

電磁モリブデンシリーズ 材質:18Cr-1.5Mo

厚底のため、熱が
均一に伝わります。



見やすい大きな目盛付



①クローバー
電磁モリブデン 寸胴鍋 (目盛付)

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
21cm	6-0100-0101	7	224	210	0.6	195	1.9	0257000	¥16,500
24cm	6-0100-0102	11	253	240	0.6	220	2.4	0257100	¥18,300
27cm	6-0100-0103	14	282	270	0.7	250	3.1	0257200	¥21,200
30cm	6-0100-0104	20	317	300	0.7	270	3.8	0257300	¥23,400
33cm	6-0100-0105	26	352	330	0.8	310	4.6	0257400	¥32,000
36cm	6-0100-0106	35	388	360	0.8	335	5.7	0257500	¥39,900
39cm	6-0100-0107	44	412	390	0.8	355	6.5	0257600	¥47,200
42cm	6-0100-0108	55	440	420	1.0	380	7.8	0257700	¥53,600
45cm	6-0100-0109	68	470	450	1.0	420	9.0	0257800	¥61,500

底板厚2.0mm



②クローバー
電磁モリブデン 半寸胴鍋 (目盛付)

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
27cm	6-0100-0201	10	286	180	1.0	250	2.7	0809400	¥20,200
30cm	6-0100-0202	13	315	200	1.0	270	3.1	0809500	¥21,700
33cm	6-0100-0203	18	355	220	1.0	310	3.8	0809600	¥25,400
36cm	6-0100-0204	24	389	240	1.0	335	4.7	0809700	¥29,700
39cm	6-0100-0205	30	410	260	1.0	355	5.5	0809800	¥34,000
42cm	6-0100-0206	38	443	280	1.0	380	6.5	0809900	¥40,500
45cm	6-0100-0207	47	471	300	1.0	420	7.4	0810000	¥46,800

底板厚2.0mm

19-0 IH対応円環底押し鍋シリーズ

従来比約40%の軽量化を実現
さらに耐久性を兼備

特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が廻ってしまうような場合もあり危険です。)を防ぐために、底の中心部を押し上げる特別な底押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発(現在特許申請中)したスペシャルバージョンです。

円環(リング状)底押し構造(特許)



長時間の加熱でも変形
が起りにくい構造



③19-0 電磁対応 寸胴鍋 (蓋無) 目盛付

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
28cm	6-0100-0301	17	290	280	1.0	260	2.7	1865000	¥14,250
30cm	6-0100-0302	21	315	300	1.0	280	2.9	1865100	¥16,100
33cm	6-0100-0303	28	347	330	1.0	310	3.7	1865200	¥21,050
36cm	6-0100-0304	36	375	360	1.0	335	4.4	1865300	¥24,800
40cm	6-0100-0305	50	425	400	1.0	365	5.4	1865400	¥30,200
45cm	6-0100-0306	70	470	450	1.0	420	7.1	1865500	¥38,050

サテン仕上



⑤19-0 電磁対応 外輪鍋 (蓋無) 目盛付

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
21cm	6-0100-0501	2.3	220	70	1.0	195	0.7	2693500	¥7,050
24cm	6-0100-0502	3.4	255	80	1.0	220	0.9	2693600	¥8,900
27cm	6-0100-0503	4.8	285	90	1.0	250	1.1	2693700	¥10,550
30cm	6-0100-0504	6.9	315	100	1.0	280	1.4	2693800	¥12,700
33cm	6-0100-0505	8.9	350	110	1.0	310	1.6	2693900	¥16,250
36cm	6-0100-0506	11.6	380	120	1.0	330	1.9	2694000	¥18,800
40cm	6-0100-0507	16.7	420	140	1.0	370	2.5	2694100	¥22,550
45cm	6-0100-0508	22.6	470	150	1.0	410	3.2	2694200	¥29,200

サテン仕上



④19-0 電磁対応 半寸胴鍋 (蓋無) 目盛付

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
28cm	6-0100-0401	11.0	290	185	1.0	260	1.6	8497320	¥12,350
30cm	6-0100-0402	13.8	315	200	1.0	280	1.9	8497330	¥14,100
33cm	6-0100-0403	18.5	347	220	1.0	310	2.4	8497340	¥18,200
36cm	6-0100-0404	24.0	375	240	1.0	335	2.8	8497350	¥21,500
40cm	6-0100-0405	33.5	425	270	1.0	365	3.7	8497360	¥26,250
45cm	6-0100-0406	49.0	470	310	1.0	420	4.6	8497370	¥32,950

サテン仕上

⑥19-0 電磁対応
シチューパン (蓋無) 目盛付

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
18cm	6-0100-0601	2.7	195	110	1.0	165	0.7	2693000	¥6,350
21cm	6-0100-0602	4.0	220	120	1.0	190	0.9	2693100	¥7,900
24cm	6-0100-0603	6.2	255	140	1.0	220	1.2	2693200	¥10,350
27cm	6-0100-0604	8.3	285	150	1.0	250	1.5	2693300	¥11,700
30cm	6-0100-0605	12.6	315	180	1.0	280	2.0	2693400	¥14,200

サテン仕上



⑦19-0 電磁対応 段付鍋

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
27cm	6-0100-0701	5.8	282	125	1.0	233	1.2	8497240	¥10,800
30cm	6-0100-0702	7.6	312	135	1.0	261	1.5	8497250	¥12,700
33cm	6-0100-0703	10.0	342	150	1.0	280	1.7	8497260	¥15,000
36cm	6-0100-0704	12.7	373	160	1.0	310	2.2	8497270	¥16,750
39cm	6-0100-0705	15.5	403	170	1.0	337	2.4	8497280	¥19,700
42cm	6-0100-0706	20.0	433	180	1.0	365	3.0	8497290	¥24,700
45cm	6-0100-0707	25.0	463	195	1.0	391	3.2	8497310	¥27,900



⑧19-0 電磁対応 専用鍋蓋

サイズ	ページコード	外径	商品コード	価格
18cm用	6-0100-0801	195	2692600	¥1,650
21cm用	6-0100-0802	225	2692700	¥2,150
24cm用	6-0100-0803	255	2692800	¥2,700
27cm用	6-0100-0804	290	2692900	¥3,300
28cm用	6-0100-0805	290	1865600	¥3,300
30cm用	6-0100-0806	315	1865700	¥4,050
33cm用	6-0100-0807	347	1865800	¥5,300
36cm用	6-0100-0808	375	1865900	¥6,250
40cm用	6-0100-0809	425	1866000	¥7,750
45cm用	6-0100-0810	470	1866100	¥10,750

※③~⑥専用です



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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