

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-93	株式会社クイックパック	0564-59-3525

93

厨房用品

料理道具

鍋類

KG

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サバイブ用品

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品

業務用圧力鍋

プロが愛用する高品位で本格派の圧力鍋です。伝統の信頼性と豊富なサイズ展開でお応えします。

素早く、やわらかく、おいしく120℃の高温で調理する“大容量”の圧力鍋です。



① アルミ 業務用圧力鍋 (第2安全装置付) (AAT-15) 目

6-0093-0101 50ℓ ¥300,000	6-0093-0102 40ℓ ¥270,000
内φ460×H345 満水容量:50ℓ 最大炊量:2/3ライン 31ℓ 1/3ライン 16ℓ	内φ460×H270 満水容量:40ℓ 最大炊量:2/3ライン 25ℓ 1/3ライン 13ℓ
圧力調整装置:0.5kg/cmG (0.05MPa) 安全装置:0.6kg/cmG (0.06MPa) 質量:21.0kg	圧力調整装置:0.5kg/cmG (0.05MPa) 安全装置:0.6kg/cmG (0.06MPa) 質量:19.6kg

●50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。

② アルミ 業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット (AAT-17) 目 6-0093-0201 ¥15,000

●50ℓ・40ℓ専用の目皿・落し蓋のセットです。

■交換部品パッキンのみ (40ℓ～50ℓ) 共通 6-0093-0103 ¥9,000

③ ホクア 業務用アルミ 圧力鍋 (AAT-01) 目

白米炊飯量	内径	高さ	kg
6-0093-0301 15ℓ 約2升	360×162	8.9	¥90,000
6-0093-0302 18ℓ 約2升4合	360×199	9.5	¥120,000
6-0093-0303 21ℓ 約2升7合	360×228	9.7	¥140,000
6-0093-0304 24ℓ 約3升	360×267	10.1	¥150,000

■③交換部品パッキンのみ (15ℓ～24ℓ) 共通 6-0093-0305 ¥7,600

■調理時間の目安

材料	加熱時間	蒸らし時間
白米	0～3分	10～15分
じゃがいも	6～7分	10分
かたまり肉	20分	20分
大豆	0～3分	10分

圧力鍋の使用注意点

注意!!

- 機能弁と安全弁の点検
機能弁のノズルに物がつまっていないか、又穴が目づまりしていないか、安全弁は動くかどうかの確認をしてください。
- 調理の量を守る
材料や煮汁は、鍋の深さの2/3以上入れないでください。
豆類・穀類のように量のふえるものは鍋の深さの1/3を越えないようにしてください。
- 急激に発泡するもの、又多量の油は使用しないでください。
また、粘性が強く固くなるもの(カレーやシチューのルー)を調理する場合は、圧力を加えて使用しないでください。
- 蓋は蒸気を抜いてからあけてください。
- から炊きは厳禁
鍋のみならずパッキン等も痛めます。

■仕様

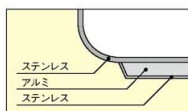
	15ℓ	18ℓ	21ℓ	24ℓ
内口径	360			
外口径	413			
サイズ				
本体深さ	162	192	228	260
総高さ	28.6cm	31.6cm	35.2cm	38.4cm
底の径	25.7cm	29.4cm	25.7cm	29.1cm
質量 (kg)	8.9	9.5	9.7	10.1
満水容量	15	18	21	24
容量				
2/3ライン	9.3	11.8	13.0	15.8
1/3ライン	5.0	6.0	7.0	8.0
最大炊量				
大豆	1升1合 (1.49kg)	1升3合 (1.76kg)	1升5合 (2.03kg)	1升7合 (2.30kg)

●安全フィルターを装着しています。



ワンダーシェフ圧力鍋

業界初!! 大容量電磁調理対応圧力鍋登場!
用途に応じて選べる7サイズ。
バラエティーあふれるオールマイティー圧力鍋。



熱が均等に伝わる
三層構造
熱が鍋全体に、均等に伝わる底三層構造で
焦げ付きにくくなっています。



電磁調理器でも
使えます。
ガスレンジは勿論、電
磁調理器でも使えるオ
ールマイティーな圧力
鍋です。



ワンダーシェフ

④ プロビッグ両手圧力鍋 30ℓ 目 (AAT-57) 目 6-0093-0401 ¥144,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約25合	347	327	8.0	270

⑤ プロビッグ両手圧力鍋浅型16ℓ 目 (AAT-61) 目 6-0093-0501 ¥84,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約25合	350	165	7.2	270

⑥ プロビッグ両手圧力鍋 20ℓ 目 (AAT-58) 目 6-0093-0601 ¥87,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
1升5合	280	322	6.4	230

⑧ ワンダーシェフ 圧力鍋用蒸しす (AAT-48) 目 6-0093-0801 ¥4,000

φ275×H50
●⑥20ℓ、⑦15ℓにご使用できます。

⑦ プロビッグ両手圧力鍋 15ℓ 目 (AAT-60) 目 6-0093-0701 ¥72,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
1升5合	280	242	6.6	230

■交換部品パッキンのみ 目

16ℓ・30ℓ用	6-0093-0402	¥4,320
15ℓ・20ℓ用	6-0093-0403	¥2,400
8ℓ・10ℓ用	6-0093-0404	¥1,920
5ℓ用	6-0093-0405	¥1,680
3ℓ用	6-0093-0406	¥1,680



ワンダーシェフ

⑨ 両手圧力鍋 10ℓ NMDA10 目 (AAT-67) 目 6-0093-0901 ¥39,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230	240	3.35	182

●目皿付

●全面三層構造

⑩ 両手圧力鍋 8ℓ NMDA80 目 (AAT-69) 目 6-0093-1001 ¥33,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230	190	3.19	182

●目皿付

●全面三層構造

ワンダーシェフ

⑪ プロ業務用圧力鍋 5ℓ 目 (AAT-63) 目 6-0093-1101 ¥24,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約6合	220	135	3.6	190

⑫ プロ業務用圧力鍋 3ℓ 目 (AAT-62) 目 6-0093-1201 ¥20,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約3合	180	135	2.5	140

●ハンドル部はステンレス鍍物で
焼け焦げる心配がございません。

■ワンダーシェフ圧力鍋仕様 (④～⑦ ⑨～⑫)

DATA	容 量	サ イ ズ
商品サイズ (白米最大炊量)	水の容量 (最高水位線)	商品サイズ (外寸) (W×D×H mm)
3ℓ (3合)	2.0ℓ	390×210×210
5ℓ (5合)	3.2ℓ	430×250×220
8ℓ (1升)	5.0ℓ	360×258×245
10ℓ (1升)	5.8ℓ	360×258×295
15ℓ (1升5合)	10.0ℓ	425×310×315
16ℓ (25合)	10.5ℓ	470×380×250
20ℓ (1升5合)	13.2ℓ	425×310×397
30ℓ (25合)	20ℓ	483×380×420