

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般



エレックマスタープロシリーズ

材質:アルミクラッド三層鋼
●熱伝導に優れ熱効率が良いので
スピーディーにおいしく調理できます。



①両手深鍋

ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	5-0147-0101	3.6	216	118	155	1.3	5293000 ¥18,000
24cm	5-0147-0102	7.0	255	166	195	2.0	5293100 ¥23,000
27cm	5-0147-0103	10.5	290	179	235	2.6	5293200 ¥24,000



②片手鍋

ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	5-0147-0201	1.7	170	90	120	1.0	5293400 ¥12,500
18cm	5-0147-0202	2.6	191	110	143	1.2	5293500 ¥13,500



③パスタポット

ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	5-0147-0301	6.7	230	214	163	2.4	5293700 ¥25,500



④天ぷら鍋

ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
21cm	5-0147-0401	2.3	223	80	135	0.9	5293800 ¥11,500



⑥和鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
33cm	5-0147-0601	11	353	150	230	2.3	5294200 ¥27,800	



⑤雪平鍋

ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	5-0147-0501	1.1	177	64	122	0.6	5293900 ¥8,500
18cm	5-0147-0502	1.6	195	76	125	0.7	5294000 ¥10,300

両口仕様



⑦和鍋用ガラス蓋

内径	ページコード	商品コード	価格
33cm	5-0147-0701	5294300	¥3,900



⑧



⑨

セイロ (蓋付)

ページコード	内径	深さ	kg	商品コード	価格	
⑧24cm	5-0147-0801	(8合炊き)	238	127	1.5	5294400 ¥16,500
⑨33cm	5-0147-0901	(2升炊き)	315	150	2.3	5294500 ¥24,600

材質:18-8ステンレス
※①両手深鍋24cm、⑥和鍋33cmと合わせてご使用ください。



大量・大型の蒸し物に便利

18-8 ナチュラルベーシックシリーズ

●熱伝導の良いアルミニウムをステンレスで挟み込んだ底三層構造
●内面ミラー仕上げ
●⑩～⑫は目盛付



⑩深型両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
18cm	NBP-18W	5-0147-1001	2.5	198	95	0.5	150	975	1539120 ¥5,000
20cm	NBP-20	5-0147-1002	3.4	218	105	0.5	165	1,100	1539130 ¥5,500

底板厚:3.0mm
材質:本体 / 18-8ステンレス(0.5mm)
底部 / アルミニウム(2.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm)
蓋 / 強化ガラス ハンドル・ツツミ / フェノール樹脂



⑪深型片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
16cm	NBP-16	5-0147-1101	1.7	178	84	0.5	128	800	1539100 ¥4,500
18cm	NBP-18S	5-0147-1102	2.5	198	95	0.5	150	945	1539110 ¥5,000

底板厚:3.0mm
材質:本体 / 18-8ステンレス(0.5mm)
底部 / アルミニウム(2.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm)
蓋 / 強化ガラス ハンドル・ツツミ / フェノール樹脂



⑫ミニ片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
14cm	NBP-14	5-0147-1201	1.1	155	72	0.5	122	715	1537990 ¥4,000

底板厚:4.0mm 両口仕様
材質:本体 / 18-8ステンレス(0.5mm)
底部 / アルミニウム(3.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm)
蓋 / 強化ガラス ハンドル・ツツミ / フェノール樹脂



⑬パスタポット

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	NB-30	5-0147-1301	4.9	224	148	0.6	163	2.0	1539140 ¥12,000

底板厚:3.6mm
材質:本体 / 18-8ステンレス(0.6mm)
底部 / アルミニウム(2.5mm)・18-0ステンレス(0.5mm)
蓋 / 強化ガラス ハンドル・ツツミ / フェノール樹脂
中かご / 18-8ステンレス(0.6mm)



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。