

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-133	株式会社クイックパック	0564-59-3525

133 IH・フッ素加工

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

moneta 
.made in italy since 1875.

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	3-0133-0101	207	40	3.3	150	0.55	5068000 ¥4,100
24cm	5550124	3-0133-0102	247	45	3.3	170	0.75	5068010 ¥5,100
26cm	5550126	3-0133-0103	267	45	3.3	190	0.82	5068020 ¥5,600
28cm	5550128	3-0133-0104	287	50	3.3	200	0.90	5068030 ¥6,100

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	3-0133-0201	288	75	3.3	185	1.0	5068040 ¥6,700

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組みこまれたスチールを使用したINDUCTION BASEの使用によりIH使用時の熱効率が高まりました。
●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

内径	ページコード	外径	kg	商品コード	価格
20cm	3684520	3-0133-0301	212	0.41	5068050 ¥2,800
24cm	3684524	3-0133-0302	250	0.56	5068060 ¥3,000
26cm	3684526	3-0133-0303	270	0.68	5068070 ¥3,200
28cm	3684528	3-0133-0304	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



④デバイヤー アフィニティ ノンステック フライパン 3718

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	3-0133-0401	40	2.3	133	0.7	7001500	¥34,000
24cm	3-0133-0402	40	2.8	168	1.1	7001600	¥37,000
28cm	3-0133-0403	45	2.8	200	1.4	7001700	¥43,600
32cm	3-0133-0404	50	2.8	230	1.7	7006700	¥49,300

●ステンレスとアルミニウムの7層鋼
後群の熱効率が調理時間の短縮、光熱費の節約を実現



⑤デバイヤー ノンステック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	3-0133-0501	50	5.0	126	0.8	2705500	¥22,100
24cm	3-0133-0502	55	5.0	159	1.2	2705600	¥28,000
28cm	3-0133-0503	60	5.0	198	1.5	2705700	¥34,400
32cm	3-0133-0504	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。



⑥マトファー/ブウジャ 18-10 ノンステック 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	3-0133-0601	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥34,500
24cm	3-0133-0602	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥35,900
28cm	3-0133-0603	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥44,200
32cm	3-0133-0604	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥53,900

底厚:7.0mm
内面ノンステック 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。



⑦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	商品コード	価格
20cm	3-0133-0701	34	2.5	150	0.9	6088200	¥13,400
24cm	3-0133-0702	42	2.5	175	1.1	6088300	¥16,580
28cm	3-0133-0703	55	2.5	245	1.8	6088500	¥26,350
32cm	3-0133-0704	60	2.5	295	2.6	6088600	¥39,980 廃盤

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

材質:本体/アルミニウム合金
取手/フェノール樹脂

マークの模様が変わったら、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てわかるから、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ック層

新ハードクリスタル層

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、高硬度で金属へらの摩耗に耐える耐久性を実現

本体(アルミ合金)



⑧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	3-0133-0801	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	3-0133-0802	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	3-0133-0803	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,800



⑨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	3-0133-0901	240	90	3.9	155	0.9	1299510	¥6,200



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P142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、2023年9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。