

Catalogue No.

20511-25

25

ステンレス・三層底

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
IH・ガス兼用鍋

NEW Fissler フィスラー ドイツ
PRO COLLECTION
ニュー プロコレクションシリーズ

200ボルトのハイパワーにも対応するプロコレクション
あらゆるタイプの熱源で最良の調理を約束します。

■秘密はパーフェクトリッド(フタ)

NEWプロコレクション・シリーズでは、中央部にくぼみを持たせたリッド(フタ)を新たに採用しています。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率よく中央に集め、水滴として繰り返し落ちていきます。素材の持ち味を逃がすことなく、さらに美味しく無水調理、煮込み料理を実現します。

■底厚の三層カプセル構造

熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18-10最高級ステンレスと18-0ステンレスでカプセル状に包み込んだフィスラー独自の底厚三層構造



①ストックポット 84-113

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	5.1	221	169	1.0	190	2.3	8591001	¥40,000
24cm	9.0	261	208	1.0	230	3.7	8591011	¥45,000



②シチューポット 84-123

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2.0	181	106	1.0	150	1.5	8591110	¥31,000
18cm	2.6	200	106	1.0	170	1.7	8591210	¥32,000
20cm	4.0	221	130	1.0	190	2.2	8591310	¥35,000
24cm	6.2	261	143	1.0	230	3.3	8591410	¥40,000
28cm	10.5	305	175	1.0	270	4.5	3690200	¥52,000



③キャセロール 84-133

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2.6	221	87	1.0	190	2.0	8591601	¥33,000
24cm	4.4	261	104	1.0	230	3.0	8591710	¥38,000



④シャロパン 84-373

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	3.0	261	70	1.0	230	2.8	8591801	¥38,000
28cm	4.5	306	95	1.0	260	3.8	8591811	¥46,000



⑤サーブパン 84-358

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1.4	221	45	1.0	145	0.7	8591920	¥22,000
24cm	2.1	261	55	1.0	185	1.0	8592011	¥25,000
28cm	3.3	306	60	1.0	225	1.8	8592120	¥32,000



⑥ソースパン (深型) 84-163

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2.0	181	152	1.0	150	1.4	8592201	¥31,000



⑦ソースパン (浅型) 84-153

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.4	181	125	1.0	150	1.3	8592301	¥30,000
20cm	3.0	221	137	1.0	190	1.9	8592311	¥33,000



⑧スチームプレート F-ST

	外径	高さ	重量	商品コード	価格
16cm用	155	20	0.15kg	8592900	¥1,800
18cm用	175	25	0.2 kg	8592910	¥2,200
20cm用	195	35	0.25kg	8593000	¥2,500
24cm用	232	35	0.33kg	8593100	¥3,000

※ 突型のナブでお使いください。

※深型のナベでお使いください。



⑨コニカルパン 84-143

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1.8	221	75	1.0	140	0.9	8354610	¥33,000



⑩フライパン 84-368

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	221	58	1.0	145	0.8	8592420	¥28,000
24cm	261	60	1.0	185	1.2	8592520	¥30,000
28cm	300	65	1.0	225	1.9	8592620	¥36,000



⑪鍋蓋 (無水蓋) 83-104

内径	外径	商品コード	価格
16cm	180	3690300	¥4,800
24cm	260	3690600	¥6,300
18cm	200	3690400	¥5,100
28cm	300	3690700	¥7,100
20cm	220	3690500	¥5,500



⑫フライパンカバー 83-363

内径	外径	商品コード	価格
24cm用	250	8593200	¥11,000
28cm用	290	8593300	¥12,000

※サーブパン、フライパンでお使いください。



⑬スチーマー 83-773

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	221	110	1.0	183	0.8	8592700	¥28,000

ミニシリーズ

- フィスラー独自の底厚三層カプセル構造
- 汚れが目立たないサテン仕上
- 18-10ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウム合金層をカプセル構造で包み込んでいます。効率よく熱を伝え、しかも優れた保温性を誇ります。



⑭シチューポット

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	05-111-16	2.0	181	125	1.0	150	0.8	3523720 ¥11,000



⑮ソースパン

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16 _{cm}	05-151-16	1.6	181	114	1.0	144	0.7	3523740 ¥11,000



200V電磁調理器は非常にパワーがあるため、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、2020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。