

01 業務用鍋類・
フライパン

02 キッチンボット・
保存容器

03 中華料理道具・
揚鍋

04 ブランドキッチン
コレクション

NEW **Fissler** フィスラー ドイツ
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。

■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。

■底厚の三層カプセル構造

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

このページの全商品は



便利な目盛付

18/10ステンレス
アルミ合金シート
18/0ステンレス・クローム



① ストックポット 84-113

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	5.1	221	169	1.0	190	2.3	8591001	¥40,000
24cm	9.0	261	208	1.0	230	3.7	8591011	¥45,000



② シチューポット 84-123

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2.0	181	106	1.0	150	1.5	8591110	¥31,000
18cm	2.6	200	106	1.0	170	1.7	8591210	¥32,000
20cm	4.0	221	130	1.0	190	2.2	8591310	¥35,000
24cm	6.2	261	143	1.0	230	3.3	8591410	¥40,000
28cm	10.5	305	175	1.0	270	4.5	3690200	¥52,000



③ キャセロール 84-133

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.5	181	75	1.0	150	1.3	8591611	¥30,000
20cm	2.6	221	87	1.0	190	2.0	8591601	¥33,000
24cm	4.4	261	104	1.0	230	3.0	8591710	¥38,000
28cm	7.2	306	125	1.0	250	4.0	8591621	¥50,000



④ シャローパン 84-373

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	3.0	261	70	1.0	230	2.8	8591801	¥38,000
28cm	4.5	306	95	1.0	260	3.8	8591811	¥46,000



⑤ サープパン 84-353

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1.4	221	45	1.0	145	0.7	8591910	¥22,000
24cm	2.1	261	55	1.0	185	1.0	8592011	¥25,000
28cm	3.3	306	60	1.0	225	1.8	8592110	¥32,000

※24cmは84-358になります。



⑥ ソースパン (深型) 84-163

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2.0	181	152	1.0	150	1.4	8592201	¥31,000
18cm	2.6	200	152	1.0	170	1.6	8592211	¥32,000



⑦ ソースパン (浅型) 84-153

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.4	181	125	1.0	150	1.3	8592301	¥30,000
20cm	3.0	221	137	1.0	190	1.9	8592311	¥33,000



⑧ スチームプレート F-ST

外径	高さ	重量	商品コード	価格
16cm用	160	20 0.15kg	8592900	¥1,800
18cm用	180	25 0.2 kg	8592910	¥2,200
20cm用	200	35 0.25kg	8593000	¥2,500
24cm用	240	35 0.33kg	8593100	¥3,000

※深型のナベでお使いください。



⑨ コニカルパン 84-143

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.0	181	66	1.0	100	0.6	8354510	¥31,000
20cm	1.8	221	75	1.0	140	0.9	8354610	¥33,000



⑩ フライパン 84-368

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	221	58	1.0	145	0.8	8592420	¥28,000
24 _{cm}	261	60	1.0	185	1.2	8592520	¥30,000
28 _{cm}	300	65	1.0	225	1.9	8592620	¥36,000



⑪ 鍋蓋 (無水蓋) 83-104

内径	外径	商品コード	価格	内径	外径	商品コード	価格
16cm	180	3690300	¥4,800	24cm	260	3690600	¥6,300
18cm	200	3690400	¥5,100	28cm	300	3690700	¥7,100
20cm	220	3690500	¥5,500				



⑬ スチーマー 83-773

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	221	110	1.0	183	0.8	8592700	¥28,000
24cm	261	120	1.0	223	1.1	8592800	¥29,000

ミニシリーズ

- フィスラー独自の底厚三層カプセル構造
- 汚れが目立たないサテン仕上
- 18-10ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウム合金層をカプセル構造で包み込んでいます。効率よく熱を伝え、しかも優れた保温性を誇ります。



⑭ サープパン 05-361-161

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	0.9	181	63	1.0	145	0.5	3523710	¥9,000



⑮ シチューポット 05-111-16

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2.0	181	125	1.0	150	0.8	3523720	¥11,000



⑯ ソースパン

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格		
16 _{cm}	05	151-16	1.6	181	114	1.0	144	0.7	3523740	¥11,000

⑰ フィスラー スペシャルグラタン

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	159-500-241	2.2	60	5.0	180	1.2	3523750 ¥22,000
28cm	159-500-281	3.3	65	5.0	250	1.4	3523760 ¥28,000

- 材質: 本体/アルミニウム コーティング/PTFE
- 取っ手/ステンレス
- クック&サーブ。1枚で2役の働きをするスペシャルグラタン
- しゃぶしゃぶやすきやきなど食卓で作りながら食べる料理に最適です。
- フィスラーのプロテクタルコーティング。最高評価の耐久性です。



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。