

●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

キッチンボット・  
保存容器

中華料理道具・  
揚鍋

ブランドキッチン  
コレクション

## T-fal IHサブリーム

ティファール



### ①フライパン IHサブリーム ティファール

内寸 商品コード

|      |     |         |                                |
|------|-----|---------|--------------------------------|
| 21cm | H57 | 1945800 | ※本体：ステンレス＋アルミニウム               |
| 24cm | H57 | 1945900 | ※内面5層の「プロメタルコーティング」で耐久性がさらにアップ |
| 26cm | H58 | 1946000 |                                |
| 28cm | H58 | 1946100 |                                |

### ②ウォック フライパン

|                  |             |
|------------------|-------------|
| 内寸               | 商品コード       |
| 28cm             | H83 1946200 |
| ※本体：ステンレス＋アルミニウム |             |



調理中でも中身が見えるガラスぶたに、スチームコントローラーが付いて吹きこぼれ防止に便利です。

外側も内側もノンステックで、汚れが付きにくくお手入れ簡単。フライパンのフチは器に移しやすくカーブしていて、コーティングがされているので、さらにお手入れ簡単。

金属へらも使えます

IHクッキングなら、ティファール！  
厚い底面に注目してください

IH（電磁調理器）の熱を効率よく伝えるステンレスと、熱伝導の優れたアルミニウムをしっかりと合わせ、厚い底面に仕上げました。

内面5層コーティング「プロメタルコーティング」で耐久性がさらにアップ

マークの模様が消えたら、クッキングスタート！  
調理のタイミングのがさず、おいしく料理が  
つくれます。火が見えないIHでも、空だきの  
心配がないので安心です。

このページの全商品は



### ③ソースパン

|      |             |
|------|-------------|
| 内寸   | 商品コード       |
| 18cm | H95 1946300 |



### ④シチューパン

|      |              |
|------|--------------|
| 内寸   | 商品コード        |
| 20cm | H105 1946400 |
| 24cm | H125 1946500 |



### ⑤シャローパン

|      |             |
|------|-------------|
| 内寸   | 商品コード       |
| 24cm | H83 1946600 |



## WMF TOPSTAR システム

トップスター



- 錆・汚れに強く、洗浄しやすいCROMARGAN®（クロマーガン）18-10ステンレススチールを使用。
- 料理のスタイルに合わせて必要なアイテムが自由に組み合わせられます。
- 底はアルミを側面までくんだ熱伝導性に優れた三層構造。



### ⑥シチューボット

| 内寸              | 容量             | 商品コード   |
|-----------------|----------------|---------|
| 018WF-0011 20cm | φ200×H185 5.5ℓ | 5473900 |
| 018WF-0012 24cm | φ240×H210 9.1ℓ | 5474000 |

### ⑦深型両手鍋

| 内寸              | 容量             | 商品コード   |
|-----------------|----------------|---------|
| 018WF-0007 16cm | φ160×H110 2.0ℓ | 5474100 |
| 018WF-0008 20cm | φ200×H120 3.3ℓ | 5474200 |
| 018WF-0009 24cm | φ240×H140 5.6ℓ | 5474300 |

### ⑧両手鍋

| 内寸              | 容量             | 商品コード   |
|-----------------|----------------|---------|
| 018WF-0004 16cm | φ160×H 85 1.6ℓ | 5474400 |
| 018WF-0005 20cm | φ200×H 95 3.0ℓ | 5474500 |
| 018WF-0006 24cm | φ240×H105 4.4ℓ | 5474600 |

### ⑨片手鍋

| 内寸              | 容量            | 商品コード   |
|-----------------|---------------|---------|
| 018WF-0112 16cm | φ160×H85 1.6ℓ | 5474700 |
| 018WF-0113 18cm | φ180×H85 2.0ℓ | 5474800 |



### ⑩オープンパン

| 商品コード           | 内寸   | 容量      |
|-----------------|------|---------|
| 018WF-0016 24cm | φ240 | 5482400 |
| 018WF-0017 28cm | φ280 | 5482500 |

●熱まわりのムラもなく、保温力も高いので余熱調理も可能です。炒める・焼く・煮るなどあらゆる加熱調理をこなします。



### ⑪スチーマー中子

| 商品コード           | 内寸        | 容量      |
|-----------------|-----------|---------|
| 018WF-0019 20cm | φ200×H100 | 5482600 |
| 018WF-0020 24cm | φ240×H120 | 5482700 |

●蒸し物全般に使用できます。蒸し上げれば中子を持ち上げて鍋から取り出せるので、蒸気が熱い蒸し物でも取り扱いが簡単です。



### ⑫スパゲティー中子

| 商品コード           | 内寸        | 容量      |
|-----------------|-----------|---------|
| 018WF-0018 20cm | φ200×H190 | 5483100 |

●シチューボット20cmと組み合わせでパスタボット用中子としてご使用ください。ゆであがった食材を引き上げたり湯を捨てるのも簡単です。



### ⑬スープこし（細目）

| 商品コード           | 内寸        | 容量      |
|-----------------|-----------|---------|
| 018WF-0027 20cm | φ200×H115 | 5482800 |

●スープこしとしてのご使用のほか、プリンや茶碗蒸しの卵液をこしてなめらかに仕上げたり、ミキサーにかけたフルーツジュースをこして、のどごしをよくすることもできます。



### ⑭ミキシングボウル

| 商品コード           | 内寸        | 容量      |
|-----------------|-----------|---------|
| 018WF-0022 20cm | φ200×H110 | 5482900 |

●ミキシングボウルを、お湯を入れた両手鍋に重ねると、湯煎の際安定して作業がしやすいです。又、トップスターシリーズは保温性が非常にすぐれている為、一定の温度が保てる為チョコレートの湯煎などにも適しています。



### ⑮コランダール

| 商品コード           | 内寸        | 容量      |
|-----------------|-----------|---------|
| 018WF-0024 20cm | φ200×H110 | 5483000 |

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。