

Catalogue No.

20579-152

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

圧力鍋

152

Fissler

廃盤

①フィスラー 18-10 プレミアムプラス圧力鍋 

容量	ページコード	内径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
2.5ℓ	2-0152-0101	180	120	155	2.0	160	5004720	¥52,000
4.5ℓ	2-0152-0102	220	137	195	2.6	181	5004920	¥58,000
10ℓ	2-0152-0103	260	213	233	4.4	259	5005220	¥77,000

●超高温・高温・低温の3段階＋スチーム機能付

Fissler

廃盤

②フィスラー 18-10 コンフォートプラス圧力鍋 

容量	ページコード	内径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
2.5ℓ	2-0152-0201	180	120	155	2.0	160	5005330	¥48,000
4.5ℓ	2-0152-0202	220	137	195	2.6	181	5005520	¥50,000
6ℓ	2-0152-0203	220	184	195	2.8	228	5005630	¥55,000

●高温・低温の2段階＋スチーム機能付

- わかりやすい圧力表示 3色の圧力表示で、調理のタイミングがよりわかりやすい。
- 蓋用取手とメインハンドル 漏れたり脂ですべりやすくなった手でもしっかり握れるスムーズ加工で安心構造です。
- 持ちやすい取手 フィスラー独自の凹凸面をした鍋底「ノボクリル」なので材料がくっつきにくく焦げつきにくいお手入れも簡単です。
- くっつきにくい鍋底

ワンダーシェフ

魔法のクイック料理5.5ℓ (ZQDA55) 

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
5.5ℓ	2-0152-0301	220	350×250	150	190	2.8	220	3633930	¥14,500

付属品:掃除ピン・蒸しす・レシピブック・取扱説明書
●140kPaと80kPaの圧力2段階切り替え

ワンダーシェフ

魔法のクイック料理3ℓ (ZQSA30) 

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
3ℓ	2-0152-0401	180	380×210	130	150	2.1	200	3633830	¥13,200

付属品:掃除ピン・蒸しす・レシピブック・取扱説明書
●140kPaと80kPaの圧力2段階切り替え

シャープ 水なし自動調理器 ヘルシオ ホットクック 

ページコード	商品コード	価格
KN-HW24G-R	2-0152-0501	1162912

外寸:345×305×H256
内鍋内径:236 内鍋深さ:150
重量:5.8kg 容量:2.4ℓ
電源:単相100V/50-60Hz共用 消費電力:800W
材質:ポリカーボネート 設定温度:35～90℃
付属品:蒸しトレイ、メニュー集、取扱説明書
●水なし・自動・予約調理→無水&自動調理だから、ほったらかしでも、手間をかけたような味。便利な予約調理で、帰宅後すぐにごはんが食べられます。
●「ホットクック部」のユーザー投稿レシピを「COCORO KITCHEN」レシピサービスからダウンロードして、自動調理が可能。
●ジッパー付き食品保存袋を使った簡単「低温調理」ができます。
●汚れがこびりつきにくく、お手入れが簡単な「フッ素コート内鍋」を採用。
●スマートライフアプリ「COCORO HOME」に対応し、ホットクックにスーパーの「特売情報」をお知らせします。

シャープ 水なし自動調理器 ヘルシオ ホットクック 

ページコード	商品コード	価格
KN-HW16G-W	2-0152-0601	1162903

外寸:330×282×H240
内鍋内径:214 内鍋深さ:135
重量:5.0kg 容量:1.6ℓ
電源:単相100V/50-60Hz共用 消費電力:600W
材質:ポリカーボネート 設定温度:35～90℃
付属品:蒸しトレイ、メニュー集、取扱説明書
●水なし・自動・予約調理→無水&自動調理だから、ほったらかしでも、手間をかけたような味。便利な予約調理で、帰宅後すぐにごはんが食べられます。
●「ホットクック部」のユーザー投稿レシピを「COCORO KITCHEN」レシピサービスからダウンロードして、自動調理が可能。
●ジッパー付き食品保存袋を使った簡単「低温調理」ができます。
●汚れがこびりつきにくく、お手入れが簡単な「フッ素コート内鍋」を採用。
●スマートライフアプリ「COCORO HOME」に対応し、ホットクックにスーパーの「特売情報」をお知らせします。



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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トクナグ)

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