

moneta 

.made in italy since 1875.

イタリア

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	5-0127-0101	207	40	3.3	150	0.55	5068000 ¥4,100
24cm	5550124	5-0127-0102	247	45	3.3	170	0.75	5068010 ¥5,100
26cm	5550126	5-0127-0103	267	45	3.3	190	0.82	5068020 ¥5,600
28cm	5550128	5-0127-0104	287	50	3.3	200	0.90	5068030 ¥6,100

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	5-0127-0201	288	75	3.3	185	1.0	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使用時の熱効率率が向上しました。
- 軽量なので女性でも扱いやすいです。

③モネータ ノヴァ ガラス蓋

内径	ページコード	外径	kg	商品コード	価格
20cm	3684520	5-0127-0301	212	0.41	5068050 ¥2,800
24cm	3684524	5-0127-0302	250	0.56	5068060 ¥3,000
26cm	3684526	5-0127-0303	270	0.68	5068070 ¥3,200
28cm	3684528	5-0127-0304	293	0.73	5068080 ¥3,400

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	5-0127-0401	50	5.0	126	0.8	2705520	¥21,000
● 24cm	5-0127-0402	55	5.0	159	1.2	2705600	¥28,000
● 28cm	5-0127-0403	60	5.0	198	1.5	2705720	¥34,000
● 32cm	5-0127-0404	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	5-0127-0501	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥30,800
24cm	5-0127-0502	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥32,100
28cm	5-0127-0503	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥40,300
32cm	5-0127-0504	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥49,200

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	商品コード	価格
20cm	5-0127-0601	34	2.5	150	0.9	6088200	¥13,400
24cm	5-0127-0602	42	2.5	175	1.1	6088300	¥16,580

表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400℃

●全ての熱源に対応

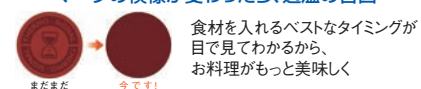
●傷に強く、簡単洗浄

T-fal IHルーージュ・アンリミテッド

ティファール

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



まだまだ
大きく
IHディスクで
熱伝導が向上



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) ハードクリスタル層を用い、高密度で金属

ペ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
高い硬度の炭化ケイ素(SiC)を使用、PTFEとSiCを独自のバランスで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。



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	5-0127-0701	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	5-0127-0702	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	5-0127-0703	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	5-0127-0801	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。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。