

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 | 6-0127-0101 | 207 | 40 | 3.3 | 150 | 0.55 | 5068000 ¥4,800 |
| 24cm | 5550124 | 6-0127-0102 | 247 | 45 | 3.3 | 170 | 0.75 | 5068010 ¥5,600 |
| 26cm | 5550126 | 6-0127-0103 | 267 | 45 | 3.3 | 190 | 0.82 | 5068020 ¥6,200 |
| 28cm | 5550128 | 6-0127-0104 | 287 | 50 | 3.3 | 200 | 0.90 | 5068030 ¥6,700 |

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 | 6-0127-0201 | 288 | 75 | 3.3 | 185 | 1.0 | 5068040 ¥7,800 |

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

| ページコード | 外径 | kg | 商品コード | 価格 |
|--------------|-------------|-----|-------|----------------|
| 20cm 3684520 | 6-0127-0301 | 212 | 0.41 | 5068050 ¥2,800 |
| 24cm 3684524 | 6-0127-0302 | 250 | 0.56 | 5068060 ¥3,000 |
| 26cm 3684526 | 6-0127-0303 | 270 | 0.68 | 5068070 ¥3,200 |
| 28cm 3684528 | 6-0127-0304 | 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

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン



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 | 6-0127-0401 | 50 | 5.0 | 126 | 0.8 | 2705520 | ¥22,000 |
| ●24cm | 6-0127-0402 | 55 | 5.0 | 159 | 1.2 | 2705620 | ¥28,000 |
| ●28cm | 6-0127-0403 | 60 | 5.0 | 198 | 1.5 | 2705720 | ¥35,000 |
| ●32cm | 6-0127-0404 | 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 / ブウジャ 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 | 6-0127-0501 | 212 | 35 | 1.1 | 155 | 0.8 | 7809900 | ¥32,600 |
| 24cm | 6-0127-0502 | 255 | 40 | 1.3 | 190 | 1.1 | 7405100 | ¥34,000 |
| 28cm | 6-0127-0503 | 300 | 45 | 1.4 | 215 | 1.9 | 7405200 | ¥42,700 |
| 32cm | 6-0127-0504 | 340 | 50 | 1.5 | 250 | 2.5 | 7405300 | ¥52,200 |

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 | 橋長 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 6-0127-0601 | 34 | 2.5 | 150 | 0.9 | 185 | 6088200 | ¥13,400 |
| 24cm | 6-0127-0602 | 42 | 2.5 | 175 | 1.1 | 225 | 6088300 | ¥16,580 |

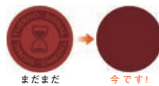
表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400℃
●全ての熱源に対応
●傷に強く、簡単洗浄

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



食材を入れるベストなタイミングが目で見えるから、お料理がもっと美味しく

大きくなった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) ハードクリスタルを用い、高硬度で金属へラ傷に耐える耐久性を実現
本体(アルミ合金)



⑦ティファール IHルージュ・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 | 6-0127-0701 | 220 | 55 | 3.9 | 155 | 0.7 | 1299110 | ¥5,000 |
| 26cm | 6-0127-0702 | 280 | 55 | 3.9 | 200 | 1.2 | 1299210 | ¥6,200 |
| 28cm | 6-0127-0703 | 300 | 55 | 3.9 | 220 | 1.3 | 1299310 | ¥6,800 |



⑧ティファール IHルージュ・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 | 6-0127-0801 | 240 | 90 | 3.9 | 155 | 0.9 | 1299510 | ¥6,200 |



⑨ティファール IHルージュ・アンリミテッド 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 | 6-0127-0901 | 285 | 75 | 3.9 | 175 | 1.2 | 1299410 | ¥7,100 |



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。