

Catalogue No.

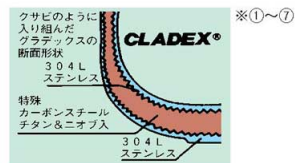
20511-16

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ステンレス

16

電磁調理器用鍋 ロイヤルシリーズ



①18-10 ロイヤル フライパン

	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

	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

	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

	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
※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

	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

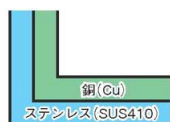
※ヤットコ鉢はP85をご参照ください。

⑥18-10 ロイヤル 縦柄 親子鍋 HSDD-160

	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

	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、内側面の熱伝導性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

	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:銅クラッド銅
●銅を使用しているため、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・安全面からポリウムは中以下で、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、2020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。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

05
ブランドキッチン
コレクション

06
オープンウェア

07
ホテルパン・
ガストロノームパン

08
庖丁