135	1.0	4823100	¥13,100
18cm	1-0092-0502	1.5	195	65	1.5	165	1.3	4823200	¥14,600
21cm	1-0092-0503	2.2	226	70	2.0	195	1.9	4823300	¥15,700
24cm	1-0092-0504	3.5	256	80	2.5	225	2.9	4823400	¥17,900
27cm	1-0092-0505	5.0	287	90	2.5	250	3.2	4823500	¥22,800
30cm	1-0092-0506	6.5	327	100	2.5	275	4.3	4823600	¥27,900



⑥キングデンジ テーパー付 ソテーパン

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0092-0601	0.8	65	1.5	110	0.7	4823700	¥11,200
18cm	1-0092-0602	1.4	70	1.5	135	0.9	4823800	¥12,500
21cm	1-0092-0603	2.0	75	1.5	160	1.3	4823900	¥13,400
24cm	1-0092-0604	3.1	85	2.0	190	1.8	4824000	¥16,800
27cm	1-0092-0605	4.5	95	2.0	210	2.5	4824100	¥21,500
30cm	1-0092-0606	6.0	100	2.0	240	3.0	4824200	¥27,300



⑦キングデンジ 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
18cm	1-0092-0701	184	40	2.0	135	0.8	4827300	¥9,700
21cm	1-0092-0702	215	45	2.0	160	1.1	4827400	¥11,600
24cm	1-0092-0703	244	50	2.5	180	1.5	4827500	¥14,700
27cm	1-0092-0704	276	55	2.5	200	2.0	4827600	¥18,400
30cm	1-0092-0705	307	60	2.5	225	2.3	4827700	¥22,100
33cm	1-0092-0706	338	65	3.0	250	3.3	4827800	¥25,700
36cm	1-0092-0707	367	70	3.0	270	3.3	4827900	¥29,900



⑧キングデンジ 料理鍋 (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
24cm	1-0092-0801	3.9	254	110	1.5	160	1.0	0260200	¥12,100
27cm	1-0092-0802	5.6	282	120	1.5	180	1.3	0260300	¥14,500
30cm	1-0092-0803	7.2	313	135	2.0	200	2.0	4824900	¥19,400
33cm	1-0092-0804	9.9	343	150	2.0	230	2.4	4825000	¥21,500
36cm	1-0092-0805	11.7	375	165	2.0	255	2.8	4825100	¥25,200
39cm	1-0092-0806	14.4	414	175	2.0	280	3.4	4825200	¥30,100
42cm	1-0092-0807	17.1	435	185	2.0	295	3.7	4825300	¥36,400
45cm	1-0092-0808	20.7	465	200	2.0	315	4.7	4825400	¥42,400

※24、27cmのみ容量目盛無し
※蓋はP156-③です。



⑨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	1-0092-0901	0.8	169	65	1.2	115	0.7	4824300	¥8,400
18cm	1-0092-0902	1.5	202	75	1.2	140	0.8	4824400	¥9,500
21cm	1-0092-0903	2.2	231	85	1.5	165	1.3	4824500	¥11,300
24cm	1-0092-0904	3.5	262	95	1.5	185	1.7	4824600	¥13,700
27cm	1-0092-0905	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700	¥16,400
30cm	1-0092-0906	7.5	329	125	2.0	240	3.2	4824800	¥19,100

●商口仕様
※外径は注ぎ口を含むサイズです。



⑩キングデンジ ヤットコ鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0092-1001	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥6,400
18cm	1-0092-1002	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥7,200
21cm	1-0092-1003	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥9,800
24cm	1-0092-1004	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥11,500
27cm	1-0092-1005	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥13,500

※ヤットコ鉢はP163をご参照ください。



⑪キングデンジ 揚げ鍋 (目盛付)

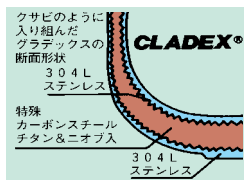
内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0092-1101	3.0	254	85	2.0	180	1.6	4826400	¥20,000
27cm	1-0092-1102	4.3	285	90	2.0	215	2.0	4826500	¥22,000
30cm	1-0092-1103	5.5	317	95	2.5	235	2.5	4826600	¥25,000
33cm	1-0092-1104	7.2	344	100	2.5	260	2.8	4826700	¥28,500
36cm	1-0092-1105	9.0	377	105	2.5	285	3.3	4826800	¥33,000

※容量は満水の容量です。



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。

電磁調理器用鍋 ロイヤルシリーズ

01
IH・ガス兼用鍋

①18-10 ロイヤル 寸胴鍋



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
XDD-210	1-0093-0101	7.2	225	210	1.5	170	2.0	7324400	¥29,900
XDD-240	1-0093-0102	10.0	255	240	1.5	195	2.4	3008000	¥34,400
XDD-270	1-0093-0103	15.0	290	270	1.5	230	3.2	5767500	¥38,900
XDD-300	1-0093-0104	20.0	325	300	1.5	265	3.8	3008100	¥45,400
XDD-330	1-0093-0105	27.0	360	330	1.5	290	4.5	3008200	¥51,600
XDD-360	1-0093-0106	37.0	385	360	1.5	320	5.9	3008300	¥59,700
XDD-390	1-0093-0107	46.0	415	390	1.5	350	7.0	5767600	¥67,800
XDD-420	1-0093-0108	58.0	445	420	1.5	380	7.6	5767700	¥75,100
XDD-450	1-0093-0109	70.0	483	450	1.5	410	9.1	3008400	¥82,000



②18-10 ロイヤル 半寸胴鍋



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
XMD-210	1-0093-0201	4.7	225	140	1.5	170	1.7	7324500	¥24,900
XMD-240	1-0093-0202	7.0	255	170	1.5	195	2.2	3008500	¥28,400
XMD-270	1-0093-0203	10.0	290	180	1.5	230	2.7	5767800	¥31,900
XMD-300	1-0093-0204	13.0	325	200	1.5	265	3.2	3008600	¥38,400
XMD-330	1-0093-0205	18.0	360	220	1.5	290	3.8	3008700	¥44,600
XMD-360	1-0093-0206	24.0	385	240	1.5	320	4.9	3008800	¥51,700
XMD-390	1-0093-0207	31.0	415	260	1.5	350	5.7	5767900	¥56,800
XMD-420	1-0093-0208	37.0	445	270	1.5	380	6.5	5768000	¥64,100
XMD-450	1-0093-0209	45.0	483	290	1.5	410	7.4	3008900	¥70,000



③18-10 ロイヤル 外輪鍋



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
XSD-210	1-0093-0301	2.3	225	70	1.5	170	1.5	7324600	¥20,900
XSD-240	1-0093-0302	3.5	255	80	1.5	195	1.9	3009000	¥23,400
XSD-270	1-0093-0303	5.0	290	90	1.5	230	2.1	5768100	¥27,900
XSD-300	1-0093-0304	6.7	325	100	1.5	265	2.6	3009100	¥35,400
XSD-330	1-0093-0305	9.5	360	110	1.5	290	3.1	3009200	¥41,600
XSD-360	1-0093-0306	12.0	385	120	1.5	320	4.0	3009300	¥48,700
XSD-390	1-0093-0307	15.0	415	130	1.5	350	4.5	5768200	¥53,800
XSD-420	1-0093-0308	19.0	445	140	1.5	380	5.1	5768300	¥62,100
XSD-450	1-0093-0309	23.0	483	150	1.5	410	5.7	3066300	¥65,000



④18-10 ロイヤル シチューパン



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
XWD-160	1-0093-0401	1.7	167	90	1.5	120	1.1	3009400	¥13,800
XWD-180	1-0093-0402	2.7	195	110	1.5	140	1.4	3009500	¥15,200
XWD-200	1-0093-0403	3.6	215	120	1.5	150	1.6	3009600	¥16,700
XWD-210	1-0093-0404	4.2	225	125	1.5	155	1.8	7324700	¥17,900
XWD-240	1-0093-0405	6.0	253	140	1.5	175	2.3	3009700	¥21,400
XWD-270	1-0093-0406	8.6	285	150	1.5	215	3.0	5768400	¥26,900
XWD-300	1-0093-0407	12.0	325	170	1.5	230	3.6	5768500	¥32,400



⑤18-10 ロイヤル ソテーパン



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
XTD-160	1-0093-0501	1.0	167	60	1.5	120	0.9	3009800	¥12,800
XTD-180	1-0093-0502	1.6	195	65	1.5	140	1.1	3009900	¥14,200
XTD-200	1-0093-0503	2.0	215	70	1.5	150	1.3	3010000	¥15,700
XTD-210	1-0093-0504	2.3	225	70	1.5	155	1.5	7324800	¥16,900
XTD-240	1-0093-0505	3.5	253	80	1.5	175	1.8	3010100	¥19,400
XTD-270	1-0093-0506	5.0	285	90	1.5	215	2.5	5768600	¥21,900
XTD-300	1-0093-0507	7.0	325	100	1.5	230	2.8	5768700	¥26,400



