

Catalogue No.

20573-127

127 IH・フッ素加工

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**moneta**   
.made in Italy since 1875. イタリア

リサイクル素材でできたフライパン



100%リサイクルアルミニウムを使用。リサイクルアルミを使用する事により、アルミニウムを生産する際に必要なエネルギーを従来と比較して約95%抑制する事ができます。  
※インターネット等での販売はできません。



①モネータ レシー フライパン

| 内径   | ページコード  | 外径          | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格             |
|------|---------|-------------|-----|----|-----|-----|-------|----------------|
| 20cm | 5550120 | 2-0127-0101 | 207 | 40 | 3.3 | 150 | 0.55  | 5068000 ¥3,700 |
| 24cm | 5550124 | 2-0127-0102 | 247 | 45 | 3.3 | 170 | 0.75  | 5068010 ¥4,600 |
| 26cm | 5550126 | 2-0127-0103 | 267 | 45 | 3.3 | 190 | 0.82  | 5068020 ¥5,100 |
| 28cm | 5550128 | 2-0127-0104 | 287 | 50 | 3.3 | 200 | 0.90  | 5068030 ¥5,500 |

②モネータ レシー ウォックパン

| 内径   | ページコード  | 外径          | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格             |
|------|---------|-------------|-----|----|-----|-----|-------|----------------|
| 28cm | 5554328 | 2-0127-0201 | 288 | 75 | 3.3 | 185 | 1.0   | 5068040 ¥6,000 |

材質:本体/アルミニウム合金、フッ素樹脂塗装加工 (はり底)/ステンレス鋼  
ハンドル/フェノール樹脂  
●moneta社独自のノンスティックコーティングである「Protection Base (5層)」は当社比2倍の耐久性です。  
●さらにメッシュ状に編みこまれたスチールを使用したINDUCTION BASEの使用によりIH使用時の熱効率を向上しました。  
●軽量なので女性でも扱いやすいです。

③モネータ ノヴァ ガラス蓋

| 内径   | ページコード  | 外径          | kg  | 商品コード | 価格             |
|------|---------|-------------|-----|-------|----------------|
| 20cm | 3684520 | 2-0127-0301 | 212 | 0.41  | 5068050 ¥2,500 |
| 24cm | 3684524 | 2-0127-0302 | 250 | 0.56  | 5068060 ¥2,700 |
| 26cm | 3684526 | 2-0127-0303 | 270 | 0.68  | 5068070 ¥2,900 |
| 28cm | 3684528 | 2-0127-0304 | 293 | 0.73  | 5068080 ¥3,100 |

材質:本体/強化ガラス、ステンレススチール  
取手/フェノール樹脂  
●取手にmonetaのロゴが入っています。  
●蒸気孔付き



④デバイヤー アフィニティ  
ノンスティック フライパン 3718

| 内径   | ページコード      | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 2-0127-0401 | 40 | 2.3 | 133 | 0.7 | 7001500 | ¥26,900 |
| 24cm | 2-0127-0402 | 40 | 2.8 | 168 | 1.1 | 7001600 | ¥29,000 |
| 28cm | 2-0127-0403 | 45 | 2.8 | 200 | 1.4 | 7001700 | ¥34,700 |
| 32cm | 2-0127-0404 | 50 | 2.8 | 230 | 1.7 | 7006700 | ¥38,600 |

●ステンレスとアルミニウムの7層鋼  
抜群の熱効率が調理時間の短縮、光熱費の節約を実現



⑤デバイヤー  
ノンスティックIHフライパン 8340

| 内径   | ページコード      | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 2-0127-0501 | 50 | 5.0 | 126 | 0.8 | 2705500 | ¥13,500 |
| 24cm | 2-0127-0502 | 55 | 5.0 | 159 | 1.2 | 2705600 | ¥17,000 |
| 28cm | 2-0127-0503 | 60 | 5.0 | 198 | 1.5 | 2705700 | ¥22,000 |
| 32cm | 2-0127-0504 | 60 | 5.0 | 219 | 1.8 | 2705800 | ¥26,000 |

材質:アルミモノ  
●極厚タイプ(5mm)、熱を鍋全体に伝えます。



⑥マトファー/ブウジャ 18-10  
ノンスティック フライパン 6694

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 2-0127-0601 | 212 | 35 | 1.1 | 155 | 0.8 | 7809900 | ¥27,600 |
| 24cm | 2-0127-0602 | 255 | 40 | 1.3 | 190 | 1.1 | 7405100 | ¥28,700 |
| 28cm | 2-0127-0603 | 300 | 45 | 1.4 | 215 | 1.9 | 7405200 | ¥35,300 |
| 32cm | 2-0127-0604 | 340 | 50 | 1.5 | 250 | 2.5 | 7405300 | ¥43,100 |

底厚:7.0mm  
内面:ノンスティック 4コート加工  
●ステンレス+アルミ+ステンレスの三重底で熱効率抜群です。



⑦パデルノ アルミ IH セラミック  
コーティング フライパン 11618

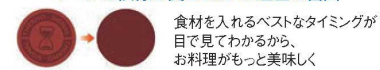
| サイズ  | ページコード      | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 2-0127-0701 | 34 | 2.5 | 150 | 0.9 | 6088200 | ¥13,400 |
| 24cm | 2-0127-0702 | 42 | 2.5 | 175 | 1.1 | 6088300 | ¥16,580 |
| 28cm | 2-0127-0703 | 45 | 2.5 | 210 | 1.4 | 6088400 | ¥20,550 |
| 32cm | 2-0127-0704 | 55 | 2.5 | 245 | 1.8 | 6088500 | ¥26,350 |
| 36cm | 2-0127-0705 | 60 | 2.5 | 285 | 2.0 | 6088600 | ¥30,800 |

表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400℃  
●全ての熱源に対応  
●傷に強く、簡単洗浄

**T-fal** IHルージュ・アンリミテッド

材質:本体/アルミニウム合金  
取手/フェノール樹脂

マークの模様が変わったら、適温の合図



大きくった  
IHディスクで  
熱伝導が向上

6倍  
長持ち

表面近くに「ハードクリスタル層」を用いることにより  
ティファール史上最高の耐久性を実現  
究極の滑りやすさのノンスティック層  
新ハードクリスタル層 摩耗耐久性能従来まで高めた厚い  
クリスタル層で強化  
ナタン粒子配合で耐久性がアップしたトップコート  
プライマー層(2層目) 更に耐久性を高める  
プライマー層(1層目) ハードクリスタルを用い、高密度で金属  
へらの摩擦に耐える耐久性を実現  
本体(アルミ合金)



⑧ティファール  
IHルージュ・アンリミテッド  
フライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 2-0127-0801 | 220 | 55 | 3.9 | 155 | 0.7 | 1299110 | ¥4,500 |
| 26cm | 2-0127-0802 | 280 | 55 | 3.9 | 200 | 1.2 | 1299210 | ¥5,700 |
| 28cm | 2-0127-0803 | 300 | 55 | 3.9 | 220 | 1.3 | 1299310 | ¥6,300 |

⑨ティファール  
IHルージュ・アンリミテッド  
マルチパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 22cm | 2-0127-0901 | 240 | 90 | 3.9 | 155 | 0.9 | 1299510 | ¥5,700 |



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。

※フライパンカバーはP136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、2022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。