

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20540-103 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

103 ステンレス・三層底

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 IH・ガス兼用鍋

NEW Fissler フィスラー ドイツ PRO COLLECTION ニュー プロコレクションシリーズ

200ボルトのハイパワーにも対応するプロコレクション
あらゆるタイプの熱源で最良の調理を約束します。

■秘密はパーフェクトリッド(フタ)
NEWプロコレクションシリーズでは、中央部にくぼみを持たせたリッド(フタ)を新たに採用しています。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率良く中央に集め、水滴として繰り返し落ちていきます。素材の持ち味を逃がさず、さらに美味しい無水調理、煮込み料理を実現します。

■底厚の三層カプセル構造
熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18-10最高級ステンレスと18-0ステンレスでカプセル状に包み込んだフィスラー独自の底厚三層構造



① **ストックポット 84-113**

| 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 |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 1-0103-0101 | 5.1 | 221 | 169 | 1.0 | 190 | 2.3 | 8591001 | ¥40,000 |
| 24cm | 1-0103-0102 | 9.0 | 261 | 208 | 1.0 | 230 | 3.7 | 8591011 | ¥45,000 |



② **シチューポット 84-123**

| 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 |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 1-0103-0201 | 2.0 | 181 | 106 | 1.0 | 150 | 1.5 | 8591110 | ¥31,000 |
| 18cm | 1-0103-0202 | 2.6 | 200 | 106 | 1.0 | 170 | 1.7 | 8591210 | ¥32,000 |
| 20cm | 1-0103-0203 | 4.0 | 221 | 130 | 1.0 | 190 | 2.2 | 8591310 | ¥35,000 |
| 24cm | 1-0103-0204 | 6.2 | 261 | 143 | 1.0 | 230 | 3.3 | 8591410 | ¥40,000 |
| 28cm | 1-0103-0205 | 10.5 | 305 | 175 | 1.0 | 270 | 4.5 | 3690200 | ¥52,000 |



③ **キャセロール 84-133**

| 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 |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 1-0103-0301 | 2.6 | 221 | 87 | 1.0 | 190 | 2.0 | 8591601 | ¥33,000 |
| 24cm | 1-0103-0302 | 4.4 | 261 | 104 | 1.0 | 230 | 3.0 | 8591710 | ¥38,000 |



④ **シャローパン 84-373**

| 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 |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 1-0103-0401 | 3.0 | 261 | 70 | 1.0 | 230 | 2.8 | 8591801 | ¥38,000 |
| 28cm | 1-0103-0402 | 4.5 | 306 | 95 | 1.0 | 260 | 3.8 | 8591811 | ¥46,000 |



⑥ **ソースパン (深型) 84-163**

| 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 |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 1-0103-0601 | 2.0 | 181 | 152 | 1.0 | 150 | 1.4 | 8592201 | ¥31,000 |



⑧ **スチームプレート F-ST**

| 内径 | ページコード | 外径 | 高さ | 重量 | 商品コード | 価格 |
|-------|-------------|-----|----|--------|---------|--------|
| 16cm用 | 1-0103-0801 | 155 | 20 | 0.15kg | 8592900 | ¥1,800 |
| 18cm用 | 1-0103-0802 | 175 | 25 | 0.2 kg | 8592910 | ¥2,200 |
| 20cm用 | 1-0103-0803 | 195 | 35 | 0.25kg | 8593000 | ¥2,500 |
| 24cm用 | 1-0103-0804 | 232 | 35 | 0.33kg | 8593100 | ¥3,000 |

※深型のナブでお使いください。

⑤ **サーパン 84-358**

| 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 |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 1-0103-0501 | 1.4 | 221 | 45 | 1.0 | 145 | 0.7 | 8591920 | ¥22,000 |
| 24cm | 1-0103-0502 | 2.1 | 261 | 55 | 1.0 | 185 | 1.0 | 8592011 | ¥25,000 |
| 28cm | 1-0103-0503 | 3.3 | 306 | 60 | 1.0 | 225 | 1.8 | 8592120 | ¥32,000 |

⑦ **ソースパン (浅型) 84-153**

| 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 |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 1-0103-0701 | 1.4 | 181 | 125 | 1.0 | 150 | 1.3 | 8592301 | ¥30,000 |
| 20cm | 1-0103-0702 | 3.0 | 221 | 137 | 1.0 | 190 | 1.9 | 8592311 | ¥33,000 |



⑨ **コニカルパン 84-143**

| 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 |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 1-0103-0901 | 1.8 | 221 | 75 | 1.0 | 140 | 0.9 | 8354610 | ¥33,000 |



⑪ **鍋蓋 (無水蓋) 83-104**

| 内径 | ページコード | 外径 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|---------|--------|
| 16cm | 1-0103-1101 | 180 | 3690300 | ¥4,800 |
| 18cm | 1-0103-1102 | 200 | 3690400 | ¥5,100 |
| 20cm | 1-0103-1103 | 220 | 3690500 | ¥5,500 |
| 24cm | 1-0103-1104 | 260 | 3690600 | ¥6,300 |
| 28cm | 1-0103-1105 | 300 | 3690700 | ¥7,100 |



⑫ **フライパンカバー 83-363**

| 内径 | ページコード | 外径 | 商品コード | 価格 |
|-------|-------------|-----|---------|---------|
| 24cm用 | 1-0103-1201 | 250 | 8593200 | ¥11,000 |
| 28cm用 | 1-0103-1202 | 290 | 8593300 | ¥12,000 |

※サーパン、フライパンでお使いください。



⑩ **フライパン 84-368**

| 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 | 1-0103-1001 | 221 | 58 | 1.0 | 145 | 0.8 | 8592420 | ¥28,000 |
| 24cm | 1-0103-1002 | 261 | 60 | 1.0 | 185 | 1.2 | 8592520 | ¥30,000 |
| 28cm | 1-0103-1003 | 300 | 65 | 1.0 | 225 | 1.9 | 8592620 | ¥36,000 |



⑬ **スチーマー 83-773**

| 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 | 1-0103-1301 | 221 | 110 | 1.0 | 183 | 0.8 | 8592700 | ¥28,000 |

ミニシリーズ

- フィスラー独自の底厚三層カプセル構造
- 汚れが目立たないサテン仕上
- 18-10ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウム合金層をカプセル構造で包み込んでいます。効率よく熱を伝え、しかも優れた保温性を誇ります。



⑭ **シチューポット**

| 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 | |
|------|-----------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|---------|---------|
| 16cm | 05-111-16 | 1-0103-1401 | 2.0 | 181 | 125 | 1.0 | 150 | 0.8 | 3523720 | ¥11,000 |



⑮ **ソースパン**

| 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 | |
|------|-----------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|---------|---------|
| 16cm | 05-151-16 | 1-0103-1501 | 1.6 | 181 | 114 | 1.0 | 144 | 0.7 | 3523740 | ¥11,000 |



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、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。