

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20367-72	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

業務用鍋類・フライパン

厨房用品

72

Fissler



①フィスラープレミアム圧力鍋 59

ℓ	内径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
2.5ℓ	180	120	155	2.0	160	5004700	¥52,000
3.5ℓ	220	110	195	2.5	154	5004800	¥55,000
4.5ℓ	220	137	195	2.6	181	5004900	¥58,000
6ℓ	220	184	195	2.8	228	5005010	¥63,000
8ℓ	260	171	233	4.2	217	5005100	¥75,000
10ℓ	260	213	233	4.4	259	5005210	¥77,000

●超高压・高压・低压の3段階＋スチーム機能付

- わかりやすい圧力表示 3色の圧力表示で、調理のタイミングがよりわかりやすい。
- 蓋用取手とメインバルブの着脱も簡単で、お手入れがラクラク
- 持ちやすい取手 濡れたり脂ですべりやすくなった手でもしっかり握れる安心構造です。
- くっつきにくい鍋底 フィスラー独自の凹凸面をした鍋底「ノボグリル」なので材料がくっつきにくく焦げつきにくい為お手入れも簡単です。



②フィスラーコンフォート圧力鍋 59

ℓ	内径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
2.5ℓ	180	120	155	2.0	160	5005310	¥48,000
4.5ℓ	220	137	195	2.6	181	5005500	¥50,000
6ℓ	220	184	195	2.8	228	5005610	¥50,000
10ℓ	260	213	233	4.4	259	5005810	¥68,000

●高压・低压の2段階＋スチーム機能付

T-FAL
ディファール from SEB



③ティファール クリプソ メイユール 圧力鍋 55

ℓ	内径	深さ	底径	kg	高さ	炊飯量	商品コード	価格
4ℓ	200	335×236	136	1.56	約2.6	210 約4合	6470320	¥29,000
6ℓ	220	350×257	164	1.80	約3.1	245 約6合	6470420	¥31,000

- 蓋の開閉はワンタッチで簡単。360°どの方向にセットしてもきちんと閉まります。
- お料理に合わせて高压・低压を選べます。
- 付属のガラス蓋を使えば普通の鍋としても使えます。

T-FAL
ディファール from SEB



④ティファール アクティックプラス 圧力鍋 51

ℓ	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	炊飯量	商品コード	価格
3ℓ	200	335×236	104	156	2.59	104	約3合	3600300	¥30,000
4ℓ	200	335×236	136	156	2.66	136	約4合	3603910	¥32,000
6ℓ	220	357×250	164	180	3.41	164	約6合	3604010	¥34,000

- 調理時間・火加減お知らせタイマー付
- 蓋の開閉は軽くて簡単。セクターを左右に動かすだけで力を入らずに簡単に開け閉めできます。
- 高压／低压の切り替えもセクターを左右に動かすだけの簡単操作
- 適切な水分量が一目でわかるエコカップ付



Silit
CULINARY EXPERTS SINCE 1926.

SICOMATIC® t-plus

CH-IH
SG マーク 認定



⑥シリットシコマチック Tプラス 圧力鍋 59

ℓ	内径	深さ	底径	kg	長さ	商品コード	価格
2.5ℓ	200	155	160	2.8	380	3637010	¥40,000
4.5ℓ	245	175	200	3.8	430	3637110	¥46,000

- ドイツの逸品「シラルガン」。強磁性鋼に強化ガラスセラミックを一体融合した他に類のない安全な素材、本格派が認める高機能調理器具です。シラルガン製品は長持ちする上に、表面が強く美しい、クリーンなガラス質ですから金属アレルギーや金属イオンが気になる方にも安心してお使いいただけます。

WMF



⑦WMF パーフェクトプラス 圧力鍋 51

ℓ	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
2.5ℓ	176	105	180	2.0	2688200	¥38,000
3ℓ	220	85	220	2.7	2688300	¥42,000
4.5ℓ	220	130	220	3.2	2688400	¥45,000
6.5ℓ	220	180	220	3.6	2688500	¥52,000



くっきりとして見やすい、圧力表示ピンのライン。黄色の残圧表示が完全に下がってから蓋を開けてください。



ハンドルはワンタッチで取り外しが可能。ご使用後、清潔に洗っていただけます。



熱伝導のよいアルミニウムを保温性に優れた18-10Sステンレス鋼で包み込んでくるんだトランサムベース。電磁調理器を始め、あらゆる熱源に対応します。



ハンドルと補助ハンドルには、ステンレス製の口金がついており、ガス火にも安心です。



⑧ラゴ스티ーナ 圧力鍋 51

ℓ	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
3.5ℓ	220	100	190	2.0	0172400	¥34,500
5ℓ	220	140	190	2.2	0172500	¥37,950
6ℓ	240	140	225	3.0	0172700	¥42,550

材質:18-10ステンレス

付属品:蒸し板・料理ブック

●熱伝導を高める「サーモブラン」

底は厚いアルミ板を張った「サーモブラン」で、熱を増幅する構造

加熱後は余熱を利用し、内部圧力を保ちます。



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。



ティファール資料集はP2010をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01 業務用鍋類・フライパン

02 キッチンポット・保存容器

03 中華料理道具・揚鍋

04 ブランドキッチン・コレクション

05 フードパン・バット類

06 給食道具・天板・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナ類

08 薬味入・シールラップ容器