

Catalogue No.

20604-155

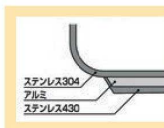
155 圧力鍋

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



業務用圧力鍋と言えば  
ワンダーシェフ

全て200V電磁調理器対応、  
勿論あらゆる熱源に適合



底三層構造  
熱が鍋全体に、均等  
に伝わる底三層構  
造で、焦げ付きにく  
なっています。



200V電磁調理器対応  
ガスレンジは勿論、200VIH  
調理器やラジエントヒーター、  
ハロゲンヒーターでもお使い  
いただけるオールマイティー  
な圧力鍋です。

●手間のかかるメニューでもスピードクッキング ●蒸気を逃がさず一気に調理 だからヘルシーで栄養満点  
●スジ内は勿論、魚の骨も柔らかく カルシウム補給ができ、健康的

ワンダーシェフ圧力鍋 仕様

| 商品サイズ<br>(白米最大炊量) | 容 量             |               |
|-------------------|-----------------|---------------|
|                   | 水の容量<br>(最高水位線) | 水の容量<br>(豆類線) |
| 30ℓ(2升5合)         | 20ℓ             | 10ℓ           |
| 20ℓ(1升5合)         | 13.2ℓ           | 6.6ℓ          |
| 16ℓ(2升5合)         | 10.5ℓ           | 5ℓ            |
| 15ℓ(1升5合)         | 10ℓ             | 5ℓ            |
| 10ℓ(1升)           | 6.6ℓ            | 3.3ℓ          |
| 8ℓ(1升)            | 5.3ℓ            | 2.6ℓ          |
| 5.5ℓ(6合)          | 3.6ℓ            | 1.8ℓ          |
| 5ℓ(6合)            | 3.2ℓ            | 1.6ℓ          |
| 3.7ℓ(5合)          | 2.5ℓ            | 1.2ℓ          |
| 3ℓ(3合)            | 2ℓ              | 1ℓ            |



Check!

正しく使えば安全

圧力鍋は使用方法を間違わなければ煮込み  
料理が短時間ででき、光熱費のコスト削減、  
時間の節約にもつながります。

ポイント1 使用前にチェック

機能弁・安全弁ノズルの汚れ、目づまりがないか  
の確認を行ってください。

ポイント2 規定量のチェック

材料と水の分量は約2/3を目安にしてください。  
豆類(大豆・黒豆・小豆)は沸騰すると噴き出  
す危険性がございますので約1/3の分量にて  
ご使用ください。

製品により、容量線・豆類線がついたタイプも  
ございます。

ポイント3 蓋パッキンのチェック

蓋にパッキンをしっかり合わせ、本体に蓋をセッ  
トしたのを確認し、加熱してください。

ポイント4 食材・調味料のチェック

多量の油、カレー・シチューのルーなどの粘りの  
強いものは、ノズルや安全弁を詰まらせる原因に  
なりますので、圧力を加えず調理してください。

ポイント5 加熱後チェック

蓋を開ける際は蒸気が抜けた事を確認し、行って  
ください。

①ワンダーシェフ  
プロビッグ圧力鍋 30ℓ 610447

| 容量  | ページコード      | 内径  | 外径      | 深さ  | 底径  | kg  | 高さ  | 商品コード   | 価格       |
|-----|-------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|---------|----------|
| 30ℓ | 3-0155-0101 | 347 | 470×380 | 330 | 270 | 8.6 | 420 | 2004501 | ¥187,000 |

付属品:掃除ピン

②ワンダーシェフ  
プロビッグ圧力鍋 16ℓ 610423

| 容量  | ページコード      | 内径  | 外径      | 深さ  | 底径  | kg  | 高さ  | 商品コード   | 価格       |
|-----|-------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|---------|----------|
| 16ℓ | 3-0155-0201 | 347 | 470×380 | 176 | 270 | 7.2 | 265 | 2004601 | ¥113,000 |

付属品:掃除ピン



③ワンダーシェフ  
プロビッグ圧力鍋 20ℓ 610430

| 容量  | ページコード      | 内径  | 外径      | 深さ  | 底径  | kg  | 高さ  | 商品コード   | 価格       |
|-----|-------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|---------|----------|
| 20ℓ | 3-0155-0301 | 280 | 425×310 | 322 | 230 | 6.4 | 407 | 2004402 | ¥116,000 |

付属品:掃除ピン

④ワンダーシェフ  
プロビッグ圧力鍋 15ℓ 610416

| 容量  | ページコード      | 内径  | 外径      | 深さ  | 底径  | kg  | 高さ  | 商品コード   | 価格       |
|-----|-------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|---------|----------|
| 15ℓ | 3-0155-0401 | 280 | 425×310 | 242 | 230 | 5.9 | 322 | 2004302 | ¥107,000 |

付属品:掃除ピン



⑤ワンダーシェフ 圧力鍋用  
ステンレス蒸しす 26.5cm  
(15・20ℓ用) 710130

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 3-0155-0501 | 2024801 | ¥6,300 |

●265×H50 材質:ステンレス鋼  
●ステンレス製で手入れ簡単



⑥ワンダーシェフ ミドルサイズ  
圧力鍋 10ℓ 610232

| 容量  | ページコード      | 内径  | 外径      | 深さ  | 底径  | kg  | 高さ  | 商品コード   | 価格      |
|-----|-------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 10ℓ | 3-0155-0601 | 230 | 258×360 | 240 | 190 | 2.9 | 290 | 2003802 | ¥53,000 |

付属品:蒸しす・掃除ピン  
※全面三層構造



⑦ワンダーシェフ ミドルサイズ  
圧力鍋 8ℓ 610225

| 容量 | ページコード      | 内径  | 外径      | 深さ  | 底径  | kg  | 高さ  | 商品コード   | 価格      |
|----|-------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 8ℓ | 3-0155-0701 | 230 | 258×360 | 190 | 190 | 2.8 | 245 | 2003902 | ¥49,000 |

付属品:蒸しす・掃除ピン  
※全面三層構造



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、  
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



ワンダーシェフ資料集は  
P2534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、2023年9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。