海外輸出専用商品

Tamahashi co.,Ltd.

EPORAS海外事業部

EPORAS

海外輸出専用商品

EPORAS 超 -スーパー-

＜スーパーグレー３層窒化処理＞

- 鉄と特殊窒化処理技術を融合させた鉄製炒め鍋です。
- 特殊窒化処理技術により、強度を備え、キズに強い炒め鍋です。
- 一般的な鉄製炒め鍋と比較し、極めてサビにくく、お手入れが簡単。

窒化処理断面

「窒化処理」とは航空機や自転車部品のサビ防止に用いられてきた表面処理技術。これを調理器具にも応用し、鉄の表面を窒素で硬化させることで、高い耐腐食性と耐摩耗性を持つ鉄鍋が実現しました。

材質/本体:鉄（スーパーグレー３層窒化処理）　取っ手:天然木

EPJS-30IGY
EPORAS JAPAN 超 平底炒め鍋 30cm
￥9,500（税抜）

製品サイズ／約 533×300×125mm、深さ 78mm
重量／約 1,090g　底の厚さ／ 1.2mm（プレス加工）
JAN ／ 495192082003　［日本製］　入数／ 10

EPJS-30SDI　EPORAS JAPAN 超 スピン深型炒め鍋 30cm
￥10,000（税抜）

製品サイズ／約 520×300×165mm、深さ 100mm
重量／約 1,100g　底の厚さ／ 1.6mm（スピン加工）
JAN ／ 495192082072　［日本製］　入数／ 10

EPJS-32SDIH　EPORAS JAPAN 超 スピン深型炒め鍋補助取っ手付 32cm
￥11,000（税抜）

製品サイズ／約 570×323×173mm、深さ 105mm
重量／約 1,330g　底の厚さ／ 1.6mm（スピン加工）
JAN ／ 495192082089　［日本製］　入数／ 10

EPJS-33IGY
EPORAS JAPAN 超 平底炒め鍋 33cm
￥10,000（税抜）

製品サイズ／約 563×330×128mm、深さ 85mm
重量／約 1,305g　底の厚さ／ 1.2mm（プレス加工）
JAN ／ 495192082010　［日本製］　入数／ 10

EPJS-36SDIH　EPORAS JAPAN 超 スピン深型炒め鍋補助取っ手付 36cm
￥12,000（税抜）

製品サイズ／約 625×375×180mm、深さ 110mm
重量／約 1800g　底の厚さ／ 1.6mm（スピン加工）
JAN ／ 495192086704　［日本製］　入数／ 6

EPS-T33I　EPORAS JAPAN 窒化加工炒め鍋 33cm
￥10,000（税抜）

製品サイズ／約 594×345×120mm、深さ 80mm
重量／約 960g　底の厚さ／ 1.2mm（スピン加工）
JAN ／ 495192085790　［日本製］　入数／ 10

木柄が手に馴染む！耐久性のある丈夫な調理小物

ステンレス製中華お玉 ￥2,000（税抜）

製品サイズ／約 345×95mm　重量／約 300g
JAN ／ 4970368819063　［中国製］　入数／ 50

ステンレス製中華ヘラ ￥2,000（税抜）

製品サイズ／約 370×100mm　重量／約 280g
JAN ／ 4970368819087　［中国製］　入数／ 50

材質／本体：ステンレス鋼（チタンめっき）、
取っ手：天然木

AT-24W
揚げ天 広口深型揚げ鍋 24cm
￥3,000（税抜）

製品サイズ／約 348×252×128mm、深さ 100mm
重量／約 990g　満水容量／ 3.8L（適正油量／約 1.3L）
箱サイズ／約 300×255×130mm
箱込重量／約 1,180g
JAN ／ 4560399701163　［日本製］　入数／ 12

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ 1.2mm、
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）、アミ：鉄（クロムめっき）

NA-TW24W
ネオアネシス 温度計付天ぷら鍋 24cm
￥5,000（税抜）

製品サイズ／約 350×256×107mm、深さ 87mm
重量／約 1,125g　満水容量／ 3.1L（適正油量／約 1.4L）
箱サイズ／約 295×255×115mm
箱込重量／約 1,375g
JAN ／ 4970368190124　［日本製］　入数／ 12

