

Catalogue No.

20573-147

147 ステンレス多層鋼鍋

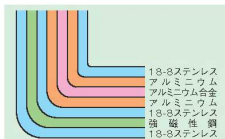
ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

サバティーニシリーズ

熱効率、耐久性抜群の7層構造

すぐれた耐久性・熱伝導性・保温性の3層クラッド構造

表面・内面はすべて酸・アルカリの腐食に強くキズがつきにくいステンレスで、ステンレスとステンレスの間に熱伝導の高い軟銅をサンドイッチしたため、理想的な熱効率とスピード調理を可能にしました。



- 強火でのご使用は、さけてください。
- 通常使う火加減は、ほとんど弱火か中火で調理ができて燃料費が節約できます。



本体と蓋の密着部分に料理から出た水分がつき密閉状態を作ります。これが圧力調理のできるスチームシール効果です。ヒタシやミネラルの損失を少なくし、栄養価の高い料理ができます。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



① 両手鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2-0147-0101	1.8	213	85	2.0	169	1.6	5771300	¥26,600
19cm	2-0147-0102	2.4	220	100	2.0	183	1.8	5771400	¥29,800
26cm	2-0147-0103	5.4	296	115	2.4	248	2.8	5771500	¥45,800



② 卓上鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	2-0147-0201	1.3	222	60	2.4	180	1.6	5771900	¥27,500
26cm	2-0147-0202	2.6	296	60	2.4	248	2.4	5772000	¥38,000



③ 片手鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2-0147-0301	1.2	186	75	2.0	151	1.1	5771600	¥20,800
18cm	2-0147-0302	1.8	212	85	2.0	169	1.5	5771700	¥25,200
19cm	2-0147-0303	2.4	222	100	2.0	183	1.7	5771800	¥28,200



④ フライパン 蓋付

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	2-0147-0401	2.2	220	60	2.4	183	1.5	5772400	¥26,000
26cm	2-0147-0402	2.9	296	60	2.4	248	2.4	5772500	¥36,500

※19cmは両手取手無しです。



⑤ 両手鍋 ドームカバー付

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	2-0147-0501	5.4	296	190	2.4	248	3.4	5772100	¥50,000



⑥ 18-8 スチームパン

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	2-0147-0601	2	218	90	2.0	165	0.6	5772200	¥8,900

※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。

⑦ 18-8 スフレサーバー

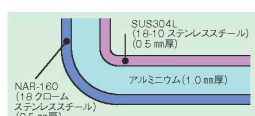
内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2-0147-0701	1.8	209	80	2.0	169	0.5	5772300	¥5,900

※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用でき、下鍋の蒸気熱を利用して2段で調理、漏飯ができる便利な鍋です。

プロシードⅢシリーズ

ステンレス・アルミクラッド

料理時間がスピードアップ。熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造)を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。



⑧ 深型両手鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0147-0801	3.5	210	120	2.0	160	1.5	4232600	¥18,300
22cm	2-0147-0802	4.5	230	125	2.0	180	1.6	4232610	¥20,100
24cm	2-0147-0803	6.3	250	135	2.0	200	2.0	4232620	¥22,200

⑨ 卓上両手鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	2-0147-0901	3.6	250	80	2.0	200	1.6	4232630	¥18,900



⑩ 深型片手鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2-0147-1001	1.8	170	90	2.0	120	1.0	4232640	¥12,900
18cm	2-0147-1002	2.8	190	110	2.0	140	1.3	4232650	¥15,300
20cm	2-0147-1003	3.5	210	120	2.0	160	1.9	4232660	¥18,600
22cm	2-0147-1004	4.5	230	125	2.0	180	1.9	4232670	¥21,000
24cm	2-0147-1005	6.3	250	135	2.0	200	2.1	4232680	¥23,400



⑪ 浅型片手鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2-0147-1101	1.3	170	70	2.0	120	0.9	4232690	¥11,850
18cm	2-0147-1102	1.9	190	75	2.0	140	1.1	4232700	¥14,100
20cm	2-0147-1103	2.2	210	80	2.0	160	1.3	4232710	¥16,400
22cm	2-0147-1104	2.6	230	80	2.0	180	1.5	4232720	¥17,700
24cm	2-0147-1105	3.6	250	80	2.0	200	1.7	4232730	¥19,800



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、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。