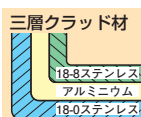
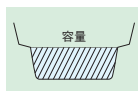
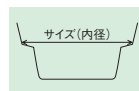


ステンレス製 料理鍋 (段付鍋)

耐久性抜群で長く使えるステンレス鍋

ステンレスの耐久性・耐食性、
アルミの軽さ・熱伝導の良さを
兼ね備えたプロ用ステンレス鍋耐久性に優れたモリブデン鋼を採用
底は厚底でIH調理器の高いカロリーも
ガスコンロの強い火力も受け止めます。料理鍋は段下(九分目)
の容量になります。

② EBM 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	5-0153-0201	5.8	285	125	2.0	190	1.6	8695100	¥17,000
30cm	5-0153-0202	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695200	¥19,500
33cm	5-0153-0203	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695300	¥22,000
36cm	5-0153-0204	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695400	¥25,500
39cm	5-0153-0205	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695500	¥31,000
42cm	5-0153-0206	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695600	¥36,500
45cm	5-0153-0207	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695700	¥43,000

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm
材質:SUS444(モリブデン鋼)

① 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	5-0153-0101	5.8	290	125	2.0	185	1.4	4147100	¥22,000
30cm	5-0153-0102	7.6	315	135	2.0	205	1.8	4147200	¥24,300
33cm	5-0153-0103	10.0	345	150	2.0	225	2.1	4147300	¥28,000
36cm	5-0153-0104	12.7	378	160	2.0	245	2.5	4147400	¥30,800
39cm	5-0153-0105	15.5	405	170	2.0	265	2.7	4147500	¥43,000
42cm	5-0153-0106	20.0	440	180	2.0	300	3.7	4147600	¥44,000
45cm	5-0153-0107	25.0	470	195	2.0	305	4.1	4147700	¥49,000

●18-8ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウムをサンドした三層クラッド

ノンスティック加工の為、
コゲつきにくく使いやすい。
こびりつきやすい調理に最適熱を平均に伝える極厚底のボディは
電磁調理器に最適
もちろん全ての熱源に対応します。

④ 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	5-0153-0401	3.9	254	110	1.5	160	1.0	0260200	¥14,000
27cm	5-0153-0402	5.6	282	120	1.5	180	1.3	0260300	¥16,500
30cm	5-0153-0403	7.2	313	135	2.0	200	2.0	4824900	¥20,500
33cm	5-0153-0404	9.9	343	150	2.0	230	2.4	4825000	¥23,000
36cm	5-0153-0405	11.7	375	165	2.0	255	2.8	4825100	¥26,500
39cm	5-0153-0406	14.4	414	175	2.0	280	3.4	4825200	¥32,000
42cm	5-0153-0407	17.1	435	185	2.0	295	3.7	4825300	¥38,500
45cm	5-0153-0408	20.7	465	200	2.0	315	4.7	4825400	¥44,500

※24、27cmのみ容量目盛無
※蓋はP156-3です。従来比約40%の軽量化を実現
さらに耐久性を兼ね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。

円環底押し加工

⑥ 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	5-0153-0601	5.8	282	125	1.0	233	1.2	8497240	¥9,550
30cm	5-0153-0602	7.6	312	135	1.0	261	1.5	8497250	¥11,200
33cm	5-0153-0603	10.0	342	150	1.0	280	1.7	8497260	¥13,250
36cm	5-0153-0604	12.7	373	160	1.0	310	2.2	8497270	¥14,800
39cm	5-0153-0605	15.5	403	170	1.0	337	2.4	8497280	¥17,400
42cm	5-0153-0606	20.0	433	180	1.0	365	3.0	8497290	¥21,850
45cm	5-0153-0607	25.0	463	195	1.0	391	3.2	8497310	¥24,650

●電気・ガス・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

⑦ クローバー 18-8 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	5-0153-0701	2.6	250	115	0.9	0.8	4912200	¥5,560
27cm	5-0153-0702	4.0	278	123	0.9	0.9	4912300	¥6,230
30cm	5-0153-0703	5.5	312	130	0.9	1.1	4912400	¥7,100
33cm	5-0153-0704	7.8	342	148	0.9	1.3	4912500	¥8,400
36cm	5-0153-0705	9.2	373	162	0.9	1.7	4912600	¥9,400
39cm	5-0153-0706	13.0	406	172	0.9	1.9	4912700	¥10,600
42cm	5-0153-0707	16.0	435	183	1.0	2.4	4912800	¥13,900
45cm	5-0153-0708	19.0	465	195	1.0	2.7	4912900	¥15,600
48cm	5-0153-0709	23.0	497	208	1.0	3.1	4913000	¥18,200
51cm	5-0153-0710	28.0	525	215	1.0	3.4	4913100	¥20,500

⑧ SW 18-8 両手 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
★30cm	5-0153-0801	4.9	310	140	1.0	1.3	0139610	¥10,500
★33cm	5-0153-0802	7.0	340	150	1.0	1.5	0139710	¥12,400
★36cm	5-0153-0803	8.2	370	160	1.0	1.8	0139810	¥14,100
★39cm	5-0153-0804	11.0	400	170	1.0	2.2	0139910	¥16,300
★42cm	5-0153-0805	14.0	430	180	1.2	3.0	0140010	¥20,500
★45cm	5-0153-0806	17.0	460	190	1.2	3.2	0140110	¥23,700
48cm	5-0153-0807	20.0	490	210	1.2	3.4	0140200	¥24,900
51cm	5-0153-0808	25.0	520	220	1.2	3.7	0140300	¥29,400

※★30~45cmは材質がNBステンレスに変更。IH調理器対応になります。

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。