

●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。

寸法表示は内寸です。

PADERNO

全ての熱源に対応・パデルノ1000シリーズ
[パデルノ] 18-10ステンレス鋼(グルメシリーズ)

[パデルノ]の特長



- 人間工学的に作られた空洞ハンドル
- 切れの良いエッジ
- (ステンレス、アルミ、ステンレス)のサンドイッチ式三層底
- イノックス18/10の優れた品質

電磁・ガス・電気・ハロゲン
すべてのヒーターに対応です。



① 寸胴鍋(蓋無) 1001

18cm (4.0ℓ) H160mm (8713000)	32cm (25.5ℓ) H320mm (6265800)
20cm (5.5ℓ) H180mm (8713100)	36cm (36.5ℓ) H360mm (6265900)
22cm (8.3ℓ) H220mm (8713200)	40cm (50.0ℓ) H400mm (6266000)
24cm (10.5ℓ) H240mm (6265600)	45cm (63.5ℓ) H400mm (6266100)
28cm (17.0ℓ) H280mm (6265700)	50cm (98.0ℓ) H500mm (6266200)

非電磁対応 1001
50cm (98.0ℓ) H500mm (6266210)



② 半寸胴鍋(蓋無) 1007

18cm (2.7ℓ) H108mm (8713300)	32cm (15.4ℓ) H195mm (6266500)
20cm (3.8ℓ) H120mm (8713400)	36cm (20.5ℓ) H215mm (6266600)
22cm (5.0ℓ) H130mm (8713500)	40cm (30.1ℓ) H240mm (6266700)
24cm (6.8ℓ) H145mm (6266300)	45cm (42.9ℓ) H270mm (6266800)
28cm (9.8ℓ) H160mm (6266400)	50cm (58.0ℓ) H300mm (6266900)

非電磁対応 1007
50cm (58.0ℓ) H300mm (6266910)



③ 外輪鍋(蓋無) 1009

18cm (1.8ℓ) H 70mm (8713600)	36cm (13.0ℓ) H130mm (6267200)
20cm (2.5ℓ) H 75mm (8713700)	40cm (18.0ℓ) H145mm (6267300)
24cm (3.7ℓ) H 80mm (8713800)	45cm (24.6ℓ) H155mm (6267400)
28cm (5.8ℓ) H 95mm (6267000)	50cm (37.0ℓ) H190mm (6267500)
32cm (9.2ℓ) H110mm (6267100)	

非電磁対応 1009
50cm (37.0ℓ) H190mm (6267510)



④ 深型片手鍋(蓋無) 1006

14cm (1.2ℓ) H 80mm (6264000)	24cm (6.5ℓ) H145mm (6264400)
16cm (1.9ℓ) H 95mm (6264100)	28cm (9.8ℓ) H160mm (6264500)
18cm (2.7ℓ) H108mm (6264200)	32cm (15.4ℓ) H195mm (6264600)
20cm (3.8ℓ) H120mm (6264300)	36cm (20.5ℓ) H215mm (6264700)
22cm (5.0ℓ) H130mm (8711200)	



⑤ 浅型片手鍋(蓋無) 1008

16cm (1.3ℓ) H 65mm (8711300)	28cm (5.8ℓ) H 95mm (6265000)
18cm (1.8ℓ) H 70mm (8711400)	32cm (9.2ℓ) H110mm (6265100)
20cm (2.5ℓ) H 75mm (6264800)	36cm (13.0ℓ) H130mm (6265200)
24cm (3.7ℓ) H 80mm (6264900)	



⑥ テーパパン 1112

16cm (1.0ℓ) H60mm (6268700)	20cm (1.6ℓ) H65mm (6268800)
18cm (1.2ℓ) H60mm (8711500)	24cm (2.7ℓ) H75mm (6268900)



⑦ ソテーパン(蓋無) 1113

18cm (1.7ℓ) H70mm (8711600)	24cm (3.3ℓ) H85mm (8711800)
20cm (2.2ℓ) H75mm (8711700)	26cm (4.2ℓ) H90mm (8711900)



⑧ フライパン

1014-20 H50mm (6265300)	1014-36 H60mm (8711000)
1014-24 H50mm (6265400)	1014-40 H60mm (8711100)
1014-28 H55mm (6265500)	1114-45 H65mm (8745500)
1014-32 H60mm (8710900)	



⑨ オムレツパン 1115

20cm H50mm (8712000)	36cm H60mm (8712400)
24cm H50mm (8712100)	40cm H60mm (8712500)
28cm H55mm (8712200)	45cm H65mm (8712600)
32cm H60mm (8712300)	50cm H65mm (8745600)



⑩ 鍋蓋 1161

12cm 120mm (8745700)	28cm 280mm (6268100)
14cm 140mm (6267600)	32cm 320mm (6268200)
16cm 160mm (6267700)	36cm 360mm (6268300)
18cm 180mm (6267800)	40cm 400mm (6268400)
20cm 200mm (6267900)	45cm 450mm (6268500)
22cm 220mm (8714700)	50cm 500mm (6268600)
24cm 240mm (6268000)	



⑪ スチームポット 1123

20cm H220mm (8712700)	24cm H265mm (8712800)
28cm H295mm (8712900)	



⑫ バンナリーポット 1910

12cm (1.4ℓ) H140 (6263500)	
14cm (2.4ℓ) H160 (6263600)	
16cm (3.6ℓ) H180 (6263700)	
18cm (5.1ℓ) H200 (6263800)	
20cm (6.9ℓ) H220 (6263900)	



⑬ オイルポット 1780

10cm (1ℓ) H210mm (8745800)	
15cm (1.5ℓ) H230mm (8745900)	

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。