パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-127	株式会社クイックパック	0564-59-3525

127 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 イタリア

.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

ナ1 発

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	4-0127-0101	207	40	3.3	150	0.55	5068000	¥4,100
24cm	5550124	4-0127-0102	247	45	3.3	170	0.75	5068010	¥5,100
26cm	5550126	4-0127-0103	267	45	3.3	190	0.82	5068020	¥5,600
28cm	5550128	4-0127-0104	287	50	3.3	200	0.90	5068030	¥6,100

②モネータ レシー ウォックパン

ナ1 発

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	4-0127-0201	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社独自のノンスティ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編みこまれたスチールを使用したINDUCTION BASEの使用によりIH使用時の熱効率が向上しました。
●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

ナ1 洗

	ページコード	外径	kg	商品コード	価格
20cm 3684520	4-0127-0301	212	0.41	5068050	¥2,800
24cm 3684524	4-0127-0302	250	0.56	5068060	¥3,000
26cm 3684526	4-0127-0303	270	0.68	5068070	¥3,200
28cm 3684528	4-0127-0304	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 ノンスティックIHフライパン 8340

200V フランス ナ7

	内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
	20cm	4-0127-0401	50	5.0	126	0.8	2705520	¥21,000
	24cm	4-0127-0402	55	5.0	159	1.2	2705600	¥28,000
●	28cm	4-0127-0403	60	5.0	198	1.5	2705720	¥34,000
	32cm	4-0127-0404	60	5.0	219	1.8	2705800	¥37,600

材質:アルミイモノ
●極厚タイプ（5mm）で、熱を鍋全体に伝えます。
※●は商品名がショックエクストリームIHノンスティックフライパンになります。

⑤マトファー／ブウジャ 18-10 ノンスティック フライパン 6694

200V フランス ナ1

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	4-0127-0501	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥30,800
24cm	4-0127-0502	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥32,100
28cm	4-0127-0503	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥40,300
32cm	4-0127-0504	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥49,200

底厚:7.0mm
内面ノンスティック 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。

⑥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

200V イタリア サ5

サイズ	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
20cm	4-0127-0601	34	2.5	150	0.9	185	6088200	¥13,400
24cm	4-0127-0602	42	2.5	175	1.1	225	6088300	¥16,580

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 ティファール IHルージュ・アンリミテッド

材質:本体／アルミニウム合金
取っ手／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ィック層
新ハードクリスタル層　摩擦耐久性を極限まで高めた厚いクリスタル層で強化
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、高密度で金属ヘラ等の摩擦に耐える耐久性を実現
本体（アルミ合金）

ハードクリスタル層
高い硬度の炭化ケイ素(SiC)を使用。PTFEとSiCを独自のバランスで配合することにより、高い耐久性とこびりつきにくさを両立。特許申請中です。

⑦ティファール IHルージュ・アンリミテッド フライパン

200V フランス ハ1

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	4-0127-0701	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	4-0127-0702	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	4-0127-0703	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,800

⑧ティファール IHルージュ・アンリミテッド マルチパン

200V フランス ハ1

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	4-0127-0801	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P136をご参照ください。