

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

業務用鍋類・  
フライパン

**NEW Fissler** フィスラー  
**PRO COLLECTION**  
ニュー プロコレクションシリーズ

200ボルトのハイパワーにも  
対応するプロコレクション。  
あらゆるタイプの熱源で最良  
の調理を約束します。

加熱による金属の膨張を考慮に加え、実際の使用時に初めてフラットになるように計算されたカーブであり、独自の底厚三層構造と相まって、素材に最も効率よく、しかも均一に熱を回していくためのデザインです。



① ストックポット 84-113

| 内寸          | 重量              | 商品コード   |
|-------------|-----------------|---------|
| 20cm (5.1ℓ) | φ200×H220 2.3kg | 8591001 |
| 24cm (9.0ℓ) | φ240×H252 3.7kg | 8591011 |



② シチューポット 84-123

| 内寸           | 重量              | 商品コード   |
|--------------|-----------------|---------|
| 16cm (2.0ℓ)  | φ160×H151 1.5kg | 8591110 |
| 18cm (2.6ℓ)  | φ180×H156 1.7kg | 8591210 |
| 20cm (4.0ℓ)  | φ200×H180 2.2kg | 8591310 |
| 24cm (6.2ℓ)  | φ240×H190 3.3kg | 8591410 |
| 28cm (10.5ℓ) | φ280×H223 4.5kg | 3690200 |



③ キャセロール 84-133

| 内寸          | 重量              | 商品コード   |
|-------------|-----------------|---------|
| 16cm (1.5ℓ) | φ160×H120 1.3kg | 8591611 |
| 18cm (1.8ℓ) | φ180×H123 1.5kg | 8591510 |
| 20cm (2.6ℓ) | φ200×H138 2.0kg | 8591601 |
| 24cm (4.4ℓ) | φ240×H153 3.0kg | 8591710 |
| 28cm (7.2ℓ) | φ280×H172 4.0kg | 8591621 |



④ シャローパン 84-373

| 内寸          | 重量              | 商品コード   |
|-------------|-----------------|---------|
| 24cm (3.0ℓ) | φ240×H120 2.8kg | 8591801 |
| 28cm (4.5ℓ) | φ280×H132 3.8kg | 8591811 |



⑤ サーブパン 84-353

| 内寸          | 重量             | 商品コード   |
|-------------|----------------|---------|
| 20cm (1.4ℓ) | φ200×H50 0.7kg | 8591910 |
| 24cm (2.1ℓ) | φ240×H60 1.0kg | 8592010 |
| 28cm (3.3ℓ) | φ280×H65 1.8kg | 8592110 |



⑥ ソースパン (深型) 84-163

| 内寸          | 重量              | 商品コード   |
|-------------|-----------------|---------|
| 16cm (2.0ℓ) | φ160×H152 1.4kg | 8592201 |
| 18cm (2.6ℓ) | φ180×H152 1.6kg | 8592211 |



⑦ ソースパン (浅型) 84-153

| 内寸          | 重量              | 商品コード   |
|-------------|-----------------|---------|
| 16cm (1.4ℓ) | φ160×H125 1.3kg | 8592301 |
| 20cm (3.0ℓ) | φ200×H137 1.9kg | 8592311 |



⑧ コニカルパン 84-143

| 内寸          | 重量             | 商品コード   |
|-------------|----------------|---------|
| 16cm (1.0ℓ) | φ160×H66 0.6kg | 8354510 |
| 20cm (1.8ℓ) | φ200×H75 0.9kg | 8354610 |



⑨ フライパン 84-363

| 内寸          | 重量             | 商品コード   |
|-------------|----------------|---------|
| 20cm (1.4ℓ) | φ200×H58 0.8kg | 8592410 |
| 24cm (2.1ℓ) | φ240×H60 1.2kg | 8592510 |
| 28cm (3.0ℓ) | φ280×H65 1.9kg | 8592610 |



⑩ 鍋蓋 (無水蓋) 83-104

| 商品コード        | 商品コード        |
|--------------|--------------|
| 16cm 3690300 | 24cm 3690600 |
| 18cm 3690400 | 28cm 3690700 |
| 20cm 3690500 |              |



⑪ フライパンカバー 83-363

| 商品コード         | 商品コード |
|---------------|-------|
| 24cm用 8593200 |       |
| 28cm用 8593300 |       |

※サーブパン、フライパンでお使いください。



⑫ スチーマー 83-773

| 内寸   | 重量              | 商品コード   |
|------|-----------------|---------|
| 20cm | φ200×H110 0.8kg | 8592700 |
| 24cm | φ240×H120 1.1kg | 8592800 |



⑬ スチームプレート F-ST

| 内寸    | 重量              | 商品コード   |
|-------|-----------------|---------|
| 16cm用 | φ160×H32 0.15kg | 8592900 |
| 18cm用 | φ180×H25 0.2 kg | 8592910 |
| 20cm用 | φ200×H35 0.25kg | 8593000 |
| 24cm用 | φ240×H35 0.33kg | 8593100 |

※深型のナブでお使いください。

■秘密はパーフェクトリッド (フタ)  
NEWプロコレクション・シリーズでは、中央部にくぼみを持たせたリッド (フタ) を新たに採用しています。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率良く中央に集め、水滴として繰り返し落としていきます。素材の持ち味を逃がすことなく、さらに美味しい無水調理、煮込み料理を実現します。



■本体との密着性を高めるフタの重さ  
蒸気を漏らさないがっしりとしたフタの重さは、いわば美味しさを逃がさないための必要な重さ。独自の真空防止構造でフタのはりつきを防ぎます。

■フタ取っ手は2段階溶接構造で熱が  
伝わりにくくなりました。

■底厚の三層力カプセル構造です。  
茹でる。煮る。焼く。炒める。揚げる。蒸す。炊く…。調理の基本は常に火との戦いにあり、素材に火が通すか、通し過ぎないかということが重要になります。熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18/10最高級ステンレスと18/0ステンレスでカプセル状に包み込んだフィスラー独自の底厚三層構造、適度な厚みを備えたボディ本体や軽すぎない蓋と相まって、鍋全体に熱のムラを作らず、素材を均一に効率よく加熱することを可能にします。つまり、熱を伝えるために必要となる水や油の量を最小に抑え、素材本来の味を最大限引き出します。無水調理もおでもの。天ぷらやフライも少量の油でカラッと揚げます。



■2段階溶接で熱くなりにくい把手  
ステンレス製の把手は2段階スポット溶接という高度な構造を採用することで、熱が伝わりにくく熱くなりやすく仕上げられています。プラスチックではないのでオープンにも入れられますから、コンロで下ごしらえして、鍋ごとオープンで焼き上げるといった調理も可能です。

このページの全商品は



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。