

Catalogue No.

20367-68

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

業務用鍋類・フライパン

厨房用品

68

内鍋と外鍋の組合せによる
余熱調理鍋



①ニューグッドベンリー余熱調理鍋

		内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18 _{cm}	内鍋	180	2.5	210	102	0.8	155	2.0	3758300	¥10,400
	外鍋	200	3.7		122	0.8	160			
22 _{cm}	内鍋	220	4.0	250	110	0.8	185	2.6	3758310	¥13,000
	外鍋	240	6.0		137	0.8	200			

材質:内鍋/NAR-160特殊ステンレス 外鍋/三層鋼
●内鍋と外鍋の組み合わせ式余熱調理鍋ですので沸騰・加熱時間が短縮できます。
●内鍋も外鍋も直火可能



②18-0 真空かまど鍋

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	FK-1001	3.4	234	140	0.8	200	1.9	3647800	¥15,000
22cm	FK-1002	5.0	257	160	0.8	220	2.3	3647900	¥18,000

材質:本体(内側・外側)/ステンレス鋼(18-0)
上蓋/ステンレス鋼(18-8) ガラス蓋/強化ガラス
ハンドル/フェノール樹脂
●真空構造により沸騰後は置いておくだけで料理ができる保温調理鍋です。上蓋が保温トレイにもなりますので下からの熱も逃がしません。



③18-0 フィットパン
鍋4点セット T41

5040000 ¥15,000
ソースパン×4 兼用蓋×1 ハンドル×1
●入れ子式に4つの鍋を収納できます。
●蓋1枚で4サイズに対応
●ハンドル着脱式

サイズ	内径×深さ	容量ℓ	底径
14cm	140×73	1.1	120
16cm	160×78	1.6	140
18cm	180×83	2.1	160
20cm	200×88	2.8	180



④エクセレントシェフ
ワンタッチクッカー
4点セット EXC-104

8233720 ¥8,200
ソースパン×4 専用蓋×1 ワンタッチハンドル×2
タッパーフタ 14・16・18・20cm用各1
●ワンタッチ着脱式のハンドルで収納スペースをとりません。
●13Crステンレスですので、電磁調理器にもご使用できます。

サイズ	内径×深さ	容量ℓ	底径
14cm	140×75	1.0	130
16cm	160×80	1.6	140
18cm	180×85	2.0	150
20cm	200×90	2.5	170

Antique アンティックシリーズ

本体・蓋/銅製(内面ニッケルメッキ)
鍋底に鉄を密着加工



⑤銅IHアンティック深型鍋 IH-103

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
22cm	5.8	230	150	1.5	195	2.0	155	3111100	¥18,000

⑥銅IHアンティック両手鍋 IH-102

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
20cm	3.4	210	105	1.5	185	1.8	110	3111000	¥15,000



⑦銅IHアンティック浅型鍋 IH-104

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
24cm	3.4	249	80	1.5	225	2.3	85	3111200	¥18,000

⑧銅IHアンティック片手鍋 IH-101

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
18cm	2.4	190	89	1.5	160	1.5	94	3110900	¥13,500



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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

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

05 フードパン・天板・バット類

06 給食道具・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器