

Catalogue No.

20424-71

71

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 業務用鍋類・フライパン



業務用圧力鍋と言えばワンダーシェフ

全て200V電磁調理器対応、勿論あらゆる熱源に適合

- 手間のかかるメニューでもスピードクッキング
- 蒸気を逃がさず一気に調理 だからヘルシーで栄養満点
- スジ肉は勿論、魚の骨も柔らかく カルシウム補給ができ、健康的



底三層構造

熱が鍋全体に、均等に伝わる底三層構造で、焦げ付きにくくなっています。



200V電磁調理器対応

ガスレンジは勿論、200V IH 調理器やラジエントヒーター、ハロゲンヒーターでもお使いいただけるオールマイティな圧力鍋です。

ワンダーシェフ圧力鍋 仕様

商品サイズ (白米最大炊量)	容 量	
	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆類線)
30ℓ (2升5合)	20ℓ	10ℓ
20ℓ (1升5合)	13.2ℓ	6.6ℓ
16ℓ (2升5合)	10.5ℓ	5ℓ
15ℓ (1升5合)	10ℓ	5ℓ
10ℓ (1升)	6.6ℓ	3.3ℓ
8ℓ (1升)	5.3ℓ	2.6ℓ
5.5ℓ (6合)	3.6ℓ	1.8ℓ
5ℓ (6合)	3.2ℓ	1.6ℓ
3.7ℓ (5合)	2.5ℓ	1.2ℓ
3ℓ (3合)	2ℓ	1ℓ

Check!

正しく使えば安全

圧力鍋は使用方法を間違わなければ煮込み料理が短時間ででき、光熱費のコスト削減、時間の節約にもつながります。

ポイント1 使用前にチェック

機能弁・安全弁ノズルの汚れ、目づまりがないかの確認を行ってください。

ポイント2 規定量のチェック

材料と水の分量は約2/3を目安にしてください。
豆類(大豆・黒豆・小豆)は沸騰すると噴き出す危険性がございますので約1/3の分量にてご使用ください。
製品により、容量線・豆類線がついたタイプもございます。

ポイント3 蓋パッキンのチェック

蓋にパッキンをしっかり合わせ、本体に蓋をセットしたのを確認し、加熱してください。

ポイント4 食材・調味料のチェック

多量の油、カレー・シチューのルーなどの粘りの強いものは、ノズルや安全弁を詰まらせる原因になりますので、圧力を加えず調理してください。

ポイント5 加熱後チェック

蓋を開ける際は蒸気が抜けた事を確認し、行ってください。



①ワンダーシェフ プロビッグ圧力鍋30ℓ

内径 ℓ	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
345	30	470	380	330	270	8.0 410	2004500 ¥144,000

付属品:掃除ピン



②ワンダーシェフ プロビッグ 圧力鍋 16ℓ

内径 ℓ	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
345	16	470	380	165	270	7.2 250	2004600 ¥84,000

付属品:掃除ピン



③ワンダーシェフ 圧力鍋 20ℓ

内径 ℓ	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
280	20	425	310	322	230	7.2 397	2004401 ¥87,000

付属品:掃除ピン



④ワンダーシェフ 圧力鍋 15ℓ

内径 ℓ	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
280	15	425	310	242	230	6.6 315	2004301 ¥72,000

付属品:掃除ピン



⑤ワンダーシェフ圧力鍋用 蒸し板 (15,20ℓ用)

φ275×H50 2024800 ¥4,000
材質:ステンレス鋼
●ステンレス製でお手入れも簡単



⑥ワンダーシェフ ミドルサイズ 圧力鍋 10ℓ

内径 ℓ	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
230	10	258	360	240	190	2.9 290	2003802 ¥39,000

付属品:蒸しす・掃除ピン

※全面三層構造



⑦ワンダーシェフ ミドルサイズ 圧力鍋 8ℓ

内径 ℓ	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
230	8	258	360	190	190	2.8 245	2003902 ¥33,000

付属品:蒸しす・掃除ピン

※全面三層構造



⑧ワンダーシェフ 圧力鍋 5ℓ

内径 ℓ	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
220	5	430	250	135	190	3.6 220	2006510 ¥24,000

付属品:クッキングガイド・蒸しす・掃除ピン



⑨ワンダーシェフ 圧力鍋 3ℓ

内径 ℓ	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
180	3	390	210	135	140	2.5 210	2006650 ¥20,000

付属品:クッキングガイド・蒸しす・掃除ピン



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。



ワンダーシェフ資料集は
P2102をご参照ください。

●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。