

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。



① パーフェクトプラス圧力鍋 WMF

| 容量   | 内寸          | 商品コード                | 重量 |
|------|-------------|----------------------|----|
| 2.5ℓ | φ176×H105mm | 018WF-2135 (2688200) |    |
| 3ℓ   | φ220×H 85mm | 018WF-2136 (2688300) |    |
| 4.5ℓ | φ220×H130mm | 018WF-2137 (2688400) |    |
| 6.5ℓ | φ220×H180mm | 018WF-2138 (2688500) |    |



ドイツ

熱伝導のよいアルミニウムを保温性に優れたCROMARGAN®(クロマーガン)18-10ステンレススチールで全面までくるんだドラムベース。電磁調理器を始め、あらゆる熱源に対応します。

くっきりとして見やすい、圧力表示ビンのライン。黄色の残圧表示が完全に下がってから蓋を開けてください。



ハンドルはワンタッチで取り外しが可能。毎ご使用後、清潔に洗っていただけます。



② 圧力鍋 18-10 ロイヤル フィッスラー

| 容量   | 内寸          | 商品コード     | 重量 |
|------|-------------|-----------|----|
| 2.5ℓ | φ180×H105mm | (7337000) |    |
| 4.5ℓ | φ220×H125mm | (7337100) |    |
| 6ℓ   | φ220×H165mm | (7337200) |    |
| 8ℓ   | φ260×H150mm | (7337300) |    |
| 10ℓ  | φ260×H190mm | (7337400) |    |



ドイツ

●蒸気が出ない  
圧力調理中は密閉状態なので、蒸気も音も出ず、料理の風味を逃がしません。

●安心安全設計  
圧力調整装置が余分な圧力を自動的に放出して、圧力を一定に保ちます。万一圧力調整装置が作動しない場合にはアラームが働きます。また圧力が下がっている間はフタが開かないため安全で蒸気による火傷の心配もありません。



③ 圧力鍋 ブルーポイント フィッスラー

| 容量   | 内寸          | 重量     | 商品コード     |
|------|-------------|--------|-----------|
| 2.5ℓ | φ180×H105mm | 約2.0kg | (3496500) |
| 4.5ℓ | φ220×H125mm | 約2.8kg | (3496600) |
| 6ℓ   | φ220×H225mm | 約3.0kg | (3496700) |

付属品：蒸し器・三脚・料理ブック



このページの全商品は



④ 圧力鍋 クリプソヌーヴォー 18-10 ティファール

| 容量         | 外寸             | 本体重量             | 商品コード     |
|------------|----------------|------------------|-----------|
| 4.5ℓ (約4合) | 358×250×H212mm | 220×123mm 約3.2kg | (6470300) |
| 6ℓ (約6合)   | 358×250×H252mm | 220×163mm 約3.3kg | (6470400) |

材質：本体・フタ/ステンレス  
底/ステンレス+アルミ+強磁性ステンレス  
フタノブ/フェノール樹脂

ふたの開閉が片手でクラック、ワンタッチ!

低圧/高圧が選べます。  
セレクトターが大きくなって使いやすく!

【低圧/ヒタミクッキング】  
●圧力調整おもり作動圧力：55kPa  
ビタミンやミネラルの損失を防ぎます。野菜や魚など煮くずれしやすい料理に最適です。

【高圧/スピードクッキング】  
●圧力調整おもり作動圧力：85kPa  
スーパーストックやかきたり肉など、時間のかかる料理がとてスピーディにできます。

【高圧に備える安心安全設計】  
【圧力を感知してフタをロックする安全ロックピン】  
調理後、釜の中の圧力が完全に下がるまで、ふたを開けることができない安全設計です。

圧力が基準以上になっても安全弁と特別設計のバックリングが働き圧力を逃がします。

●品質と安全の証明マーク付き



⑤ 圧力鍋 クラシックL ティファール

| 容量 | 内寸             | 商品コード     | 重量 |
|----|----------------|-----------|----|
| 6ℓ | 440×247×H213mm | (0769310) |    |

内径220×深さ166mm

付属品：バスケット、ガラスふた、お料理ブック  
ひとつのおもりで低圧(お野菜マーク：50kPa)/高圧(お肉マーク：80kPa)が選べます。



⑥ 圧力鍋 スーパー 18-10 ビタクラフト

| 容量         | 内寸          | 商品コード     | 重量 |
|------------|-------------|-----------|----|
| No.0604 4ℓ | φ230×H110mm | (8406000) |    |
| No.0606 6ℓ | φ230×H150mm | (8406100) |    |

板厚：1.4mm 底厚：7.2mm

●5つのSafety System.  
安心してお使いいただけるようさまざまな安全機能が働いています。

●熱の伝わりが早い3重構造の鍋底。  
圧力鍋本体は、丈夫で錆びない1.4mm厚の18-10ステンレスを使用。鍋底はステンレス、アルミ、ステンレスの3重構造で、厚さは7.2mm。底からの熱の伝わりがたいへん早く、効率よく調理することができます。



⑦ 圧力鍋 18-10 ラゴスティーナ

| 容量   | 内寸          | 商品コード     | 重量 |
|------|-------------|-----------|----|
| 3.5ℓ | φ220×H100mm | (0172400) |    |
| 5ℓ   | φ220×H140mm | (0172500) |    |
| 7ℓ   | φ220×H190mm | (0172600) |    |
| 6ℓ   | φ240×H140mm | (0172700) |    |
| 9ℓ   | φ260×H180mm | (0172800) |    |
| 12ℓ  | φ260×H240mm | (0172900) |    |

付属品：蒸し板・料理ブック

●熱伝導を高める「サーモブラン」  
底は厚いアルミ板を張った「サーモブラン」で、熱を増幅する構造。加熱後は余熱を利用し、内部圧力を保ちます。

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。