⑥18-10 ロイヤル 和鍋



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
XHD-270	1-0093-0601	4.5	280	120	1.5	180	1.8	7324900	¥20,500
XHD-300	1-0093-0602	7.2	315	135	1.5	210	2.1	3010200	¥23,000
XHD-330	1-0093-0603	9.9	340	150	1.5	230	2.5	5768800	¥25,500
XHD-360	1-0093-0604	12.6	370	165	1.5	260	3.1	3010300	¥28,000
XHD-390	1-0093-0605	15.0	400	175	1.5	280	3.3	3010400	¥34,000
XHD-420	1-0093-0606	18.0	435	185	1.5	305	4.0	5768900	¥40,000
XHD-450	1-0093-0607	24.0	460	200	1.5	325	4.6	5769000	¥44,500



⑦18-10 ロイヤル 天ぷら鍋



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
XPD-240	1-0093-0701	3.5	250	90	1.5	195	1.4	7325200	¥22,000
XPD-270	1-0093-0702	4.5	280	90	1.5	205	1.6	6247600	¥27,000
XPD-300	1-0093-0703	6.0	315	95	1.5	225	1.8	5315000	¥31,000
XPD-330	1-0093-0704	7.5	345	100	1.5	240	2.2	6247700	¥33,000
XPD-360	1-0093-0705	9.0	375	105	1.5	270	2.5	6247800	¥36,000
XPD-390	1-0093-0706	12.0	405	120	1.5	290	2.8	5315100	¥39,000

※容量は満水の容量です。



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。

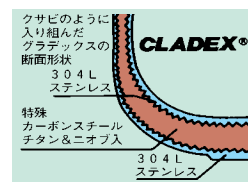
電磁調理器用鍋 ロイヤルシリーズ



①18-10 ロイヤル 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
XFD-180	1-0094-0101	185	40	1.0	130	0.5	6160400	¥6,600
XFD-200	1-0094-0102	208	42	1.0	147	0.6	6160500	¥7,200
XFD-220	1-0094-0103	228	46	1.0	163	0.7	3010500	¥7,800
XFD-240	1-0094-0104	248	49	1.0	177	0.8	3010600	¥8,400
XFD-260	1-0094-0105	268	53	1.0	190	0.9	3010700	¥9,000
XFD-300	1-0094-0106	308	59	1.5	218	1.5	6247400	¥11,400
XFD-330	1-0094-0107	340	62	1.5	236	1.8	6247500	¥12,600



※①～⑦



②18-10 ロイヤル フッ素加工 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
XFD-180T	1-0094-0201	185	40	1.0	130	0.5	6473600	¥7,800
XFD-200T	1-0094-0202	208	42	1.0	147	0.6	6473700	¥8,500
XFD-220T	1-0094-0203	228	46	1.0	163	0.7	6473800	¥9,300
XFD-240T	1-0094-0204	248	49	1.0	177	0.8	6473900	¥10,000
XFD-260T	1-0094-0205	268	53	1.0	190	0.9	6474000	¥10,800
XFD-300T	1-0094-0206	308	59	1.5	218	1.5	6474100	¥13,500
XFD-330T	1-0094-0207	340	62	1.5	236	1.8	6474200	¥15,000

●フッ素2層コーティング



③18-10 ロイヤル 中華鍋



ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
HCD-330	1-0094-0301	310	313	90	1.5	145	1.1	4205500 ¥24,000



④20-0 ロイヤル 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
XYD-165	1-0094-0401	155	1.0	175	65	1.0	110	0.4	3010800	¥6,900
XYD-180	1-0094-0402	175	1.6	195	75	1.0	120	0.5	3010900	¥7,700
XYD-200	1-0094-0403	200	2.1	225	80	1.0	130	0.6	5769100	¥9,300
XYD-210	1-0094-0404	210	2.5	235	85	1.0	135	0.6	7325000	¥9,800
XYD-240	1-0094-0405	240	3.6	255	95	1.0	155	0.8	5769200	¥11,800
XYD-270	1-0094-0406	270	5.2	295	110	1.5	175	1.3	5769300	¥14,000
XYD-300	1-0094-0407	300	6.3	330	120	1.5	195	1.6	6247300	¥16,500

●両口仕様

※外径は注ぎ口を含むサイズです。



⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋



	ページコード	内径	φ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XZD-160	1-0094-0501	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥5,800
XZD-180	1-0094-0502	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥6,500
XZD-200	1-0094-0503	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥8,200
XZD-210	1-0094-0504	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥9,000
XZD-240	1-0094-0505	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥11,000
XZD-270	1-0094-0506	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥14,000

※ヤットコ鉢はP163をご参照ください。



⑥18-10 ロイヤル 縦柄 親子鍋 HSDD-160



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
蓋付	1-0094-0601	165	170	30	1.0	100	0.4	3026000	¥5,000
蓋無	1-0094-0602	165	170	30	1.0	100	0.4	8204100	¥3,600



⑦18-10 ロイヤル 横柄 親子鍋 HSD-160



ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
蓋付	1-0094-0701	165	170	30	1.0	100	0.4	3025900	¥5,000
蓋無	1-0094-0702	165	170	30	1.0	100	0.4	8204000	¥3,600



外側面は有磁性に優れ、硬度のある SUS410 ステンレスを使用する事でIH クッキングヒーターの高火力による変形を防ぎ、底面で発生した熱を、内側面の熱伝導率に優れている銅が鍋全体に熱を伝えます。微妙な火力の強弱に素早く反応ができ玉子焼きをふっくら作ることができます。



⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼



	ページコード	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	1-0094-0801	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900	¥30,000
XED-260	1-0094-0802	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000	¥37,000

板厚:1.5 材質:銅クラッド銅

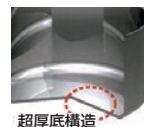
●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



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。

電磁調理器用鍋 プロレンジシリーズ

材質:SUS444単層鍋



① プロレンジ 寸胴鍋



内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0095-0101	2.5	160	140	2.0	125	1.1	4382000	¥13,500
18cm	1-0095-0102	4.2	192	170	2.5	150	1.7	4382100	¥16,900
21cm	1-0095-0103	6.8	222	200	2.5	185	2.3	4382200	¥21,300
24cm	1-0095-0104	10.3	251	230	3.0	220	3.3	4382300	¥30,900
27cm	1-0095-0105	14.6	284	260	3.0	240	4.3	4382400	¥39,300
30cm	1-0095-0106	20.0	315	290	3.0	265	5.6	4382500	¥47,200
33cm	1-0095-0107	26.0	347	320	3.0	290	6.8	4382600	¥52,800
36cm	1-0095-0108	34.0	375	350	3.0	320	7.6	4382700	¥61,800
39cm	1-0095-0109	43.0	405	380	3.0	355	9.6	5770600	¥70,800
42cm	1-0095-0110	55.0	438	410	3.0	380	10.8	7388100	¥74,200
45cm	1-0095-0111	67.0	468	440	3.0	405	12.3	5770700	¥78,600
48cm	1-0095-0112	87.0	497	470	3.0	430	13.1	7388200	¥139,300
※ 54cm	1-0095-0113	122.0	562	530	3.0	520	15.0	5772600	¥238,000

※業務用10kw電磁調理器に
使用可能な最大サイズ

② プロレンジ 半寸胴鍋



内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0095-0201	2.0	160	110	2.0	125	0.9	4382800	¥11,800
18cm	1-0095-0202	3.1	192	130	2.5	150	1.6	4382900	¥14,600
21cm	1-0095-0203	5.0	222	150	2.5	185	2.0	4383000	¥19,100
24cm	1-0095-0204	7.5	251	170	3.0	220	2.7	4383100	¥24,200
27cm	1-0095-0205	9.8	284	180	3.0	240	3.7	4383200	¥33,700
30cm	1-0095-0206	17.0	315	200	3.0	265	4.9	4383300	¥40,400
33cm	1-0095-0207	20.0	347	230	3.0	290	5.5	4383400	¥44,900
36cm	1-0095-0208	25.0	375	240	3.0	320	6.7	4383500	¥52,800
39cm	1-0095-0209	30.0	405	260	3.0	355	7.6	5770800	¥60,700
42cm	1-0095-0210	38.0	438	280	3.0	380	9.0	7388300	¥66,300
45cm	1-0095-0211	48.0	468	310	3.0	405	10.5	5770900	¥73,000
48cm	1-0095-0212	58.0	497	320	3.0	430	11.3	7388400	¥119,100



③ プロレンジ 外輪鍋



内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0095-0301	0.9	160	60	2.0	125	0.8	4383600	¥10,700
18cm	1-0095-0302	1.5	192	65	2.5	150	1.2	4383700	¥12,900
21cm	1-0095-0303	2.3	222	70	2.5	185	1.5	4383800	¥18,000
24cm	1-0095-0304	3.4	251	80	3.0	220	2.3	4383900	¥22,500
27cm	1-0095-0305	4.8	284	90	3.0	240	3.0	4384000	¥27,000
30cm	1-0095-0306	6.9	315	100	3.0	265	3.6	4384100	¥36,000
33cm	1-0095-0307	8.8	347	110	3.0	290	4.5	4384200	¥40,400
36cm	1-0095-0308	11.6	375	120	3.0	320	5.3	4384300	¥48,300
39cm	1-0095-0309	15.0	405	130	3.0	355	6.2	5771000	¥53,900
42cm	1-0095-0310	18.0	438	140	3.0	380	7.4	7388500	¥58,400
45cm	1-0095-0311	22.0	468	150	3.0	405	8.3	5771100	¥64,000



