

18-10 エクストラシリーズ(三層鋼)

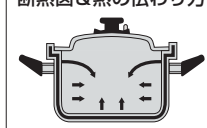
三層鋼

熱伝導にすぐれた軟鉄とニッケル層を、保温力と耐久性にすぐれた最高級18-10ステンレス鋼でサンドした3層鋼ですから、熱が均等にじっくり伝わり、あたたためやすさめにくい両方の良さをもった理想的な鍋になりました。しかも18-10ステンレスはさびにくくキズもつきにくいので、簡単なお手入れでいつまでも美しくお使いいただけます。

完璧なウォーターシールで
おいしさと栄養を
やさしく包みます。

蓋受け部分が特殊設計(ウォーターシール構造)になっています。そのため、調理中は内部が密封され、料理材料の味と栄養がそのまま保たれます。

断熱図&熱の伝わり方



蒸気抜きがワンタッチ
簡単操作で理想の温度
をキープ。おいしさの質
がぐんと上がりました。



① 深型両手鍋

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
20cm	5-0146-0101	3.2	232	100	0.8	165	1.1	4232400	¥8,500
22cm	5-0146-0102	4.6	252	115	0.8	180	1.3	4232410	¥10,000
24cm	5-0146-0103	6.0	272	133	0.8	205	1.6	4232420	¥11,500
26cm	5-0146-0104	6.5	292	133	0.8	220	1.8	4232430	¥12,500
28cm	5-0146-0105	8.8	312	154	0.8	240	2.0	4232440	¥14,000

② 卓上両手鍋

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
24cm	5-0146-0201	3.7	272	75	0.8	205	1.3	4232450	¥10,000



③ 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
16cm	5-0146-0301	1.5	192	80	0.8	125	0.9	4232470	¥6,500
18cm	5-0146-0302	2.4	212	91	0.8	140	1.0	4232480	¥7,500

④ 蓋付フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	5-0146-0401	275	80	1.5	205	1.8	4232500	¥11,000



⑤ ミルクパン

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
14cm	5-0146-0501	1.3	142	95	0.8	115	0.4	4232490	¥3,800

18-8 極(きわみ)シリーズ

IH 200V/100V対応

この商品は色々な電熱器具でご使用できます。



熱の伝わりの良い鉄をさむことでムラなく熱を伝えます

熱効率の良い三層鋼

200V ハイパワー熱源にも対応

電磁調理器IH対応

ハンドルへの熱の伝わりも少なく汚れも溜りにくい

ワイヤーハンドル使用

ワイヤー金具を採用

ハンドルの本体への取付け金具にワイヤーを使用することにより、熱の溜まりが少ないので汚れも溜まりにくく衛生的にお使いいただけます。

熱効率のよい3層鋼

熱の伝わりがよく、保温性に優れた3層鋼を本体に使用しています。18-8ステンレスで特殊軟鉄(鉄)をはさむことにより、IHも効率よく使用できます。



⑦ 両手鍋

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	
20 _{cm}	A-2274	5-0146-0701	3.0	228	80	0.8	170	1.058	1248930	¥6,800



⑧ 深型両手鍋

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	
22 _{cm}	A-2275	5-0146-0801	4.5	240	100	0.8	190	1.232	1248940	¥8,200

取手がとれる! コンパクト収納!



⑨ エクセレントシェフ ワンタッチクッカー 4点セット

ページコード	商品コード	価格
EXC-104	5-0146-0901	8233720 ¥10,700

ソースパン×4 専用蓋×1 ワンタッチハンドル×2
タッパーバタ 14・16・18・20cm用各1
●ワンタッチ着脱式のハンドルで収納スペースをとりません。
●13Crステンレスですので、電磁調理器にもご使用できます。

ソースパン内容

サイズ	内径×深さ	容量ℓ	底径
14cm	140×75	1.0	130
16cm	160×80	1.6	140
18cm	180×85	2.0	150
20cm	200×90	2.5	170



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。