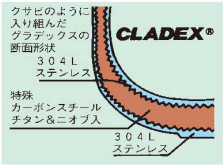
ロイヤルシリーズ　電磁調理器用鍋



※①～⑦

①18-10 ロイヤル フライパン

71 200V

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XFD-180	185	40	1.0	130	0.5	6160400		¥6,600
XFD-200	208	42	1.0	147	0.6	6160500		¥7,200
XFD-220	228	46	1.0	163	0.7	3010500		¥7,800
XFD-240	248	49	1.0	177	0.8	3010600		¥8,400
XFD-260	268	53	1.0	190	0.9	3010700		¥9,000
XFD-300	308	59	1.5	218	1.5	6247400		¥11,400
XFD-330	340	62	1.5	236	1.8	6247500		¥12,600

②18-10 ロイヤル フッ素加工 フライパン

71 200V

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XFD-180T	185	40	1.0	130	0.5	6473600		¥7,800
XFD-200T	208	42	1.0	147	0.6	6473700		¥8,500
XFD-220T	228	46	1.0	163	0.7	6473800		¥9,300
XFD-240T	248	49	1.0	177	0.8	6473900		¥10,000
XFD-260T	268	53	1.0	190	0.9	6474000		¥10,800
XFD-300T	308	59	1.5	218	1.5	6474100		¥13,500
XFD-330T	340	62	1.5	236	1.8	6474200		¥15,000

●フッ素2層コーティング

③18-10 ロイヤル 中華鍋

71 200V

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
HCD-330	310	313	90	1.5	145	1.1	4205500	¥24,000

④20-0 ロイヤル 雪平鍋

71 200V

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XYD-165	155	1.0	175	65	1.0	110	0.4	3010800	¥6,900
XYD-180	175	1.6	195	75	1.0	120	0.5	3010900	¥7,700
XYD-200	200	2.1	225	80	1.0	130	0.6	5769100	¥9,300
XYD-210	210	2.5	235	85	1.0	135	0.6	7325000	¥9,800
XYD-240	240	3.6	255	95	1.0	155	0.8	5769200	¥11,800
XYD-270	270	5.2	295	110	1.5	175	1.3	5769300	¥14,000
XYD-300	300	6.3	330	120	1.5	195	1.6	6247300	¥16,500

※両口仕様です。 外径は注ぎ口を含むサイズです。

⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

71 200V

	内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XZD-160	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥5,800
XZD-180	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥6,500
XZD-200	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥8,200
XZD-210	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥9,000
XZD-240	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥11,000
XZD-270	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥14,000

※ヤットコ鋏はP68をご参照ください。

⑥18-10 ロイヤル 縦柄 親子鍋 HSDD-160

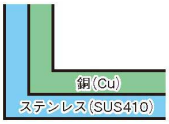
71 200V

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
蓋付	165	170	30	1.0	100	0.4	3026000	¥5,000
蓋無	165	170	30	1.0	100	0.4	8204100	¥3,600

⑦18-10 ロイヤル 横柄 親子鍋 HSD-160

71 200V

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
蓋付	165	170	30	1.0	100	0.4	3025900	¥5,000
蓋無	165	170	30	1.0	100	0.4	8204000	¥3,600



外側面は有磁性に優れ、硬度のあるSUS410ステンレスを使用する事でIHクッキングヒーターの高火力による変形を防ぎ、底面で発生した熱を、内側面の熱伝導率に優れている銅が鍋全体に熱を伝えます。
微妙な火力の強弱に素早く反応ができ玉子焼きをふっくら作ることができます。

⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼

71 200V

	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900	¥30,000
XED-260	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000	¥37,000

板厚:1.5　材質:銅クラッド鋼
●銅を使用しているので、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。

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。