④ プロレンジ シチューパン



内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0095-0401	1.5	160	90	2.0	125	1.0	4384400	¥12,900
18cm	1-0095-0402	2.7	192	110	2.5	150	1.5	4384500	¥15,700
21cm	1-0095-0403	4.0	222	120	2.5	185	1.9	4384600	¥19,700
24cm	1-0095-0404	6.2	251	140	3.0	220	2.6	4384700	¥24,200
27cm	1-0095-0405	8.3	284	150	3.0	240	3.6	4384800	¥36,000
30cm	1-0095-0406	12.6	315	180	3.0	265	4.5	7388600	¥42,700



⑥ プロレンジ テーパーパン



内径	ページコード	外径	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0095-0601	190	70	2.5	135	0.9	5769400	¥10,100
21cm	1-0095-0602	225	80	2.5	155	1.2	5769500	¥12,900
24cm	1-0095-0603	252	90	3.0	180	1.5	5769600	¥15,700
27cm	1-0095-0604	285	100	3.0	210	1.8	5769700	¥18,500
30cm	1-0095-0605	308	110	3.0	225	2.0	5769800	¥21,300



⑦ プロレンジ 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	1-0095-0701	40	2.5	145	0.8	5495900	¥7,900
21cm	1-0095-0702	45	2.5	165	0.9	5496000	¥9,000
24cm	1-0095-0703	50	2.5	187	1.3	5496100	¥10,500
27cm	1-0095-0704	55	2.5	220	1.7	5496200	¥12,100
30cm	1-0095-0705	60	3.0	240	1.9	5496300	¥15,500
33cm	1-0095-0706	65	3.0	265	2.5	5496400	¥18,000
36cm	1-0095-0707	70	3.0	290	2.9	5496500	¥20,200



⑧ プロレンジ 段付鍋



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
27cm	1-0095-0801	5.8	285	125	2.0	205	1.5	5769900	¥15,700
30cm	1-0095-0802	7.6	313	135	2.0	210	1.8	5770000	¥18,000
33cm	1-0095-0803	10.0	344	150	2.0	240	2.1	5770100	¥20,000
36cm	1-0095-0804	12.7	377	160	2.0	250	2.7	5770200	¥23,500
39cm	1-0095-0805	15.5	406	170	2.0	270	3.0	5770300	¥28,000
42cm	1-0095-0806	20.0	438	180	2.0	315	3.6	5770400	¥33,500
45cm	1-0095-0807	25.0	467	195	2.5	320	5.0	5770500	¥39,000

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。

電磁モリブデンシリーズ

材質:18Cr-1.5Mo

厚底のため、熱が
均一に伝わります。

見やすい大きな目盛付



① クローバー 電磁モリブデン 寸胴鍋 (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
21cm	1-0096-0101	7	224	210	0.6	195	1.9	0257000	¥14,960
24cm	1-0096-0102	11	253	240	0.6	220	2.4	0257100	¥16,680
27cm	1-0096-0103	14	282	270	0.7	250	3.1	0257200	¥19,240
30cm	1-0096-0104	20	317	300	0.7	270	3.8	0257300	¥21,240
33cm	1-0096-0105	26	352	330	0.8	310	4.6	0257400	¥29,070
36cm	1-0096-0106	35	388	360	0.8	335	5.7	0257500	¥36,300
39cm	1-0096-0107	44	412	390	0.8	355	6.5	0257600	¥42,900
42cm	1-0096-0108	55	440	420	1.0	380	7.8	0257700	¥48,700
45cm	1-0096-0109	68	470	450	1.0	420	9.0	0257800	¥56,000

底板厚2.0mm



② クローバー 電磁モリブデン 半寸胴鍋 (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
27cm	1-0096-0201	10	286	180	1.0	250	2.7	0809400	¥18,340
30cm	1-0096-0202	13	315	200	1.0	270	3.1	0809500	¥19,740
33cm	1-0096-0203	18	355	220	1.0	310	3.8	0809600	¥23,080
36cm	1-0096-0204	24	389	240	1.0	335	4.7	0809700	¥26,970
39cm	1-0096-0205	30	410	260	1.0	355	5.5	0809800	¥30,870
42cm	1-0096-0206	38	443	280	1.0	380	6.5	0809900	¥36,670
45cm	1-0096-0207	47	471	300	1.0	420	7.4	0810000	¥42,510

底板厚2.0mm

19-0 IH対応円環底押し鍋シリーズ

従来比約40%の軽量化を実現
さらに耐久性を兼備

特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が廻ってしまうような場合もあり危険です。)を防ぐために、
底の中心部を押し上げる特別な底押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発
(現在特許申請中)したスペシャルバージョンです。

円環(リング状)底押し構造(特許)



長時間の加熱でも変形
が起りにくい構造



③ 19-0 電磁対応 寸胴鍋 (蓋無) 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
28cm	1-0096-0301	17	290	280	1.0	260	2.7	1865000	¥11,000
30cm	1-0096-0302	21	315	300	1.0	280	2.9	1865100	¥12,500
33cm	1-0096-0303	28	347	330	1.0	310	3.7	1865200	¥16,300
36cm	1-0096-0304	36	375	360	1.0	335	4.4	1865300	¥19,200
40cm	1-0096-0305	50	425	400	1.0	365	5.4	1865400	¥23,400
45cm	1-0096-0306	70	470	450	1.0	420	7.1	1865500	¥29,500

サテン仕上



④ 19-0 電磁対応 半寸胴鍋 (蓋無) 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
28cm	1-0096-0401	11.0	290	185	1.0	260	1.6	8497320	¥9,600
30cm	1-0096-0402	13.8	315	200	1.0	280	1.9	8497330	¥11,000
33cm	1-0096-0403	18.5	347	220	1.0	310	2.4	8497340	¥14,200
36cm	1-0096-0404	24.0	375	240	1.0	335	2.8	8497350	¥16,800
40cm	1-0096-0405	33.5	425	270	1.0	365	3.7	8497360	¥20,500
45cm	1-0096-0406	49.0	470	310	1.0	420	4.6	8497370	¥25,800

サテン仕上

⑤ 19-0 電磁対応 外輪鍋 (蓋無) 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
21cm	1-0096-0501	2.3	220	70	1.0	195	0.7	2693500	¥5,500
24cm	1-0096-0502	3.4	255	80	1.0	220	0.9	2693600	¥7,000
27cm	1-0096-0503	4.8	285	90	1.0	250	1.1	2693700	¥8,300
30cm	1-0096-0504	6.9	315	100	1.0	280	1.4	2693800	¥10,000
33cm	1-0096-0505	8.9	350	110	1.0	310	1.6	2693900	¥12,800
36cm	1-0096-0506	11.6	380	120	1.0	330	1.9	2694000	¥14,800
40cm	1-0096-0507	16.7	420	140	1.0	370	2.5	2694100	¥17,800
45cm	1-0096-0508	22.6	470	150	1.0	410	3.2	2694200	¥23,000

サテン仕上



⑥ 19-0 電磁対応 シチューパン (蓋無) 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
18cm	1-0096-0601	2.7	195	110	1.0	165	0.7	2693000	¥5,000
21cm	1-0096-0602	4.0	220	120	1.0	190	0.9	2693100	¥6,200
24cm	1-0096-0603	6.2	255	140	1.0	220	1.2	2693200	¥8,150
27cm	1-0096-0604	8.3	285	150	1.0	250	1.5	2693300	¥9,200
30cm	1-0096-0605	12.6	315	180	1.0	280	2.0	2693400	¥11,200

サテン仕上



⑦ 19-0 電磁対応 段付鍋

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
27cm	1-0096-0701	5.8	282	125	1.0	233	1.2	8497240	¥8,500
30cm	1-0096-0702	7.6	312	135	1.0	261	1.5	8497250	¥10,000
33cm	1-0096-0703	10.0	342	150	1.0	280	1.7	8497260	¥11,800
36cm	1-0096-0704	12.7	373	160	1.0	310	2.2	8497270	¥13,200
39cm	1-0096-0705	15.5	403	170	1.0	337	2.4	8497280	¥15,500
42cm	1-0096-0706	20.0	433	180	1.0	365	3.0	8497290	¥19,500
45cm	1-0096-0707	25.0	463	195	1.0	391	3.2	8497310	¥22,000



⑧ 19-0 電磁対応 専用鍋蓋

サイズ	ページコード	外径	商品コード	価格
18cm用	1-0096-0801	195	2692600	¥1,300
21cm用	1-0096-0802	225	2692700	¥1,700
24cm用	1-0096-0803	255	2692800	¥2,100
27cm用	1-0096-0804	290	2692900	¥2,600
28cm用	1-0096-0805	290	1865600	¥2,600
30cm用	1-0096-0806	315	1865700	¥3,200
33cm用	1-0096-0807	347	1865800	¥4,200
36cm用	1-0096-0808	375	1865900	¥5,000
40cm用	1-0096-0809	425	1866000	¥6,200
45cm用	1-0096-0810	470	1866100	¥8,600

※③～⑦専用です



デバイヤー イノックス(18-10)シリーズ

プロフェッショナルに贈るスタンダードシリーズ

電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に対応します。

※在庫なくなり次第、順次下2ケタが
01コードに仕様変更になります。



①三重底 寸胴鍋 3446 (蓋無)



