

moneta  イタリア

.made in italy since 1875.

リサイクル素材でできたフライパン



100%リサイクルアルミニウムを使用。リサイクルアルミを使用する事により、アルミニウムを生産する際に必要なエネルギーを従来と比較して約95%抑制する事ができます。
※インターネット等での販売はできません。



①モネータ レシー 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
20cm	5550120	4-0127-0101	207	40	3.3	150	5068000	¥4,100
24cm	5550124	4-0127-0102	247	45	3.3	170	5068010	¥5,100
26cm	5550126	4-0127-0103	267	45	3.3	190	5068020	¥5,600
28cm	5550128	4-0127-0104	287	50	3.3	200	5068030	¥6,100

③モネータ ノヴァ ガラス蓋

ページコード	外径	kg	商品コード	価格
4-0127-0301	212	0.41	5068050	¥2,800
4-0127-0302	250	0.56	5068060	¥3,000
4-0127-0303	270	0.68	5068070	¥3,200
4-0127-0304	293	0.73	5068080	¥3,400

②モネータ レシー ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	5554328	4-0127-0201	288	75	3.3	185	5068040	¥6,700

材質:本体/アルミニウム合金、フッ素樹脂塗膜加工 はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
●moneta社独自のノンスティックコーティングである「Protection Base (5層)」は当社比2倍の耐久性です。
●さらにメッシュ状に編みこまれたスチールを使用したINDUCTION BASEの使用によりIH使用時の熱効率が高まりました。
●軽量なので女性でも扱いやすいです。

材質:本体/強化ガラス、ステンレススチール
取手/フェノール樹脂
●取手にmonetaのロゴが入っています。
●蒸気孔付き



④デバイヤー ノンスティックIHフライパン 8340

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
● 20cm	4-0127-0401	50	5.0	126	0.8	2705520	¥21,000
● 24cm	4-0127-0402	55	5.0	159	1.2	2705600	¥28,000
● 28cm	4-0127-0403	60	5.0	198	1.5	2705720	¥34,000
● 32cm	4-0127-0404	60	5.0	219	1.8	2705800	¥37,600

材質:アルミモノ
●極厚タイプ(5mm)で、熱を鍋全体に伝えます。
※●は商品名がショックエクストリームIHノンスティックフライパンになります。



⑤マトファー/ブジャ 18-10 ノンスティック フライパン 6694

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	4-0127-0501	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥30,600
24cm	4-0127-0502	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥31,800
28cm	4-0127-0503	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥40,000
32cm	4-0127-0504	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥48,800

底厚:7.0mm
内面ノンスティック 4コート加工
●ステンレス+アルミ+ステンレスの三重底で熱効率抜群です。



⑥パデルノ アルミ IH セラミック コーティング フライパン 11618

サイズ	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
20cm	4-0127-0601	34	2.5	150	0.9	185	6088200	¥13,400
24cm	4-0127-0602	42	2.5	175	1.1	225	6088300	¥16,580

表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400°C

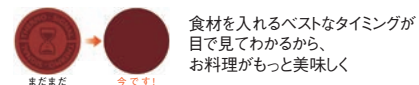
●全てに熱源に対応

●傷に強く、簡単洗浄

T-fal IHルーージュ・アンリミテッド

材質:本体/アルミニウム合金
取手/フェノール樹脂

マークの模様が変ったら、適温の合図



大きくなったIHディスクで熱伝導が向上



6倍長持ち

表面近くに「ハードクリスタル層」を用いることにより
ティファール史上最高の耐久性を実現

究極の滑りやすさのノンスティック層
新ハードクリスタル層 摩擦耐久性を極限まで高めた厚いクリスタル層で強化
チタン粒子配合で耐久性がアップしたトップコート
プライマリー層(2層目) 更に耐久性を高める
プライマリー層(1層目) ハードクリスタルを用い、高密度で金属ヘラ等の摩擦に耐える耐久性を実現
本体(アルミ合金)

ハードクリスタル層
高い硬度の酸化ケイ素(SiO₂)を使用、PTFEとSiCを独自のガラス配合することにより、強化した耐久性とびりつきにくさを両立、特許申請中です。



⑦ティファール IHルーージュ・アンリミテッド 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
20cm	4-0127-0701	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	4-0127-0702	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	4-0127-0703	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,800

⑧ティファール IHルーージュ・アンリミテッド マルチパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	4-0127-0801	240	90	3.9	155	0.9	1299510	¥6,200



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。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。