Catalogue No.
20480-69

69 ステンレス多層鋼鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ELEC MASTER PRO エレックマスタープロシリーズ

材質:アルミクラッド三層鋼
●熱伝導に優れ熱効率が良いので
スピーディーにおいしく調理できます。

①両手深鍋

サ2 200V

	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20㎝	3.6	216	118	155	1.3	5293000	¥13,000
24㎝	7.0	255	166	195	2.0	5293100	¥17,000
27㎝	10.5	290	179	235	2.6	5293200	¥20,000

②片手鍋

サ2 200V

	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16㎝	1.7	170	90	120	1.0	5293400	¥9,500
18㎝	2.6	191	110	143	1.2	5293500	¥10,500

③パスタポット

サ2 200V

	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20㎝	6.7	230	214	163	2.4	5293700	¥18,000

④天ぷら鍋

サ2 200V

	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
21㎝	2.3	223	80	135	0.9	5293800	¥8,000

⑤雪平鍋

サ2 200V

	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16㎝	1.1	177	64	122	0.6	5293900	¥6,500
18㎝	1.6	195	76	125	0.7	5294000	¥7,500

両口仕様

⑥和鍋

サ2 200V

内径	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
33㎝	11	353	150	230	2.3	5294200	¥22,000

⑦和鍋用ガラス蓋 33㎝

サ2

5294300 ¥2,800

⑧

⑨

セイロ（蓋付）

サ2

	内径	深さ	kg	商品コード	価格
⑧24㎝（8合炊き）	238	127	1.5	5294400	¥13,000
⑨33㎝（2升炊き）	315	150	2.3	5294500	¥17,000

材質:18-8ステンレス
※①両手深鍋24㎝、⑥和鍋33㎝と合わせてご使用ください。

大量・大型の蒸し物に使利

18-8 ナチュラルベーシックシリーズ

●熱伝導の良いアルミニウムをステンレスで挟み込んだ底三層構造
●内面ミラー仕上げ
●⑩～⑫は目盛付

⑩深型両手鍋

200V

内径		ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
18㎝	NBP-18W	2.5	198	95	0.5	150	975	1539120	¥4,000
20㎝	NBP-20	3.4	218	105	0.5	165	1,100	1539130	¥4,500

底板厚:3.0㎜
材質:本体／18-8ステンレス(0.5㎜)
底部／アルミニウム(2.0㎜)・18-0ステンレス(0.5㎜)
蓋／強化ガラス　ハンドル・ツマミ／フェノール樹脂

⑪深型片手鍋

200V

内径		ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
16㎝	NBP-16	1.7	178	84	0.5	128	800	1539100	¥3,500
18㎝	NBP-18S	2.5	198	95	0.5	150	945	1539110	¥4,000

底板厚:3.0㎜
材質:本体／18-8ステンレス(0.5㎜)
底部／アルミニウム(2.0㎜)・18-0ステンレス(0.5㎜)
蓋／強化ガラス　ハンドル・ツマミ／フェノール樹脂

⑫ミニ片手鍋

200V

内径		ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
14㎝	NBP-14	1.1	155	72	0.5	122	715	1537990	¥3,000

底板厚:4.0㎜　両口仕様
材質:本体／18-8ステンレス(0.5㎜)
底部／アルミニウム(3.0㎜)・18-0ステンレス(0.5㎜)
蓋／強化ガラス　ハンドル・ツマミ／フェノール樹脂

⑬パスタポット

200V

内径		ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20㎝	NB-30	4.9	224	148	0.6	163	2.0	1539140	¥9,000

底板厚:3.6㎜
材質:本体／18-8ステンレス(0.6㎜)
底部／アルミニウム(2.5㎜)・18-0ステンレス(0.5㎜)
蓋／強化ガラス　ハンドル・ツマミ／フェノール樹脂
中かご／18-8ステンレス(0.6㎜)

⚠ 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。