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
24cm	1-0097-0101	9.0	253	200	0.7	218	2.0	6260800	¥26,500
28cm	1-0097-0102	12.5	293	230	0.8	252	2.7	6260900	¥36,500
32cm	1-0097-0103	20.0	337	260	1.0	275	4.1	6261000	¥52,000
36cm	1-0097-0104	29.0	380	290	1.1	320	6.1	6261100	¥66,000
40cm	1-0097-0105	47.0	420	380	1.1	350	7.3	6261200	¥80,000
45cm	1-0097-0106	59.0	472	420	1.4	400	10.2	6261300	¥100,000



24cm・50cm

②三重底 半寸胴鍋 3444 (蓋無)



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
24cm	1-0097-0201	5.4	253	120	0.8	218	1.5	6261401	¥18,500
28cm	1-0097-0202	11.0	293	140	0.8	252	2.1	6261500	¥26,000
32cm	1-0097-0203	14.0	337	160	1.0	275	3.6	6261600	¥35,500
36cm	1-0097-0204	23.0	380	170	1.1	320	3.9	6261700	¥42,000
40cm	1-0097-0205	32.0	420	190	1.1	350	5.4	6261800	¥57,000
45cm	1-0097-0206	42.0	472	220	1.4	400	6.7	6261900	¥69,000
50cm	1-0097-0207	43.4	520	250	1.0	445	8.5	6262001	¥108,000



③三重底 外輪鍋 3443 (蓋無)



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
40cm	1-0097-0301	10.0	420	80	1.0	360	4.7	6262300	¥49,000
45cm	1-0097-0302	18.0	472	100	1.0	400	5.7	6262400	¥61,000
50cm	1-0097-0303	20.0	520	100	1.0	433	6.4	6262500	¥97,000



14cm・24cm・28cm

④三重底 深型 片手鍋 3468 (蓋無)



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
14cm	1-0097-0401	1.0	150	70	0.8	112	0.5	8164101	¥8,700
16cm	1-0097-0402	1.6	170	80	0.7	143	0.7	6258700	¥9,600
18cm	1-0097-0403	2.2	191	90	0.7	160	0.8	6258800	¥11,000
20cm	1-0097-0404	3.0	210	100	0.7	178	0.9	6258900	¥13,000
22cm	1-0097-0405	4.0	232	110	0.7	200	1.4	6259000	¥17,000
24cm	1-0097-0406	5.4	253	120	0.7	203	1.4	6259101	¥18,000
28cm	1-0097-0407	8.0	293	130	0.8	247	2.2	6259201	¥26,500

※14cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。



⑤三重底 浅型 片手鍋 3467 (蓋無)



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
24cm	1-0097-0501	3.3	253	73	0.7	212	1.4	6259700	¥17,000
28cm	1-0097-0502	5.0	293	82	0.8	255	1.9	6259800	¥22,500
32cm	1-0097-0503	6.4	337	90	0.9	288	2.8	6259900	¥31,500



⑥三重底 ソートズ 3462



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	1-0097-0601	1.0	170	57	0.9	110	0.6	6259300	¥13,000
18cm	1-0097-0602	1.2	191	60	0.9	132	0.7	6259400	¥14,500
20cm	1-0097-0603	1.8	210	65	0.9	147	0.8	6259500	¥16,000
24cm	1-0097-0604	3.0	253	75	0.9	178	1.2	6259600	¥21,000



⑦三重底 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
24cm	1-0097-0701	258	55	1.2	180	1.2	8164200	¥12,900
28cm	1-0097-0702	300	55	1.2	218	1.7	8164300	¥18,000
32cm	1-0097-0703	344	55	1.2	247	2.2	8164400	¥22,500



18cm・40cm

⑧鍋蓋 3459

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
14cm	1-0097-0801	152	8164500	¥1,700
16cm	1-0097-0802	177	8765300	¥2,200
18cm	1-0097-0803	201	8164601	¥2,500
20cm	1-0097-0804	218	6260000	¥2,800
32cm	1-0097-0805	340	6260300	¥6,900
36cm	1-0097-0806	385	6260400	¥7,600
40cm	1-0097-0807	473	6260501	¥11,000
45cm	1-0097-0808	473	6260600	¥12,000
50cm	1-0097-0809	520	6260700	¥14,000



⑨パスタクッカー 3112

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
12cm	1-0097-0901	128	130	0.8	0.4	0.4	6262900	¥7,000
17cm	1-0097-0902	185	130	0.8	0.5	0.5	6263000	¥9,000

※バンデック穴径:2.5mm



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。



デバイヤーアフィニティシリーズ

歴史と技術が味を追及した本物のCook Ware

全ての熱源に対応します。

ステンレスとアルミニウムの7層鋼
抜群の熱効率が光熱費の節約
調理時間の短縮を実現



人間工学に基づいた、握り易さを
重視したハンドル
熱を手に伝えにくい工夫が施され
ています。(ステンレス鋳物)

温度調整がむずかしく焦げつきやすいソース作りを容易にする
ため、熱伝導の極めて高いステンレスとアルミの7層鋼材
を使用しています。
焦げつきの少なさから、本国フランスでは湯煎に掛けずその
まま調理をするシェフもいるほどです。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

05
ブランドキッチン

06
オーブンウェア

07
ホテパン・
ガストロノームパン

08
庖丁



①シチューパン 3742 (蓋付)

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
20cm	1-0098-0101	3.4	215	110	2.3	165	1.7	7000400	¥33,300
24cm	1-0098-0102	5.4	255	130	2.3	200	2.4	7000500	¥41,000
28cm	1-0098-0103	10.4	295	150	2.3	235	3.7	7006600	¥47,100



②ソテーパン 両手 3741 (蓋付)

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
24cm	1-0098-0201	3.0	255	75	2.8	200	2.0	7000600	¥35,600



③ソースパン 3706 (蓋無)

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
14cm	1-0098-0301	1.2	153	75	2.3	115	0.8	7000700	¥17,300
16cm	1-0098-0302	1.8	173	90	2.3	133	1.0	7000800	¥19,600
18cm	1-0098-0303	2.5	193	100	2.3	150	1.2	7000900	¥22,200
20cm	1-0098-0304	3.4	215	110	2.3	165	1.5	7001000	¥25,500

⚠ 14cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に
反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。



④ソテーパン 片手 3730 (蓋無)

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	1-0098-0401	1.8	215	60	2.3	165	1.2	7001100	¥24,200
24cm	1-0098-0402	3.0	255	75	2.8	200	1.6	7001200	¥29,400



⑤コニカルソテーパン 3736

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	1-0098-0501	1.7	215	70	2.3	130	1.0	7001300	¥22,700
24cm	1-0098-0502	3.0	255	80	2.3	165	1.4	7001400	¥24,200



⑥ノンスティックフライパン 3718

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0098-0601	40	2.3	133	0.7	7001500	¥22,900
24cm	1-0098-0602	40	2.8	168	1.1	7001600	¥24,500
28cm	1-0098-0603	45	2.8	200	1.4	7001700	¥29,400
32cm	1-0098-0604	50	2.8	230	1.7	7006700	¥33,000



⑦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	1-0098-0701	40	2.3	133	0.7	7001800	¥18,000
24cm	1-0098-0702	40	2.8	168	1.1	7001900	¥19,600
28cm	1-0098-0703	45	2.8	200	1.4	7002000	¥23,500
32cm	1-0098-0704	50	2.8	230	1.7	7006800	¥28,200



⑧鍋蓋 3709

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
9cm	1-0098-0801	103	7002100	¥3,350
10cm	1-0098-0802	113	7002200	¥3,650
12cm	1-0098-0803	133	7002300	¥4,250
14cm	1-0098-0804	153	7002400	¥4,750
16cm	1-0098-0805	173	7002500	¥5,100
18cm	1-0098-0806	193	7002600	¥5,400
20cm	1-0098-0807	215	7002700	¥5,900
24cm	1-0098-0808	255	7002800	¥6,900
28cm	1-0098-0809	295	7006900	¥9,100

※⑤⑦のフライパンには合いません。



デバイヤーフレンチコレクション モンブル

ステンレスとアルミの5層鋼



⑨ソースパン (蓋無) 3751

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
14cm	1-0098-0901	1.2	155	75	2.3	125	0.8	7469900	¥23,000
16cm	1-0098-0902	1.8	175	90	2.3	140	1.0	7470000	¥25,000
18cm	1-0098-0903	2.5	195	100	2.3	160	1.2	7470100	¥27,000
20cm	1-0098-0904	3.4	215	110	2.3	180	1.4	7470200	¥30,500

⚠ 14cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に
反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。



ビュッフェ、テーブルサービスに

エッフェル塔をモチーフにしながらも
ステンレス鋳物ハンドルで熱を伝えにくく、
人間工学に基づいて握り易さも重視されて
います。



⑩コニカルソテーパン (蓋無) 3753

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
24cm	1-0098-1001	3.0	255	80	2.3	210	1.4	7470300	¥29,000



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。

PADERNO®



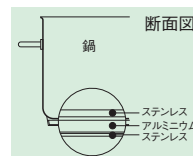
イタリア

[パデルノ] 18-10ステンレス鍋(グルメシリーズ)

