煮込みの時間を大幅に短縮！　**ガス代削減！**

誰にでも簡単に使える圧力調理器

二つのモード搭載で、調理が終わったらブザーでお知らせ。
最適な圧力になるように全て自動で調節する「自動温調モード」、点火つまみでお好みの火力に調整する「タイマーモード」の2つのモードで調理が出来ます。

2つの安全装置搭載

「立消安全装置」と**「異常過熱防止装置」**を搭載。
風や吹きこぼれで火が消えた場合などに自動でガスを遮断し、ガス漏れや火災を防止します。日本ガス機器検査協会で「業務用小型圧力調理器」として初のJIA認証を取得しました。



❶業務用小型圧力調理器 OPCH-40 [AATN-44] N 直 営

18-0024-0101 ¥1,040,000
サイズ：460×601×H555　重量：32.7kg　ガス種：13A
最大調理量：18ℓ（調味液含む）
電源：単相100V 50/60Hz　消費電力：15W　ガス接続：10A

加熱時間・燃料費とも通常鍋の約 1/2 に。



❷業務用圧力鍋 SHP [AATN-23] J 直 営

	サイズ	ℓ	kg		
SHP-16	φ500×307×298	16	5.0	18-0024-0201	¥166,000
SHP-22	φ562×375×342	22	8.0	18-0024-0202	¥186,000

材質：アルミニウム合金
●肉類、魚介類、野菜スープベースの煮込み、製餡および味噌製造工程における豆類の下煮、シチュー、グラッセ、コンポートなどの煮込み全般、蒸し物、茹で物に対応。



❸ホクア 業務用アルミ圧力鍋 [AATN-02] E

	内径×深さ	最大炊量(升)	kg		
15ℓ	360×162	2.0	8.9	18-0024-0301	¥110,000
18ℓ	360×192	2.4	9.5	18-0024-0302	¥140,000
21ℓ	360×228	2.7	9.7	18-0024-0303	¥160,000
24ℓ	360×260	3.0	10.1	18-0024-0304	¥170,000

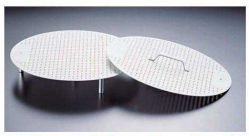
材質：アルミキャスト製
底厚：7.0　安全フィルター付
※最大炊量は米の炊き量です。



❹アルミ 業務用圧力鍋（第2安全装置付） [AATN-03] G

	内寸	最大炊量	kg		
40ℓ	φ460×H270 2/3ライン25ℓ、1/3ライン13ℓ	19.6		18-0024-0401	¥300,000
50ℓ	φ460×H345 2/3ライン31ℓ、1/3ライン16ℓ	21.0		18-0024-0402	¥350,000

圧力調整装置：0.5kg/㎠G
安全装置：0.6kg/㎠G
※50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。



❺アルミ業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット

[AATN-04] G

18-0024-0501 ¥28,000
※❹50ℓ・40ℓどちらにも使える、目皿・落し蓋のセットです。

3層底切り替え式圧力鍋





❻クイックエコ 3層底切り替え式 IH圧力鍋

[AATN-30] IH

	サイズ	kg		
4.5ℓ	400×φ230×H205	2.4	18-0024-0601	¥19,600
5.5ℓ	425×φ250×H210	2.7	18-0024-0602	¥20,700

付属品：レシピブック
●低圧・高圧の2段階に圧力が切り替えられるので、食材や調理に合わせて設定できます。
●熱伝導の良いアルミニウムをステンレス鋼ではさんだ厚底の3層構造で、こげつきにくく、保温力に優れています。
●オール熱源対応



❼アルミキャスト リブロン 圧力鍋

[AATN-24] J 家電

	内径×深さ	最大炊量(合)	kg		
2.8ℓ	190×109	4.0	1.7	18-0024-0701	¥23,000
4.5ℓ	220×128	8.0	2.2	18-0024-0702	¥24,000
5.5ℓ	220×157	9.0	2.4	18-0024-0703	¥25,000

調理圧力：0.1MPa（1.0kg/㎠G）
黒おもり（高温）/料理全般（お米を除く）
赤おもり（低温）/お米の炊飯（玄米を除く）
付属品：おもり2種類、目皿、掃除棒、料理本
●製品安全協会認定製品
●安全基準適合製品
●アルミなので軽く、疲労を軽減し、圧力調理で時短にもなります。



❽ティファール クックフォーミー エクスプレス CY-8521JP [AATN-35] T

18-0024-0801 ¥46,200
サイズ：380×350×H325　重量：6.5kg　容量：6.0ℓ
電源：単相100V 50/60Hz　消費電力：1,200W
最大圧力：70kPa　コード長：1.5m
●材料を入れてボタンを押すだけで圧力調理、レシピが豊富に内蔵されておりますので時短ですぐに作れます。
●火を使わないので、目を離しても安心です。

THERMOS シャトルシェフ

QUALITY SINCE 1904

シャトルシェフは、短時間火にかけた調理鍋を保温容器で丸ごと保温し、余熱で食材に火を通す「保温調理」ができる調理器具です。



できあがった料理をそのまま保温！加熱せずに保温するので、時間がたっても料理が煮詰まりません。



❾真空保温調理器 シャトルシェフ [AHOC-05] △ G IH

	ステンレス(CS)	ブラウン(CBW)	
KBG-3000(3.0ℓ)	18-0024-0901	18-0024-0902	¥26,000
KBG-4500(4.5ℓ)	18-0024-0903	18-0024-0904	¥30,000

●保温容器の蓋はダンパー入りのヒンジ式でゆっくり閉まり内鍋の蓋を内側に置く事もできます。



❿真空保温調理器 シャトルシェフ

[AHOC-01] △ G IH

KPS-6001(6ℓ)	18-0024-1001	¥35,000
KPS-8001(8ℓ)	18-0024-1002	¥40,000

■ 仕様

型式	KBG-3000（3〜5人用）	KBG-4500（4〜6人用）	KPS-6001（7〜9人用）	KPS-8001（10人用）
調理鍋容量（ℓ）	3.0	4.5	6.0	8.0
重量（kg）	2.7	3.1	4.6	5.1
本体寸法（mm）	310×265×H190	310×265×H240	365×325×H240	365×325×H285
調理鍋最大径（mm）	200	200	245	245
材質	調理鍋本体/ステンレス鋼　はり底/アルミニウム、ステンレス鋼			

※上記の価格には消費税は含まれておりません。