このページの全商品は 直A

VERMICULAR

フライパン 本体

メタルのみ IH 200V トカ

	外寸	深さ	ℓ	オーク	ウォールナット	価格	メタル	価格
①EGG & TOAST PAN	140×190×H85	40	0.9	6-1184-0101 8975640	6-1184-0102 8975650	¥13,000	6-1184-0103 8975780	¥15,100
②20㎝	φ200×H 85	35	1.0	6-1184-0201 8975660	6-1184-0202 8975670	¥12,500	6-1184-0203 8975790	¥14,600
③24㎝ 深型	φ240×H110	50	2.0	6-1184-0301 8975680	6-1184-0302 8975690	¥15,800	6-1184-0303 8975800	¥17,800
④26㎝	φ260×H100	40	1.8	6-1184-0401 8975700	6-1184-0402 8975710	¥16,400	6-1184-0403 8975810	¥18,500
⑤26㎝ 深型	φ260×H115	55	2.6	6-1184-0501 8975720	6-1184-0502 8975730	¥18,200	6-1184-0503 8975820	¥20,300
⑥28㎝	φ280×H100	40	2.2	6-1184-0601 8975740	6-1184-0602 8975750	¥18,800	6-1184-0603 8975830	¥21,000
⑦28㎝ 深型	φ280×H125	60	3.0	6-1184-0701 8975760	6-1184-0702 8975770	¥20,600	6-1184-0703 8975840	¥22,800

材質:鋳物ホーロー　耐熱温度:300℃
●EGG & TOAST PANには紙のレシピブックが付属します。それ以外のサイズは付属しません(レシピブックはデジタル版で閲覧可能)。

Frying pan Lineup —— 選べる 7 つのサイズ

朝食や副菜作りにぴったりなコンパクトサイズや、炒め・煮込み・揚げ物とマルチユースな深型タイプなど、豊富なサイズからお選びいただけます。



① EGG & TOAST PAN　② 20㎝　③ 24㎝ 深型
④ 26㎝　⑤ 26㎝ 深型
⑥ 28㎝　⑦ 28㎝ 深型

Frying pan Lid Lineup —— 選べる 2 つのフタ

調理中でもフライパンの中が見やすい「ガラスリッド」、オーブン調理対応の「ステンレスリッド」の２種類からお選びいただけます。
鋳物ホーロー製のハンドルは、自立するデザインで置き場所に困りません。



⑧ ガラスリッド　⑨ ステンレスリッド

⑧フライパン専用 ガラスリッド

	ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
20㎝	6-1184-0801	φ200×H65	0.4	8975860	¥2,900
24㎝	6-1184-0802	φ240×H75	0.6	8975870	¥3,500
26㎝	6-1184-0803	φ260×H80	0.7	8975880	¥3,700
28㎝	6-1184-0804	φ280×H80	0.8	8975890	¥3,900

耐熱温度:160℃
※無水調理はできません。

⑨フライパン専用 ステンレスリッド

	ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
EGG & TOAST PAN	6-1184-0901	145×190×H60	0.35	8975850	¥3,900
20㎝	6-1184-0902	φ200×H65	0.3	8975900	¥3,900
24㎝	6-1184-0903	φ240×H70	0.5	8975910	¥4,500
26㎝	6-1184-0904	φ260×H75	0.5	8975920	¥4,700
28㎝	6-1184-0905	φ280×H75	0.6	8975930	¥5,000

耐熱温度:300℃
※無水調理はできません。

RICE POT ライスポット



目指したのは、世界一、おいしいご飯が炊ける炊飯器

高い密閉性が特徴のバーミキュラの鍋と最適化された熱源が融合したことで、鍋炊きのおいしさがワンタッチで可能に。粒立ちの良さと芳醇な炊き上がりが特徴です。また、調理モードでは、無水調理、ロースト、炒め調理、スチーム、低温調理や発酵まで、あらゆる調理が高次元に実現できます。

精微な温度管理で低温調理や発酵調理も失敗知らず！





ハイパワーIHコイルにより高火力の調理も可能。均一な熱分布で分厚い肉もムラなくこんがり焼きつけができます。30～95℃まで1℃刻みで温度設定できるので、ローストビーフや自家製ヨーグルト、甘酒など低温調理や発酵調理も失敗知らず。パンはライスポットで発酵後、鍋ごとオーブンへ。一台であらゆる調理が可能な多機能調理器です。



⑩ ソリッドシルバー



⑪ シーソルトホワイト



⑫ トリュフグレー

ライスポット

	外寸	ℓ	kg	⑩ソリッドシルバー	価格	⑪シーソルトホワイト	⑫トリュフグレー	価格
19㎝ 3合炊き	258×250×H173	2.1	5.0	6-1184-1001 8975940	¥64,900	6-1184-1101 8975950	6-1184-1201 8975960	¥64,900
23㎝ 5合炊き	311×296×H208	3.7	6.9	6-1184-1002 8975970	¥79,900	6-1184-1102 8975980	6-1184-1202 8975990	¥79,900

材質:ポット／鋳物ホーロー鍋　ポットヒーター(IH調理器)／ポリカーボネート、アルミニウム、結晶化ガラス
電源:単相100V　50/60Hz
消費電力:19㎝ 1,050W　23㎝ 1,350W
コード長さ:1m
●紙のレシピブックは付属しません(レシピブックはデジタル版で閲覧可能)。