全ての熱源に対応・パデルノ1000シリーズ

[パデルノ]の特長

- 人間工学的に作られた空洞ハンドル
- ステンレス・アルミ・ステンレスのサンドイッチ式三層底
- inox18-10の優れた品質

電磁調理器・ガス・電気・ハロゲン
すべての熱源に対応です。

②パデルノ 半寸胴鍋 1007 (蓋無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0099-0201	2.7	195	108	0.8	6.4	150	1.0	8713300	¥13,200
20cm	1-0099-0202	3.8	218	120	0.8	6.4	170	1.2	8713400	¥14,700
22cm	1-0099-0203	5.0	238	130	0.8	6.4	190	1.4	8713500	¥16,200
24cm	1-0099-0204	6.5	258	145	0.8	6.4	210	1.7	6266300	¥17,900
28cm	1-0099-0205	9.8	298	160	1.0	6.6	250	2.7	6266400	¥24,000
32cm	1-0099-0206	15.4	336	195	1.0	6.6	290	3.7	6266500	¥30,500
36cm	1-0099-0207	20.5	380	215	1.2	6.8	330	5.0	6266600	¥37,800
40cm	1-0099-0208	30.1	418	240	1.2	6.8	370	6.3	6266700	¥50,900
45cm	1-0099-0209	42.9	470	270	1.2	6.8	420	7.9	6266800	¥75,400
50cm	1-0099-0210	58.0	515	300	1.2	6.8	470	10.1	6266900	¥102,000

③パデルノ 外輪鍋 1009 (蓋無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0099-0301	1.8	195	70	0.8	6.4	150	0.9	8713600	¥12,700
20cm	1-0099-0302	2.5	218	75	0.8	6.4	170	1.0	8713700	¥13,900
24cm	1-0099-0303	3.7	258	80	0.8	6.4	210	1.4	8713800	¥15,900
28cm	1-0099-0304	5.8	298	95	0.8	6.6	250	2.3	6267000	¥21,700
32cm	1-0099-0305	9.2	336	110	0.8	6.6	290	3.2	6267100	¥28,000
36cm	1-0099-0306	13.0	380	130	0.8	6.8	330	4.3	6267200	¥35,200
40cm	1-0099-0307	18.0	418	145	0.8	6.8	370	5.6	6267300	¥43,700
45cm	1-0099-0308	24.6	470	155	0.8	6.8	420	6.9	6267400	¥65,300
50cm	1-0099-0309	37.0	515	190	0.8	6.8	470	8.8	6267500	¥88,300

⑥パデルノ テーパーパン 1112

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0099-0601	1.0	164	60	1.5	6.4	99	0.7	6268700	¥14,400
18cm	1-0099-0602	1.2	184	60	1.5	6.4	126	0.9	8711500	¥15,800
20cm	1-0099-0603	1.6	204	65	1.5	6.4	130	1.0	6268800	¥17,200
24cm	1-0099-0604	2.7	244	75	1.5	6.4	168	1.4	6268900	¥20,500

⑧パデルノ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底厚	kg	商品コード	価格
1014-20cm	1-0099-0801	218	50	6.4	150	0.8	6265300	¥11,300
1014-24cm	1-0099-0802	258	50	6.6	180	1.3	6265400	¥13,600
1014-28cm	1-0099-0803	298	55	6.8	224	2.0	6265500	¥18,300
1014-32cm	1-0099-0804	336	60	6.8	260	2.6	8710900	¥24,100
1014-36cm	1-0099-0805	380	60	7.1	290	3.4	8711000	¥31,600
1014-40cm	1-0099-0806	418	60	7.1	330	4.5	8711100	¥39,600
1114-45cm	1-0099-0807	470	65	7.1	370	5.7	8745500	¥78,000

※36cm～45cmは向い手付になります。

⑩パデルノ スチームポット 1123

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0099-1001	219	220	0.9	1.0	8712700	¥23,500
24cm	1-0099-1002	260	265	0.9	1.4	8712800	¥27,000
28cm	1-0099-1003	298	295	0.9	2.0	8712900	¥33,300

⑪パデルノ バンマリーポット 1910

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0099-1101	1.4	140	1.2	0.7	6263500	¥11,800
14cm	1-0099-1102	2.4	160	1.2	0.8	6263600	¥13,600
16cm	1-0099-1103	3.6	180	1.2	1.0	6263700	¥15,400
18cm	1-0099-1104	5.1	200	1.2	1.2	6263800	¥17,000
20cm	1-0099-1105	6.9	220	1.2	1.2	6263900	¥19,800

⑫パデルノ 鍋蓋 1161

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
12cm	1-0099-1201	135	8745700	¥2,600
14cm	1-0099-1202	153	6267600	¥3,600
16cm	1-0099-1203	174	6267700	¥4,100
18cm	1-0099-1204	193	6267800	¥4,400
20cm	1-0099-1205	217	6267900	¥4,700
22cm	1-0099-1206	237	8714700	¥5,000
24cm	1-0099-1207	255	6268000	¥5,400
28cm	1-0099-1208	295	6268100	¥6,400
32cm	1-0099-1209	333	6268200	¥8,300
36cm	1-0099-1210	383	6268300	¥9,400
40cm	1-0099-1211	425	6268400	¥11,100
45cm	1-0099-1212	475	6268500	¥12,700
50cm	1-0099-1213	523	6268600	¥15,500

板厚:0.7mm

①パデルノ 寸胴鍋 1001 (蓋無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0099-0101	4.0	195	160	0.8	6.4	150	1.1	8713000	¥15,000
20cm	1-0099-0102	5.5	218	180	0.8	6.4	170	1.5	8713100	¥16,400
22cm	1-0099-0103	8.3	238	220	0.8	6.4	190	1.7	8713200	¥16,700
24cm	1-0099-0104	10.5	258	240	0.8	6.4	210	2.0	6265600	¥19,800
28cm	1-0099-0105	17.0	298	280	1.0	6.6	250	3.3	6265700	¥28,900
32cm	1-0099-0106	25.5	336	320	1.0	6.6	290	4.3	6265800	¥35,200
36cm	1-0099-0107	36.5	380	360	1.2	6.8	330	6.1	6265900	¥47,800
40cm	1-0099-0108	50.0	418	400	1.2	6.8	370	8.0	6266000	¥60,200
45cm	1-0099-0109	63.5	470	400	1.2	6.8	420	9.4	6266100	¥88,500
50cm	1-0099-0110	98.0	515	500	1.2	8.1	470	15.5	6266200	¥135,300

④パデルノ 深型片手鍋 1006 (蓋無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	1-0099-0401	1.2	158	80	0.8	6.4	116	0.6	6264000	¥9,500
16cm	1-0099-0402	1.9	178	95	0.8	6.4	128	0.8	6264100	¥10,900
18cm	1-0099-0403	2.7	195	108	0.8	6.4	148	0.9	6264200	¥12,000
20cm	1-0099-0404	3.8	218	120	0.8	6.4	170	1.2	6264300	¥12,900
22cm	1-0099-0405	5.0	238	130	0.8	6.4	190	1.4	8711200	¥15,500
24cm	1-0099-0406	6.5	258	145	0.8	6.4	210	1.7	6264400	¥17,000
28cm	1-0099-0407	9.8	298	160	0.8	6.6	250	2.8	6264500	¥24,500
32cm	1-0099-0408	15.4	336	195	0.8	6.6	290	3.8	6264600	¥32,300
36cm	1-0099-0409	20.5	380	215	0.8	6.8	330	5.1	6264700	¥42,300

※28cm～36cmは向い手付になります。

⑤パデルノ 浅型片手鍋 1008 (蓋無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0099-0501	1.3	178	65	0.8	6.4	128	0.7	8711300	¥10,400
18cm	1-0099-0502	1.8	195	70	0.8	6.4	148	0.8	8711400	¥11,500
20cm	1-0099-0503	2.5	218	75	0.8	6.4	170	1.0	6264800	¥12,100
24cm	1-0099-0504	3.7	258	80	0.8	6.4	210	1.4	6264900	¥14,900
28cm	1-0099-0505	5.8	298	95	1.0	6.6	250	2.4	6265000	¥22,200
32cm	1-0099-0506	9.2	336	110	1.0	6.6	290	3.2	6265100	¥29,800
36cm	1-0099-0507	13.0	380	130	1.2	6.8	330	4.5	6265200	¥39,500

※28cm～36cmは向い手付になります。

⑦パデルノ ソテーパン 1113 (蓋無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0099-0701	1.7	198	70	1.2	6.4	150	1.0	8711600	¥17,400
20cm	1-0099-0702	2.2	218	75	1.2	6.4	150	1.1	8711700	¥19,500
24cm	1-0099-0703	3.3	258	85	1.2	6.4	188	1.7	8711800	¥22,900
26cm	1-0099-0704	4.2	278	90	1.2	6.4	210	2.0	8711900	¥26,200

⑨パデルノ オムレツパン 1115

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0099-0901	218	50	0.8	6.4	150	0.8	8712000	¥13,200
24cm	1-0099-0902	258	50	1.0	6.4	190	1.3	8712100	¥16,100
28cm	1-0099-0903	298	55	1.2	6.6	226	2.1	8712200	¥21,800
32cm	1-0099-0904	336	60	1.2	6.6	260	2.6	8712300	¥28,100
36cm	1-0099-0905	380	60	1.5	6.8	290	3.7	8712400	¥36,800
40cm	1-0099-0906	418	60	1.5	6.8	330	4.4	8712500	¥46,000
45cm	1-0099-0907	470	65	1.5	6.8	372	5.6	8712600	¥70,200
50cm	1-0099-0908	520	65	1.5	6.8	384	6.3	8745600	¥92,100

