

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

26

●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。

ワンダーシェフ圧力鍋はこんなに便利です

- 栄養を逃がさずおいしく調理できるからとってもヘルシー
蒸気を逃がさず一気に調理するので、ビタミン・ミネラルなど大切な栄養を逃がしません。
- カルシウム補給で健康的なからだづくりに最適
約120度の高温で一気に調理するのでスジ肉はもちろん、魚の骨も柔らかく食べられるように調理できます。
- 本格メニューをいつでもスピードクッキング
高温・高熱で調理するので、調理時間が大幅に短縮されます。
時間がかかるメニューも、1/2〜1/3の時間で調理できるのが毎日の献立のレパートリーが広がります。



底三層構造
熱が鍋全体に、均等に伝わる底三層構造で、焦げ付きにくくなっています。



200V電磁調理器対応
ガスレンジは勿論、200V IH調理器やラジエントヒーター、ハロゲンヒーターでもお使いいただけるオールマイティな圧力鍋です。



10 ワンダーシェフ圧力鍋 10ℓ
外寸: 258×360×H290mm (2003800)
内寸: φ230×H240mm 重量: 3.35kg
水の容量(最高水位線): 約6.6ℓ
水の容量(豆のい線): 約3.3ℓ
白米最大炊量: 約1升
付属品: 蒸しす・掃除ピン



11 ワンダーシェフ圧力鍋 8ℓ
外寸: 258×360×H245mm (2003900)
内寸: φ230×H190mm 重量: 3.2kg
水の容量(最高水位線): 約5.3ℓ
水の容量(豆のい線): 約2.6ℓ
白米最大炊量: 約1升
付属品: 蒸しす・掃除ピン



12 ワンダーシェフ圧力鍋 6ℓ
外寸: 435×240×H240mm (2004000)
内寸: φ210×H168mm 重量: 2.4kg
水の容量(最高水位線): 約3.8ℓ
水の容量(豆のい線): 約1.9ℓ
白米最大炊量: 約8合
付属品: クッキングガイド・蒸しす・掃除ピン



13 ワンダーシェフ圧力鍋 4.5ℓ
外寸: 435×240×H203mm (2004100)
内寸: φ210×H128mm 重量: 2.3kg
水の容量(最高水位線): 約2.8ℓ
水の容量(豆のい線): 約1.4ℓ
白米最大炊量: 約5合
付属品: クッキングガイド・蒸しす・掃除ピン



14 ワンダーシェフ圧力鍋 3ℓ
外寸: 390×210×H187mm (2004200)
内寸: φ180×H113mm 重量: 1.8kg
水の容量(最高水位線): 約2.0ℓ
水の容量(豆のい線): 約1.0ℓ
白米最大炊量: 約3合
付属品: クッキングガイド・蒸しす・掃除ピン

T-FAL
ティファール from **SEB**



③ 圧力鍋 オーセンティック ティファール セブ 10ℓ
外寸: 388×296×H310mm (4037600)
内寸: φ268×H181mm 重量: 約4.1kg
材質: ステンレス
※クッキングブック・中カゴ・台付
機能弁もあり作動圧力: 55kPa



④ 圧力鍋 業務用 アルミ SHP-17 520×φ316×H320mm 17ℓ (3024100)
SHP-22 562×φ359×H342mm 22ℓ (3024200)

- 熱伝導性に優れた厚肉のアルミニウム製鍋で、底部は特に厚くしてあります。
- 蓋の開閉はスライド式(ロック機構付)ですので、どなたでも安全確実に操作できます。
- 圧力の調節は、調圧ウエイトで自動的に行ないます。
- 鍋の表面にはアルマイト処理が施してありますので、耐蝕性に優れています。

機種名	水入量(ℓ)	実用容量(ℓ)	常用圧力(kg/cm ²)
SHP-17	17	11.9	0.7
SHP-22	22	15.4	0.7

(常用圧力0.7kg/cm²の時、鍋内調理温度は約110℃です。)



⑤ 圧力鍋 片手 アルミ製 ハイフ
外寸
PC-28A (2.8ℓ) 210×415×H190mm (8316100)
PC-45A (4.5ℓ) 237×441×H213mm (8316200)
PC-60A (6.0ℓ) 267×471×H224mm (8316300)
付属品: 内鍋、軽いオモリ、重いオモリ、蒸し板、クッキングブック

機種名	直炊飯量	内鍋使用の炊飯量
PC-28A	約5合	約3合
PC-45A	約8合	約5合
PC-60A	約1升	約6合
PCD-10W	約1升5合	
PCD-20W	約2升	

作動圧力
重いオモリ使用時: 1.3kg/cm²
軽いオモリ使用時: 0.5kg/cm²
(白米を炊く時に使用します。)



⑥ 圧力鍋 両手 アルミ製 ハイフ

外寸
PCD-10W (10ℓ) 303×458×H281mm (8316400)
PCD-20W (20ℓ) 408×545×H355mm (8316500)
付属品: 軽いオモリ、重いオモリ、蒸し板、クッキングブック

作動圧力
重いオモリ使用時: 2.0kg/cm²
軽いオモリ使用時: 1.5kg/cm²
(白米を炊く時に使用します。)



⑦ IH圧力調理鍋 CAA-A350 タイガー (0815800)
消費電力: 1300W
満水容量: 3.5ℓ 調理容量: 2.3ℓ
サイズ(約): 332×241×H242mm
本体重量: 4.3kg

- 万一の切り忘れにも、「切り忘れ防止」機能で自動電源OFF(ガスふた調理時、60分で自動OFF)。
- 「圧力ふた」と「ガラスふた」の2枚があるから「下ごしらえ」から「仕上げ」まで「これ1台」でとっても便利。
- 「豚角煮」「五目豆」「おでん」「玄米」「白米」の5つのオートメニューキー。
- 保温・トロ火から強火まで、7段階に細かく「火加減調節」ができます。



⑧ 圧力鍋 業務用 SHP-13 (1253700)
外寸: φ300×440×H255mm
水入量: 13ℓ
実用容量: 9.1ℓ
常用圧力: 0.7kg/cm²
●オールステンレス製で、丈夫です。
●圧力計付
●耐熱ガラス蓋付きで、調理物が目視出来ます。

業務用鍋類

キッチンボット・保存容器

中華料理道具

鍋・フライパン・グリルパン類

フードパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

調味入・ウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計