

Catalogue No.

20480-72

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

圧力鍋

72

Fissler



①フィスラー 18-10 プレミアムプラス圧力鍋 71

容量	内径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
2.5ℓ	180	120	155	2.0	160	5004720	¥52,000
3.5ℓ	220	110	195	2.5	154	5004820	¥55,000
4.5ℓ	220	137	195	2.6	181	5004920	¥58,000
6ℓ	220	184	195	2.8	228	5005030	¥63,000
10ℓ	260	213	233	4.4	259	5005220	¥77,000

●超高压・高压・低压の3段階＋スチーム機能付

- わかりやすい圧力表示 3色の圧力表示で、調理のタイミングがよりわかりやすい。
- 蓋用取手とメインバルブの離脱も簡単で、お手入れがラク
- 持ちやすい取手 濡れた手でもしっかり握れるスムーズ加工で安心構造です。
- くっつきにくい鍋底 フィスラー独自の凹凸面をした鍋底「ノボグリル」なので材料がくっつきにくく焦げつきにくいお手入れも簡単です。



②フィスラー 18-10 コンフォートプラス圧力鍋 71

容量	内径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
2.5ℓ	180	120	155	2.0	160	5005330	¥48,000
4.5ℓ	220	137	195	2.6	181	5005520	¥50,000
6ℓ	220	184	195	2.8	228	5005630	¥55,000

●高压・低压の2段階＋スチーム機能付

Silit

CULINARY EXPERTS SINCE 1920

SICOMATIC® t-plus



③シリットシコマチック Tプラス 圧力鍋 71

容量	内径	深さ	底径	kg	長さ	商品コード	価格
2.5ℓ	200	155	160	2.8	380	3637010	¥40,000
4.5ℓ	245	175	200	3.8	430	3637110	¥46,000

●ドイツの逸品、「シラルガン」。強磁性鋼に強化ガラスセラミックを一体融合した他に類のない安全な素材、本格派が認める高性能調理器具です。シラルガン製品は長持ちする上に、表面が強く美しい、クリーンなガラス質ですから金属アレルギーや金属イオンが気になる方にも安心してお使いいただけます。

T-FAL

ティファール from 888



④ティファール エクスペリエンス 圧力鍋 72

容量	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	炊飯量	商品コード	価格
6ℓ	220	360×250	160	180	3.38	240	約6合	6470200	¥35,000

●食材ごとに最適な圧力レベルを簡単に設定できる「4つの調理プログラム」

●食材ごとに最適な圧力レベルを簡単に設定できる「4つの調理プログラム」
野菜類、豆・米穀類、肉類、魚介類

●加圧後の余熱調理で仕上がりが変わる新しい調理プロセス「ソフトスチーム」



⑤ワンダーシェフ 圧力鍋
あなたと私の圧力魔法鍋 両手 5.5ℓ 640604 71

容量	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
5.5ℓ	220	255×350	150	171	2.7	225	3633920	¥14,500

付属品：蒸しす・掃除ピン・クッキングガイド



⑥ワンダーシェフ 圧力鍋
あなたと私の圧力魔法鍋 片手 3ℓ 640505 71

容量	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
3ℓ	180	210×390	120	153	2.0	195	3633820	¥13,200

付属品：蒸しす・掃除ピン・クッキングガイド



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、2019年4月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