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。

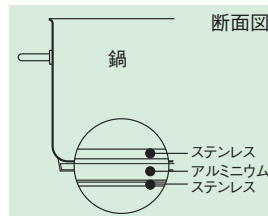


マトファー／ブウジャ

Tradition Plus

耐腐食性に優れた18-10ステンレスボディ
アルミをサンドした厚底は理想の熱伝導
電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に対応

業務用製菓・キッチンツール専門メーカーとして、
フランスで1814年に創業。常に進化している
商品群は丈夫さと斬新性で、フランスはもちろん
のこと、世界中の一流シェフ・パティシエに支持
されています。



①マトファー／ブウジャ
ストックポット 6840(蓋無)



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
24cm	1-0100-0101	10.8	255	240	2.1	205	2.5	7408100	¥38,900
28cm	1-0100-0102	17.2	300	280	2.1	240	4.6	7408200	¥48,400
32cm	1-0100-0103	25.0	340	320	2.1	277	6.9	7408300	¥64,800
36cm	1-0100-0104	36.0	375	360	2.1	310	8.6	7408400	¥91,000
40cm	1-0100-0105	50.0	417	400	2.1	345	10.0	7408500	¥106,000

底厚:24cm/6mm 28・32cm/7mm 36・40cm/8mm



②マトファー／ブウジャ
ソースポット 6800(蓋無)



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
24cm	1-0100-0201	7.0	255	160	2.1	205	2.2	7405500	¥30,500
28cm	1-0100-0202	11.0	300	185	2.1	240	4.0	7405600	¥42,400
32cm	1-0100-0203	17.0	340	215	2.1	277	5.6	7405700	¥55,600
36cm	1-0100-0204	24.0	375	240	2.1	310	7.1	7405800	¥67,800
40cm	1-0100-0205	34.0	417	270	2.1	345	8.2	7405900	¥81,400

底厚:24cm/6mm 28・32cm/7mm 36・40cm/8mm



③マトファー／ブウジャ
キャセロール 6830 (蓋無)



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
24cm	1-0100-0301	5.4	255	120	2.1	205	1.9	7407600	¥28,800
28cm	1-0100-0302	8.6	300	140	2.1	240	3.4	7407700	¥39,000
32cm	1-0100-0303	12.8	340	160	2.1	277	4.9	7407800	¥50,400
36cm	1-0100-0304	18.3	375	180	2.1	310	6.4	7407900	¥62,700
40cm	1-0100-0305	25.0	417	200	2.1	345	7.6	7408000	¥73,700

底厚:24cm/6mm 28・32cm/7mm 36・40cm/8mm



④マトファー／ブウジャ
ソースパン 6810 (蓋無)



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
14cm	1-0100-0401	1.2	152	75	1.2	108	0.6	7406000	¥17,000
16cm	1-0100-0402	1.7	172	85	1.2	135	0.8	7406100	¥18,200
18cm	1-0100-0403	2.4	193	95	1.2	152	1.0	7406200	¥19,900
20cm	1-0100-0404	3.3	212	105	1.2	170	1.3	7406300	¥22,100
24cm	1-0100-0405	5.4	255	120	1.4	205	2.1	7406400	¥29,800
28cm	1-0100-0406	8.6	300	140	1.4	240	3.6	7406500	¥43,600
32cm	1-0100-0407	12.8	340	160	1.4	277	5.2	7406600	¥57,600

底厚: 14・16・18・20・24cm/6mm 28・32cm/7mm
※28cm、32cmは向い手付になります。



14cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

⑤マトファー／ブウジャ
ソテーパン 6860



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	1-0100-0501	2.0	212	65	1.0	170	1.2	7408800	¥23,200
24cm	1-0100-0502	3.6	255	80	1.0	205	2.0	7408900	¥29,800
28cm	1-0100-0503	5.5	300	90	1.4	240	3.4	7409000	¥42,800
32cm	1-0100-0504	8.0	340	105	1.4	277	4.7	7409100	¥61,900

底厚: 20・24cm/6mm 28・32cm/7mm
※20cm、24cmは向い手無になります。

⑥マトファー／ブウジャ
テーバーパン 6865



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	1-0100-0601	1.9	212	58	1.4	119	1.1	7409200	¥22,200
24cm	1-0100-0602	3.1	255	66	1.4	140	1.5	7409300	¥27,000
28cm	1-0100-0603	4.7	300	77	1.4	169	1.9	7409400	¥32,200

底厚:6.0mm



⑦マトファー／ブウジャ
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	1-0100-0701	255	40	1.3	175	1.1	7408600	¥23,700
28cm	1-0100-0702	300	45	1.4	210	1.9	7408700	¥30,900
32cm	1-0100-0703	340	50	1.5	240	2.5	7809800	¥37,700

底厚:7.0mm



⑧マトファー／ブウジャ 鍋蓋

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
14cm	1-0100-0801	155	7406700	¥4,620
16cm	1-0100-0802	175	7406800	¥4,730
18cm	1-0100-0803	195	7406900	¥4,950
20cm	1-0100-0804	215	7407000	¥5,060
24cm	1-0100-0805	265	7407100	¥5,500
28cm	1-0100-0806	305	7407200	¥6,600
32cm	1-0100-0807	345	7407300	¥8,250
36cm	1-0100-0808	380	7407400	¥9,900
40cm	1-0100-0809	430	7407500	¥11,000

板厚:0.8mm



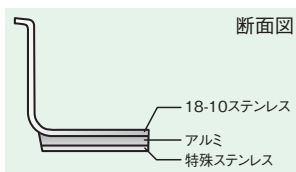
200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

MAUVIEL 1830. フランス

PRO-INOX

ムヴィエール プロイノックスシリーズ

本場フランスのトップブランドとしての伝統と
守りぬかれた高度な技術で、
本物の調理道具を追究するプロフェッショナルへ
完璧な製品を作り続けて170年余り。
それがMAUVIELのポリシーです。



① ムヴィエールプロイノックス 寸胴鍋 5933 (蓋無)

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
24cm	1-0101-0101	10.0	255	240	1.8	198	2.0	2833000	¥25,000
28cm	1-0101-0102	16.5	300	280	1.8	238	3.3	2833100	¥50,500
30cm	1-0101-0103	21.2	320	300	1.8	257	4.0	2833200	¥58,000
32cm	1-0101-0104	24.0	340	320	1.8	272	4.6	2833300	¥64,500
40cm	1-0101-0105	50.0	420	400	1.8	345	7.0	2833500	¥101,500
45cm	1-0101-0106	70.0	470	450	1.8	390	10.5	2833600	¥145,500
50cm	1-0101-0107	100.0	520	500	1.8	437	12.4	2833700	¥201,000

※40cm・45cm・50cmは電磁調理器の種類によってはご使用できない場合があります。



② ムヴィエールプロイノックス 半寸胴鍋 5935 (蓋無)

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
24cm	1-0101-0201	6.5	255	150	1.8	198	1.6	2833800	¥22,000
28cm	1-0101-0202	10.0	300	170	1.8	238	2.6	2833900	¥44,000
32cm	1-0101-0203	15.0	340	190	1.8	272	3.5	2834000	¥54,500
36cm	1-0101-0204	22.0	380	210	1.8	303	4.3	2834100	¥67,000
40cm	1-0101-0205	30.0	420	240	1.8	345	5.7	2834200	¥88,000
45cm	1-0101-0206	44.0	470	270	1.8	390	6.8	2834300	¥117,000
50cm	1-0101-0207	63.0	520	320	1.8	437	8.5	2834400	¥151,000

※40cm・45cm・50cmは電磁調理器の種類によってはご使用できない場合があります。



③ ムヴィエールプロイノックス 外輪鍋 5937 (蓋無)

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
28cm	1-0101-0301	6.7	300	100	1.8	238	2.2	2834500	¥40,500
40cm	1-0101-0302	19.0	420	150	1.8	345	4.8	2834800	¥76,500
45cm	1-0101-0303	27.0	470	170	1.8	390	6.0	2834900	¥105,000
50cm	1-0101-0304	34.0	520	190	1.8	437	7.3	2835000	¥132,000

※40cm・45cm・50cmは電磁調理器の種類によってはご使用できない場合があります。



④ ムヴィエールプロイノックス 深型片手鍋 (蓋無)

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
5910-20cm	1-0101-0401	3.0	215	110	1.8	163	1.1	2835410	¥20,500
5930-28cm	1-0101-0402	8.5	300	140	1.8	238	2.4	2835600	¥40,000
5930-32cm	1-0101-0403	15.0	340	200	1.8	272	3.6	2835700	¥65,500
5930-36cm	1-0101-0404	22.0	380	220	1.8	303	5.1	2835800	¥76,000



⑤ ムヴィエールプロイノックス 浅型片手鍋 (蓋無)

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
5931-20cm	1-0101-0501	2.0	215	70	1.8	163	1.0	2835900	¥16,000
5911-24cm	1-0101-0502	3.6	255	80	1.8	198	1.4	2836010	¥29,000
5931-28cm	1-0101-0503	5.5	300	90	1.8	238	2.1	2836100	¥43,000
5931-32cm	1-0101-0504	8.0	340	110	1.8	272	3.3	2836200	¥58,000
5931-36cm	1-0101-0505	12.0	380	120	1.8	303	4.0	2836300	¥71,000



