

●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。

サバティーニシリーズ

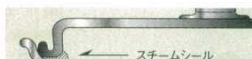
熱効率、耐久性抜群の7層構造

すぐれた耐久性・熱伝導性保温性の3層クラッド構造

表面・内面はすべて酸・アルカリの腐食に強くキズがつきにくいステンレスで、ステンとステン
の間に熱伝導の高い軟鋼をサンドイッチしたため、理想的な熱効率とスピード調理を可能にしました。



●強火での使用は、さけて下さい。
●通常使う火加減は、ほとんど弱火か中火で調理ができ燃料費が節約できます。



本体と蓋の密着部分に料理から出た水分が付き密閉状態を作ります。これが圧力調理のできるスチームシール効果です。ビタミンやミネラルの損失を少なく、栄養価の高い料理ができます。

このページの全商品は



スツーカー・裏漉し類

オープンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

ブランドキッチン・コレクシジョン

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・コンテナー類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計



①両手鍋

内寸	底板厚	商品コード
18cm (1.8ℓ) H 85	2.0	5771300 [6]
19cm (2.4ℓ) H100	2.0	5771400 [6]
26cm (5.4ℓ) H115	2.4	5771500 [6]



②片手鍋

内寸	底板厚	商品コード
16cm (1.2ℓ) H 75	2.0	5771600 [6]
18cm (1.8ℓ) H 85	2.0	5771700 [6]
19cm (2.4ℓ) H100	2.0	5771800 [6]



③卓上鍋

内寸	底板厚	商品コード
19cm (1.3ℓ) H60	2.4	5771900 [6]
26cm (2.6ℓ) H60	2.4	5772000 [6]



④両手鍋
ドームカバー付

内寸	底板厚	商品コード
26cm (5.4ℓ) H190	2.4	5772100 [3]



⑤スチームパン18-8
19cm (2.0ℓ) H90 5772200
※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。



⑥スプレサーバー18-8
18cm (1.8ℓ) H80 5772300
※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。



⑦フライパン 蓋付

底板厚	商品コード
19cm H60 2.4	5772400 [6]
26cm H60 2.4	5772500 [6]

※19cmは向い取手無しです。

マジカルユミック

材質：本体／3層クラッド（厚さ2.6mm）（ステンレス・アルミ・ステンレス）、蓋／ステンレス（取手、蓋ツマミ／フェノール樹脂）



⑧片手鍋

内径	深さ	商品コード
16cm φ160×H85 (1.8ℓ)		2098900
18cm φ180×H91 (2.4ℓ)		2099000



⑨両手鍋

内径	深さ	商品コード
20cm φ200×H100 (3.2ℓ)		2099100
22cm φ220×H109 (4.2ℓ)		2099200
24cm φ240×H127 (5.8ℓ)		2099300



⑩両手浅鍋

内径	深さ	商品コード
24cm φ240×H83 (3.7ℓ)		2099400



⑪フライパン

内径	深さ	商品コード
24cm φ240×H63 (2.9ℓ)		2099500



⑫コーティング
フライパン

内径	深さ	商品コード
24cm φ240×H63 (2.9ℓ)		2099600

スピーネ 特殊ステンレス単層鍋 板厚1.2mm



⑬片手鍋

内寸	商品コード
16cm φ160×H82 (2.0ℓ)	2264500
18cm φ180×H78 (2.1ℓ)	2264600

※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



⑭両手深型鍋

内寸	商品コード
20cm φ200×H 94 (3.3ℓ)	2264700
22cm φ220×H106 (4.6ℓ)	2264800
24cm φ240×H136 (6.8ℓ)	2264900

※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



⑮両手特深鍋

内寸	商品コード
25cm 内寸φ250×H185 (9.8ℓ)	2265000

※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



⑯両手浅型鍋

内寸	商品コード
23cm 内寸φ230×H73 (3.4ℓ)	2265100

※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



⑰2段階蒸し器

内寸	商品コード
23cm (3.4ℓ)	2265200

※両手浅型鍋と蒸し器のセットです。
※蒸し器は3合炊きです。



⑱深型フライパン

内寸	商品コード
26cm 内寸260×H65	2265300

※テフロン®プラチナプロ加工



⑲玉子焼

内寸	商品コード
167×135×H32	2265700

※テフロン®プラチナプロ加工

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。