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 対1 IH ガス 焼

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	6-0127-0101	207	40	3.3	150	0.55	5068000	¥4,800
24cm 5550124	6-0127-0102	247	45	3.3	170	0.75	5068010	¥5,600
26cm 5550126	6-0127-0103	267	45	3.3	190	0.82	5068020	¥6,200
28cm 5550128	6-0127-0104	287	50	3.3	200	0.90	5068030	¥6,700

②モネータ レシー ウォックパン 対1 IH ガス 焼

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	6-0127-0201	288	75	3.3	185	1.0	5068040	¥7,800

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 対1 洗

	ページコード	外径	kg	商品コード	価格
20cm 3684520	6-0127-0301	212	0.41	5068050	¥2,800
24cm 3684524	6-0127-0302	250	0.56	5068060	¥3,000
26cm 3684526	6-0127-0303	270	0.68	5068070	¥3,200
28cm 3684528	6-0127-0304	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 対1 IH ガス 200V フランス

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
● 20cm	6-0127-0401	50	5.0	126	0.8	2705520	¥22,000
● 24cm	6-0127-0402	55	5.0	159	1.2	2705620	¥28,000
● 28cm	6-0127-0403	60	5.0	198	1.5	2705720	¥35,000
32cm	6-0127-0404	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 対1 IH ガス 200V フランス

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	6-0127-0501	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥32,600
24cm	6-0127-0502	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥34,000
28cm	6-0127-0503	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥42,700
32cm	6-0127-0504	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥52,200

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 対5 IH ガス 200V イタリア

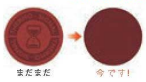
サイズ	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	横長	商品コード	価格
20cm	6-0127-0601	34	2.5	150	0.9	185	6088200	¥13,400
~~24cm~~	~~6-0127-0602~~	~~42~~	~~2.5~~	~~175~~	~~1.1~~	~~225~~	~~6088300~~	~~¥16,580~~ 廃盤

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 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





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、進化した耐久性とこびりつきにくさを両立。特許申請中です。

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）



⑦ティファール IHルージュ・アンリミテッド フライパン 対1 IH ガス 200V フランス

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	6-0127-0701	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,700
26cm	6-0127-0702	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥7,100
28cm	6-0127-0703	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥7,800



⑧ティファール IHルージュ・アンリミテッド マルチパン 対1 IH ガス 200V フランス

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	6-0127-0801	240	90	3.9	155	0.9	1299510	¥7,100



⑨ティファール IHルージュ・アンリミテッド ウォックパン 対1 IH ガス 200V フランス

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	6-0127-0901	285	75	3.9	175	1.2	1299410	¥8,100

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。