⑥ ムヴィエールプロイノックス テーパーパン 5942

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	1-0101-0601	1.6	202	65	1.8	130	0.9	2836500	¥24,000
24cm	1-0101-0602	2.7	242	75	1.8	170	1.4	2836600	¥28,000



⑦ 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
20 _{cm}	1-0101-0701	210	40	1.8	143	0.2	2836700	¥19,500
24 _{cm}	1-0101-0702	255	45	1.8	178	1.0	2836800	¥24,500
28 _{cm}	1-0101-0703	295	55	1.8	213	1.4	2836900	¥31,500



⑧ ムヴィエールプロイノックス 鍋蓋

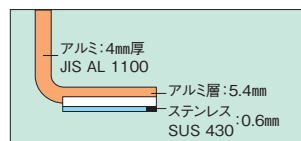
内径	ページコード	外径	商品コード	価格
5418-14 _{cm}	1-0101-0801	160	2837010	¥3,300
5848-16 _{cm}	1-0101-0802	180	2837100	¥3,600
5218-20 _{cm}	1-0101-0803	220	2837320	¥10,500
5939-28 _{cm}	1-0101-0804	300	2837500	¥10,000
5939-30 _{cm}	1-0101-0805	320	2837600	¥11,000
5939-32 _{cm}	1-0101-0806	340	2837700	¥13,000
5939-36 _{cm}	1-0101-0807	380	2837800	¥15,000
5939-45 _{cm}	1-0101-0808	470	2838000	¥20,000
5939-50 _{cm}	1-0101-0809	520	2838100	¥24,500



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。

アルミ エレテックシリーズ(アルマイト加工)

電磁調理器に最適な業務用鍋



優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく
鍋全体に平均して熱が回ります。



①②

①エレテック 寸胴鍋

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
24cm	1-0102-0101	10.0	248	240	4.0	205	3.2	3011000	¥31,600
27cm	1-0102-0102	15.0	278	270	4.0	240	4.0	3011100	¥39,000
30cm	1-0102-0103	21.0	308	300	4.0	270	4.8	3011200	¥46,000
33cm	1-0102-0104	27.0	336	330	2.8	305	5.2	3503400	¥59,000
36cm	1-0102-0105	35.0	368	360	3.0	320	5.8	3503500	¥66,000
39cm	1-0102-0106	45.0	398	390	3.0	360	7.3	3503600	¥78,000
42cm	1-0102-0107	57.0	428	420	3.2	375	10.0	3503700	¥89,000



②エコクリーン

内径	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0102-0201	1760000	¥31,000
27cm	1-0102-0202	1760100	¥37,000
30cm	1-0102-0203	1760200	¥44,000
33cm	1-0102-0204	1760300	¥55,000
36cm	1-0102-0205	1760400	¥62,000
39cm	1-0102-0206	1760500	¥71,000
42cm	1-0102-0207	1760600	¥82,000



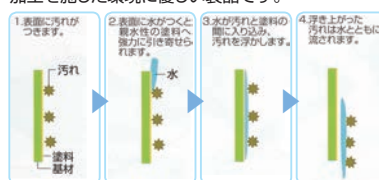
エコクリーン アルミエレテックシリーズ



本体内面 ゼロクリア加工

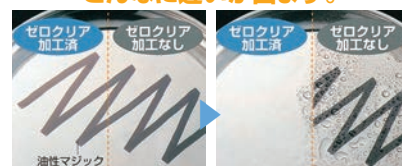


IKDエコクリーンシリーズは、親水性を持つ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果を持ったゼロクリア加工を施した環境に優しい製品です。



エコクリーンに関してはP2345資料集をご参照ください。

こんなに違いが出ます。



③エレテック 半寸胴鍋

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
18cm	1-0102-0301	3.3	188	120	4.0	158	1.5	3011400	¥21,000
21cm	1-0102-0302	5.0	218	140	4.0	180	2.0	3011500	¥25,000
24cm	1-0102-0303	7.0	248	170	4.0	205	2.6	3011600	¥28,000
27cm	1-0102-0304	10.0	278	180	4.0	240	3.2	3011700	¥32,600
30cm	1-0102-0305	13.0	308	200	4.0	270	3.8	3011800	¥36,000
33cm	1-0102-0306	18.0	336	210	4.0	305	4.5	3011900	¥53,000
36cm	1-0102-0307	23.0	368	230	4.0	320	5.3	3012000	¥57,500
39cm	1-0102-0308	28.0	398	240	3.0	360	6.2	3503800	¥71,000
42cm	1-0102-0309	38.0	428	270	3.2	375	7.8	3503900	¥82,000



④エコクリーン

内径	ページコード	商品コード	価格
18cm	1-0102-0401	1760700	¥20,000
21cm	1-0102-0402	1760800	¥24,000
24cm	1-0102-0403	1760900	¥27,000
27cm	1-0102-0404	1761000	¥31,000
30cm	1-0102-0405	1761100	¥34,500
33cm	1-0102-0406	1761200	¥51,000
36cm	1-0102-0407	1761300	¥55,000
39cm	1-0102-0408	1761400	¥65,000
42cm	1-0102-0409	1761500	¥75,000



⑤エレテック 外輪鍋

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
18cm	1-0102-0501	1.7	188	65	4.0	158	1.2	3012800	¥18,200
21cm	1-0102-0502	2.5	218	70	4.0	180	1.5	3012900	¥21,700
24cm	1-0102-0503	3.0	248	80	4.0	205	2.0	3013000	¥24,000
27cm	1-0102-0504	5.0	278	90	4.0	240	2.5	3013100	¥28,400
30cm	1-0102-0505	7.0	308	100	4.0	270	2.9	3013200	¥33,200
33cm	1-0102-0506	9.5	336	110	4.0	290	3.5	3013300	¥47,500
36cm	1-0102-0507	12.0	368	120	4.0	320	4.0	3013400	¥50,000
39cm	1-0102-0508	15.0	398	130	3.0	360	5.3	3504000	¥59,000
42cm	1-0102-0509	20.0	428	140	3.2	375	5.4	3504100	¥66,500



⑥⑦

⑥エレテック 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
18cm	1-0102-0601	3.3	188	120	4.0	158	1.5	3012200	¥21,000
21cm	1-0102-0602	5.0	218	140	4.0	180	2.1	3012300	¥25,000
24cm	1-0102-0603	7.0	248	170	4.0	205	2.8	3012400	¥28,000
27cm	1-0102-0604	10.0	278	180	4.0	240	3.4	3012500	¥32,600
30cm	1-0102-0605	13.0	308	200	4.0	270	4.0	3012600	¥36,000



⑦エコクリーン

内径	ページコード	商品コード	価格
18cm	1-0102-0701	1765800	¥20,000
21cm	1-0102-0702	1765900	¥24,000
24cm	1-0102-0703	1766000	¥27,000
27cm	1-0102-0704	1766100	¥31,000
30cm	1-0102-0705	1766200	¥34,500



⑧エレテック 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
21cm	1-0102-0801	2.4	233	82	1.7	170	0.9	4386000	¥17,000
24cm	1-0102-0802	3.4	258	95	1.9	190	1.1	4386100	¥19,800
27cm	1-0102-0803	5.0	297	103	2.8	205	1.3	4386200	¥23,800



⑨エコクリーン

内径	ページコード	商品コード	価格
21cm	1-0102-0901	1766900	¥15,200
24cm	1-0102-0902	1767000	¥17,400
27cm	1-0102-0903	1767100	¥21,500



●両口仕様
※外径は注ぎ口を含むサイズです。



⑩⑪

⑩エレテック ヤットコ鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0102-1001	2.6	89	3.0	170	0.9	4386300	¥17,000
24cm	1-0102-1002	4.0	100	3.0	190	1.1	4386400	¥19,800
27cm	1-0102-1003	5.6	110	3.0	205	1.3	4386500	¥26,400

※ヤットコ鍋はP163をご参照ください。

⑪エコクリーン

内径	ページコード	商品コード	価格
21cm	1-0102-1101	1768100	¥15,200
24cm	1-0102-1102	1768200	¥17,400
27cm	1-0102-1103	1768300	¥23,500



⑫⑬

⑫エレテック 料理鍋

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
30cm	1-0102-1201	7.2	305	158	3.0	205	1.3	3504200	¥28,500
33cm	1-0102-1202	9.4	335	170	3.0	240	1.7	3504300	¥31,800
36cm	1-0102-1203	13.0	365	180	3.0	250	1.9	3504400	¥40,000
39cm	1-0102-1204	16.0	395	188	3.0	270	2.6	3504500	¥46,500
42cm	1-0102-1205	17.7	425	215	3.0	305	3.1	3504600	¥53,000
45cm	1-0102-1206	20.8	455	215	3.0	320	3.9	5771200	¥64,500



⑬エコクリーン

内径	ページコード	商品コード	価格
30cm	1-0102-1301	1766300	¥27,000
33cm	1-0102-1302	1766400	¥30,000
36cm	1-0102-1303	1766500	¥37,000
39cm	1-0102-1304	1766600	¥43,000
42cm	1-0102-1305	1766700	¥49,000
45cm	1-0102-1306	1766800	¥60,000



