

●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

■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よく中央に集め、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、素材にいかにか早く火を通すか、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。無水調理もお手のもの。天ぷらやフライも少量の油でカラッと揚げます。

このページの全商品は



■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。



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
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

※深型のナベでお使いください。

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。