

真空保温調理器

シャトルシェフ®

「シャトルシェフ」は、火からおろして料理をつくる「保温調理」というまったく新しいしくみの調理器です。調理鍋に材料を入れ、短時間煮立てたら保温容器に入れるだけ。あとは保温容器が、調理鍋ごと料理を高温に保ち、とろ火にかけたようにじっくり煮込みます。

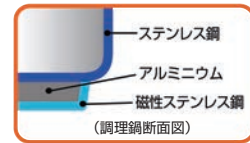
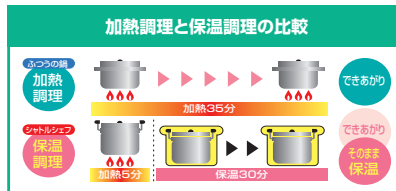
シャトルシェフに待望の大容量タイプが揃いました。



①サーモス 真空保温調理器 シャトルシェフ

ページコード	容量	外寸	重量	商品コード	価格
KPS-6001	6.0ℓ	365×320×H245	4.9kg	8783910	¥35,000
KPS-8001	8.0ℓ	365×320×H285	5.4kg	8784010	¥40,000

調理鍋(最大内径):245 調理鍋/底面3層構造  
 ●お鍋につきまわりの必要がなく空いた時間を有効に活用できます。  
 ●出来上がった料理はそのまま保温ができるので、温め直すことなくすぐ盛りつけができます。  
 ●加熱せずに保温するので、時間がたっても煮詰まりません。  
 ●もつ・すじ肉など、時間と手間のかかる料理と保温に最適です。



②サーモス 真空保温調理器 シャトルシェフ CS (クリアステンレス)

ページコード	容量	外寸	重量	商品コード	価格
KBG-3000	3.0ℓ	310×265×H190	2.7kg	1177110	¥26,000
KBG-4500	4.5ℓ	310×265×H240	3.1kg	1177210	¥30,000

③サーモス 真空保温調理器 シャトルシェフ CBW (クリアブラウン)

ページコード	商品コード	価格
KBG-3000	6-0152-0301	1157751 ¥26,000
KBG-4500	6-0152-0302	1157761 ¥30,000

材質:調理鍋蓋/強化ガラス 保温容器本体/ステンレス鋼 保温容器蓋/ポリプロピレン  
 ●保温容器蓋はセンジ式 保温容器から離れず、置き場所に困りません。  
 ●調理鍋蓋を保温容器蓋内側に置くことができ、置き場所に困りません。

内鍋と外鍋の組合せによる 余熱調理鍋



④ニューグッドベンリー 余熱調理鍋

ページコード	内径	容量	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
18cm	内鍋	180	2.5ℓ	210	102	0.8	155	2.0	3758300	¥12,000
	外鍋	200	3.7ℓ	122	0.8	160				
22cm	内鍋	220	4.0ℓ	250	110	0.8	185	2.6	3758310	¥15,000
	外鍋	240	6.0ℓ	137	0.8	200				

材質:内鍋/NAR-160特殊ステンレス 外鍋/三層鋼  
 ●内鍋と外鍋の組み合わせ式余熱調理鍋です。沸騰・加熱時間が短縮できます。  
 ●内鍋も外鍋も直火での使用が可能です。

⑤EBM 18-8 湯煎鍋

内鍋	容量	外鍋	全高	板厚	kg	セット	価格	内鍋のみ	価格
21cm	7ℓ	270	305	0.9	3.8(1.0)	6-0152-0501 0055600	¥64,000	6-0152-0506 0056100	¥18,000
24cm	10ℓ	300	335	0.9	5.0(1.3)	6-0152-0502 0055700	¥74,000	6-0152-0507 0056200	¥22,000
27cm	15ℓ	330	365	0.9	6.2(1.9)	6-0152-0503 0055800	¥85,000	6-0152-0508 0056300	¥25,000
30cm	20ℓ	360	395	0.9	7.8(2.6)	6-0152-0504 0055900	¥103,000	6-0152-0509 0056400	¥29,000
33cm	26ℓ	390	425	0.9	8.9(3.0)	6-0152-0505 0056000	¥123,000	6-0152-0510 0056500	¥35,000

●カレー、シチュー、みそ汁、スープなどの風味をそこなわず保温する湯煎鍋です。  
 ●焦がさず、煮詰めに保温ができます。  
 ※kgの( )内の数値は内鍋のみの重量です。

⑥アルミ 湯煎鍋

内鍋	容量	外鍋	全高	板厚	kg	セット	価格	内鍋のみ	価格
27cm	14.0ℓ	330	385	2.0	5.7	6-0152-0601 0057300	¥41,400	6-0152-0603 0057310	¥10,800
33cm	27.0ℓ	390	460	2.0	9.0	6-0152-0602 0057500	¥86,000	—	—



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。