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

05
ブランドキッチン

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

NEW Fissler

フィスラー

PRO COLLECTION

ニュー プロコレクションシリーズ



■秘密はパーフェクトリッド(フタ)

NEWプロコレクション・シリーズでは、中央部にくぼみを持たせたリッド(フタ)を新たに採用しています。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率良く中央に集め、水滴として繰り返し落としていきます。素材の持ち味を逃がすことなく、さらに美味しい無水調理、煮込み料理を実現します。

■底厚の三層カプセル構造

熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18-10最高級ステンレスと18-0ステンレスでカプセル状に包み込んだフィスラー独自の底厚三層構造

200ボルトのハイパワーにも対応するプロコレクション
あらゆるタイプの熱源で最良の調理を約束します。

便利な目盛付

18/10ステンレス
アルミ合金シート
18/0ステンレス・クローム



①ストックポット 84-113



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	1-0103-0101	5.1	221	169	1.0	190	2.3	8591001	¥40,000
24cm	1-0103-0102	9.0	261	208	1.0	230	3.7	8591011	¥45,000



②シチューポット 84-123



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	1-0103-0201	2.0	181	106	1.0	150	1.5	8591110	¥31,000
18cm	1-0103-0202	2.6	200	106	1.0	170	1.7	8591210	¥32,000
20cm	1-0103-0203	4.0	221	130	1.0	190	2.2	8591310	¥35,000
24cm	1-0103-0204	6.2	261	143	1.0	230	3.3	8591410	¥40,000
28cm	1-0103-0205	10.5	305	175	1.0	270	4.5	3690200	¥52,000



③キャセロール 84-133



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	1-0103-0301	2.6	221	87	1.0	190	2.0	8591601	¥33,000
24cm	1-0103-0302	4.4	261	104	1.0	230	3.0	8591710	¥38,000



④シャローパン 84-373



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
24cm	1-0103-0401	3.0	261	70	1.0	230	2.8	8591801	¥38,000
28cm	1-0103-0402	4.5	306	95	1.0	260	3.8	8591811	¥46,000



⑥ソースパン (深型) 84-163



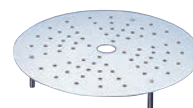
内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0103-0601	2.0	181	152	1.0	150	1.4	8592201	¥31,000



⑦ソースパン (浅型) 84-153



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	1-0103-0701	1.4	181	125	1.0	150	1.3	8592301	¥30,000
20cm	1-0103-0702	3.0	221	137	1.0	190	1.9	8592311	¥33,000



⑧スチームプレート F-ST



	ページコード	外径	高さ	重量	商品コード	価格
16cm用	1-0103-0801	155	20	0.15kg	8592900	¥1,800
18cm用	1-0103-0802	175	25	0.2 kg	8592910	¥2,200
20cm用	1-0103-0803	195	35	0.25kg	8593000	¥2,500
24cm用	1-0103-0804	232	35	0.33kg	8593100	¥3,000

※深型のナベでお使いください。



⑨コニカルパン 84-143



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	1-0103-0901	1.8	221	75	1.0	140	0.9	8354610	¥33,000



⑩フライパン 84-368



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	1-0103-1001	221	58	1.0	145	0.8	8592420	¥28,000
24 _{cm}	1-0103-1002	261	60	1.0	185	1.2	8592520	¥30,000
28 _{cm}	1-0103-1003	300	65	1.0	225	1.9	8592620	¥36,000



⑪鍋蓋 (無水蓋) 83-104



内径	ページコード	外径	商品コード	価格
16cm	1-0103-1101	180	3690300	¥4,800
18cm	1-0103-1102	200	3690400	¥5,100
20cm	1-0103-1103	220	3690500	¥5,500
24cm	1-0103-1104	260	3690600	¥6,300
28cm	1-0103-1105	300	3690700	¥7,100



⑫フライパンカバー 83-363



内径	ページコード	外径	商品コード	価格
24cm用	1-0103-1201	250	8593200	¥11,000
28cm用	1-0103-1202	290	8593300	¥12,000

※サブパン、フライパンでお使いください。



⑬スチーマー 83-773



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	1-0103-1301	221	110	1.0	183	0.8	8592700	¥28,000

ミニシリーズ

- フィスラー独自の底厚三層カプセル構造
- 汚れが目立たないサテン仕上
- 18-10ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウム合金層をカプセル構造で包み込んでいます。効率よく熱を伝え、しかも優れた保温性を誇ります。



⑭シチューポット



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
16cm	05-111-16	1-0103-1401	2.0	181	125	1.0	150	0.8	3523720 ¥11,000



⑮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	05-151-16	1-0103-1501	1.6	181	114	1.0	144	0.7	3523740 ¥11,000

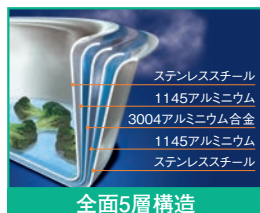


200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

Vita Craft® 
アメリカ

Vita Craft® Pro
Multi-Ply Cookware for PROFESSIONALS

ビタクラフトプロ

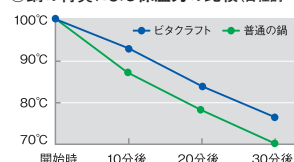


- 栄養素の流出を防ぐ、無水調理ができます。
- 他を圧倒する保温力
- 全面5層構造ならではの頑丈さ
- あらゆる熱源にマルチ対応



- 鍋本体の板厚は2.5mm(全面5層構造)
- 容量は満水表記になります。(調理容量は7〜8分目以下にしてください。)

◎鍋の材質による保温力の比較(自社調べ)



①寸銅鍋

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
0213	1-0104-0101	240	9.0	257	200	2.5	211	3.2	8453700 ¥35,000
0214	1-0104-0102	280	13.6	301	225	2.5	244	3.9	8453710 ¥42,000
0215	1-0104-0103	300	16.7	322	240	2.5	269	4.4	8453720 ¥47,000
0217	1-0104-0104	360	29.5	382	285	2.5	304	6.8	8453730 ¥63,000
0218	1-0104-0105	400	40.3	422	320	2.5	330	8.4	8453740 ¥73,000
0219	1-0104-0106	450	57.7	472	360	2.5	372	10.5	8453750 ¥90,000



②半寸銅鍋

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
0223	1-0104-0201	240	7.7	257	170	2.5	211	2.8	8453760 ¥31,000
0224	1-0104-0202	280	11.0	301	180	2.5	244	3.4	8453770 ¥37,000
0225	1-0104-0203	300	14.2	322	200	2.5	269	4.1	8453780 ¥42,000
0227	1-0104-0204	360	23.0	382	230	2.5	304	6.3	8453790 ¥54,000
0228	1-0104-0205	400	30.2	422	240	2.5	330	7.4	8453800 ¥63,000
0229	1-0104-0206	450	46.0	472	290	2.5	372	9.3	8453810 ¥79,000



③外輪鍋

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
0233	1-0104-0301	240	3.5	257	80	2.5	211	2.1	8453820 ¥24,000
0235	1-0104-0302	300	6.9	322	100	2.5	269	3.1	8453830 ¥34,000
0237	1-0104-0303	360	12.0	382	120	2.5	304	5.0	8453840 ¥46,000
0238	1-0104-0304	400	16.0	422	130	2.5	330	5.9	8453850 ¥52,000



④片手鍋

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
0110	1-0104-0401	160	1.8	178	90	2.5	137	1.3	8453860 ¥16,000
0111	1-0104-0402	180	2.8	198	110	2.5	157	1.5	8453870 ¥17,000
0112	1-0104-0403	200	3.7	218	120	2.5	177	1.8	8453880 ¥19,000
0113	1-0104-0404	240	6.3	258	140	2.5	211	2.4	8453890 ¥26,000
0114	1-0104-0405	280	9.0	301	150	2.5	244	3.0	8453900 ¥29,000



⑤ソテーパン

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
0132	1-0104-0501	200	2.1	218	75	2.5	145	1.5	8453910 ¥19,000
0133	1-0104-0502	240	3.5	258	85	2.5	189	2.0	8453920 ¥22,000
0134	1-0104-0503	280	5.5	301	95	2.5	225	2.5	8453930 ¥24,000
0135	1-0104-0504	300	6.8	322	100	2.5	245	2.9	8453940 ¥26,000



⑥フライパン (フタ無)

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
0312	1-0104-0601	200	217.5	45	2.5	148	0.8	8453950 ¥15,000
0313	1-0104-0602	240	258	50	2.5	182	1.0	8453960 ¥18,000
0314	1-0104-0603	280	300	55	2.5	215	1.3	8453970 ¥22,000
0316	1-0104-0604	320	342	70	2.5	237	1.8	8453990 ¥28,000



⑦フタ

ページコード	内径	商品コード	価格
0400	1-0104-0701	160 8454000	¥2,000
0401	1-0104-0702	180 8454010	¥2,500
0402	1-0104-0703	200 8454020	¥2,500
0403	1-0104-0704	240 8454030	¥2,500
0404	1-0104-0705	280 8454040	¥3,000
0405	1-0104-0706	300 8454050	¥3,500
0406	1-0104-0707	320 8454060	¥4,000
0408	1-0104-0708	400 8454080	¥6,500
0409	1-0104-0709	450 8454090	¥8,000



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。