

Catalogue No.
20579-127

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。



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	5068000	¥3,700
24cm	5550124	2-0127-0102	247	45	3.3	170	5068010	¥4,600
26cm	5550126	2-0127-0103	267	45	3.3	190	5068020	¥5,100
28cm	5550128	2-0127-0104	287	50	3.3	200	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	5068040	¥6,000

材質:本体/アルミニウム合金、フッ素樹脂塗膜加工 (片面底)/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使用時の熱効率が向上しました。
●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

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン



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層鍋
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	¥28,000

材質:アルミ(5mm)
●鍋厚タイプ(5mm)で、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	柄長	商品コード	価格
20cm	2-0127-0701	34	2.5	150	0.9	185	6088200	¥13,400
24cm	2-0127-0702	42	2.5	175	1.1	225	6088300	¥16,580
28cm	2-0127-0703	45	2.5	210	1.4	225	6088400	¥20,550
32cm	2-0127-0704	55	2.5	245	1.8	295	6088500	¥28,350
36cm	2-0127-0705	60	2.5	285	2.0	295	6088600	¥30,600

表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400℃
●全ての熱源に対応
●痛に強く、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

食材を入れるベストなタイミングが目で見えるから、お料理がもっと美味しく

大きくなったIHディスクで熱伝導が向上

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

6倍長持ち

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 摩擦耐久性を従来まで高めた厚いクリスタル層で強化

チタン粒子配合で耐久性がアップしたアップコート
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、高密度で金属へラ等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	¥5,000
26cm	2-0127-0802	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	2-0127-0803	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,800



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	¥6,200



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9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。