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ 1.2mm、
取っ手:鉄（シリコン焼付け塗装）、ガード枠:鉄（クロムめっき）

VI-7906
ビッセ 玉子焼　￥1,600（税抜）

製品サイズ／約 368×140×94mm、深さ 32mm
重量／約 495g
焼面サイズ／ 170×120mm
JAN ／ 497036879068　［日本製］　入数／ 12

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ 1.2mm、
取っ手：天然木

チタン製調理器具

軽量でサビに強いチタン製。鍋振りが多い中華料理などで負担軽減が期待できます。

TT-28F　EPORAS 純チタン フライパン 28cm　￥15,000(税抜)

製品サイズ／約 450×280×160mm、深さ 55mm
重量／約 655g　底の厚さ／ 1.2mm(プレス加工)
JAN ／ 4989976678627　[日本製]　入数／ 10

TT-30I　EPORAS 純チタン いため鍋 30cm　￥20,000(税抜)

製品サイズ／約 480×300×155mm、深さ 90mm
重量／約 600g　底の厚さ／ 1.2mm(プレス加工)
JAN ／ 4989976678351　[日本製]　入数／ 10

TT-33I　EPORAS 純チタン いため鍋 33cm　￥30,000(税抜)

製品サイズ／約 510×330×140mm、深さ 90mm
重量／約 800g　底の厚さ／ 1.2mm(プレス加工)
JAN ／ 4989976100005　[日本製]　入数／ 10

TT-36I　EPORAS 純チタン いため鍋 36cm 補助取っ手付　￥40,000(税抜)

製品サイズ／約 590×365×140mm、深さ 105mm
重量／約 980g　底の厚さ／ 1.2mm(プレス加工)
JAN ／ 4989976100012　[日本製]　入数／ 10

日本の昔ながらの伝統を想わせる槌目模様。手軽に使える雪平鍋。

内側にメモリ付で、容量の目安が判りやすい！

KRY-20 煌六花 雪平鍋 20cm　￥3,500(税抜)

製品サイズ／約 380×220×110mm、深さ 80mm
重量／約 620g　満水容量／ 2.3L
箱サイズ／約 375×210×100mm
箱込重量／約 795g
JAN ／ 4978770287036　[日本製]　入数／ 12

材質／本体：ステンレス鋼 (クロム 16%) 底の厚さ 1.0mm、取っ手：鉄天然木、金具部：ステンレス鋼

日本製ひのき材を使用し、独自の加工技術を用いたまな板。

材質／天然木 (ひのき)

ひのき厚板 まな板 41ｃｍ　￥8,000(税抜)

製品サイズ／約 410×300× 厚み 20mm
重量／約 1050g
JAN ／ 4906919003926　[日本製]　入数／ 20

両側のサンで板面を浮かせることで清潔に両面を使うことができます。

ひのき浮き まな板 40ｃｍ　￥6,000(税抜)

製品サイズ／約 400×240× 高さ 13mm
重量／約 620g
JAN ／ 4975192085974　[日本製]　入数／ 20

使用後はスタンドを立てて水切りができます。

ひのきスタンド付 まな板 30cm　￥5,000(税抜)

製品サイズ／約 300×180× 厚み 13mm
重量／約 350g
JAN ／ 4906190021196　[日本製]　入数／ 20

ステンレス製 真空マグボトル 350ml　￥3,000(税抜)

製品サイズ／約φ75×155mm　重量／約 450g
満水容量／ 350ml　[中国製]　入数／ 24

ミルクポットみたいな見た目もカワイイミニボトル！スモーキーカラーが生活に寄り添います。

- 真空構造で保温・保冷対応
- ミニサイズで外出時に持っていきやすい！
- 通して吊るせるフック穴付

材質／胴部：内側 18-8 ステンレス鋼・外側ステンレス鋼 (アクリル樹脂塗装)、フタ：ABS 樹脂、パッキン：シリコーンゴム

EPVP-35W(ホワイト)
JAN/4975192083314

EPVB-35R(レッド)
JAN/4975192083321

EPVB-35G(グレー)
JAN/4975192083345

EPVB-35B(ネイビー)
JAN/4975192083338