

Catalogue No.

20424-1558

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

鍋物用品 和・洋・中

卓上用品

1558

サーマテック

高い耐熱強度
電磁調理器で空焚きしても割れません

(「空焚き焦げ付き」テストをクリアしておりますが、
安全上の理由から、空焚きはお止めください。)

- 電磁調理器では最も過酷と言われる「空焚き焦げ付き」テスト(通常1〜2回で割れる)にも50回以上をクリア
- 抜群の耐熱強度を誇り、ガスをはじめ様々な熱源に対応できます。(耐熱衝撃強度700℃)
- 通常の土鍋に見られる経年劣化も少なく長期間安心して使っていただけます。
- 業務用としても充分通用できるトータル強度がありますのでスタッキング等の付加機能も可能です。



①サーマテック IH土鍋ドレープ
THM41 ピンク

内寸	φ	底径	商品コード	価格
6.5号	φ202×H105	1.6 165	6971721	¥5,000
9号	φ278×H120	3.0 195	6972121	¥10,000

材質:高耐熱セラミック 耐熱温度:500℃



②サーマテック IH 和風土鍋
浅型 MT297 ブラック

内寸	φ	底径	商品コード	価格
φ274×H62	2.0 180	6972300	¥10,000	



サーマテック IH 洋風土鍋 9号

内寸	φ	底径	商品コード	価格
③MT493 ベージュ	φ200×H95	2.3 220	6960000	¥10,000
④MT497 ブラック	φ200×H95	2.3 220	6960100	¥10,000

サーマテック 直火土鍋・直火炊飯土鍋

・本体には、耐熱温度差500度クリアの高耐熱素材を採用。JIS高耐熱製品です。

■特徴

- ・水張り吸水率0.5%以下を実現、お料理の臭いのしみ付きや、カビの心配もなく衛生的です。
- ・水張り吸水率とは土鍋に70%ほど水を入れ、15時間放置した場合に土鍋にしみ込んだ水分を表しています。
- ・SIセンサーにフィットする底面形状



サーマテック 直火土鍋

外径	高さ	φ	kg	内径	⑤ブルー-TDF01	⑥グリーン-TDF02	⑦ブラック-TDF03	価格
6.5号	194	52	0.7	0.8 165	6972240	6972290	6972310	¥2,500
9号	272	73	2.3	1.7 240	6972250	6972280	6972320	¥5,000
10号	296	80	2.7	2.2 260	6972260	—	6972330	¥6,000

- 調理時に水量の目安として指でも確認できる凸線の内側目盛り付
- 抜群のスタッキング性能(収納性・安定性)を実現



サーマテック 直火炊飯土鍋 (3合炊き・内蓋付)

商品コード	価格
⑧ブルー TDG01	6972210 ¥5,000
⑨グリーン TDG02	6972220 ¥5,000
⑩ブラウン TDG03	6972230 ¥5,000

外寸:φ220 高さ:90 2.0φ 2.0kg 内径:165
●2合・3合用の水量目安の内側目盛り付



プロヴァンス IH土鍋

商品コード	価格
⑪ブラック	6985100 ¥20,000
⑫イエロー	6985110 ¥20,000
⑬ホワイト	6985120 ¥20,000
⑭ピンク	6985130 ¥20,000

外寸:φ275 高さ:75 2.0φ
内径:208 底径:150
材質:耐熱陶器 耐熱温度:300℃



ストウブ タジン鍋 28cm

内径	φ	高さ	底径	kg	商品コード	価格
⑮ホワイト	40509-395	255	2.0 50	190 3.3 205	1897800	¥25,000
⑯グレー	40510-331	255	2.0 50	190 3.3 205	1897810	¥25,000

材質:本体/鉄鍋物 蓋/セラミック



⑰エミールアンリ タジン フラムブラック

外寸	内寸	容量	重量	商品コード	価格
M 5525 25cm	φ260×H158	φ220×H48	1.1φ 1.8kg	6747600	¥10,000

●蓋はスタッキングして収納できます。



⑱IKタジン鍋

外径	内径	高さ	重量	容量	底径	高さ	商品コード	価格
20cm	170	30	1.7kg	0.8φ	135	125	3276201	¥7,000
22cm	200	30	1.8kg	0.85φ	128	128	3276210	¥4,000
27cm	240	35	3.0kg	1.3φ	157	157	3276220	¥5,000

本体:鉄鍋物(肉厚約3mm)シリコン樹脂焼き付け塗装
フタ:耐熱陶器(耐熱温度約280℃)
●直火・オープンIH(200V)OK
●鉄は一度温まると熱が逃げにくいので、弱火調理が可能です。



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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29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。

57 石焼ビビンバ・ステーキ皿

58 和・洋・中・給食・食器

59 漆器

52 鍋物用品・和・洋・中

53 喫茶サービス用品

54 グラス

55 ワイン・バー用品

56 卓上小物