

Catalogue No.

20666-1168

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

バーミキュラ 1168

このページの全商品は



VERMICULAR

フライパン 本体

	外寸	深さ	φ	オーク	ウォールナット	価格	メタルのみ	価格
①EGG & TOAST PAN	140×190×H85	40	0.9	5-1168-0101 8975640	5-1168-0102 8975650	¥10,800	5-1168-0103 8975780	¥12,600
②20cm	φ200×H 85	35	1.0	5-1168-0201 8975660	5-1168-0202 8975670	¥10,250	5-1168-0203 8975790	¥11,950
③24cm 深型	φ240×H110	50	2.0	5-1168-0301 8975680	5-1168-0302 8975690	¥14,000	5-1168-0303 8975800	¥15,700
④26cm	φ260×H100	40	1.8	5-1168-0401 8975700	5-1168-0402 8975710	¥14,500	5-1168-0403 8975810	¥16,300
⑤26cm 深型	φ260×H115	55	2.6	5-1168-0501 8975720	5-1168-0502 8975730	¥16,200	5-1168-0503 8975820	¥18,000
⑥28cm	φ280×H100	40	2.2	5-1168-0601 8975740	5-1168-0602 8975750	¥16,600	5-1168-0603 8975830	¥18,300
⑦28cm 深型	φ280×H125	60	3.0	5-1168-0701 8975760	5-1168-0702 8975770	¥18,300	5-1168-0703 8975840	¥20,000

材質: 鋳物ホーロー 耐熱温度: 300℃

●EGG & TOAST PANには紙のレンビックが付属します。それ以外のサイズは付属しません(レンビックはデジタル版で閲覧可能)。

Frying pan Lineup — 選べる7つのサイズ —

朝食や副菜作りにぴったりなコンパクトサイズや、炒め・煮込み・揚げ物とマルチユースな深型タイプなど、豊富なサイズからお選びいただけます。



Frying pan Lid Lineup — 選べる2つのフタ —

調理中でもフライパンの中が見やすい「ガラスリッド」、オープン調理対応の「ステンレスリッド」の2種類からお選びいただけます。

鋳物ホーロー製のハンドルは、自立するデザインで置き場所に困りません。



⑧ ガラスリッド ⑨ ステンレスリッド

⑧ フライパン専用 ガラスリッド

ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
20cm	5-1168-0801 φ200×H65	0.4	8975860	¥2,900
24cm	5-1168-0802 φ240×H75	0.6	8975870	¥3,500
26cm	5-1168-0803 φ260×H80	0.7	8975880	¥3,700
28cm	5-1168-0804 φ280×H80	0.8	8975890	¥3,900

耐熱温度: 160℃

※無水調理はできません。

⑨ フライパン専用 ステンレスリッド

ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
EGG & TOAST PAN	5-1168-0901 145×190×H60	0.35	8975850	¥3,500
20cm	5-1168-0902 φ200×H65	0.3	8975900	¥3,500
24cm	5-1168-0903 φ240×H70	0.5	8975910	¥4,100
26cm	5-1168-0904 φ260×H75	0.5	8975920	¥4,300
28cm	5-1168-0905 φ280×H75	0.6	8975930	¥4,500

耐熱温度: 300℃

※無水調理はできません。

RICE POT ライスポット

目指したのは、世界一、おいしいご飯が炊ける炊飯器

高い密閉性が特徴のバーミキュラの鍋と最適化された熱源が融合したことで、鍋炊きのおいしさがワンタッチで可能に。粒立ちの良さと芳醇な炊き上がりが特徴です。また、調理モードでは、無水調理、ロースト、炒め調理、スチーム、低温調理や発酵まで、あらゆる調理が高次元に実現できます。

精微な温度管理で低温調理や発酵調理も失敗知らず！



ハイパワーIHコイルにより高火力の調理も可能。均一な熱分布で分厚い肉もムラなくこんがり焼きつけができます。30～95℃まで1℃刻みで温度設定できるので、ローストビーフや自家製ヨーグルト、甘酒など低温調理や発酵調理も失敗知らず。パンはライスポットで発酵後、鍋ごとオープンへ。一台であらゆる調理が可能な多機能調理器です。



ライスポット

	外寸	φ	kg	商品コード	価格	⑪ターゲッドホワイト	⑫トリプルグレー	価格
19cm 3合炊き	258×250×H173	21	5.0	5-1168-1001 8975940	¥56,600	5-1168-1101 8975950	5-1168-1201 8975960	¥59,000
23cm 5合炊き	311×296×H208	37	6.9	5-1168-1002 8975970	¥69,600	5-1168-1102 8975980	5-1168-1202 8975990	¥72,600

材質: ポット/鋳物ホーロー 鍋/鋳物ホーロー(IH調理器) / ポリカーボネート、アルミニウム、結晶化ガラス

電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 19cm 1,050W 23cm 1,350W

コード長さ: 1m

●ライスポット専用のリッドスタンドや米用計量カップ、水用計量カップもあります(別売り)。別途ご相談ください。

●紙のレンビックは付属しません(レンビックはデジタル版で閲覧可能)。

●このカタログに掲載されている価格は、2025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。

73
和・洋・中
食器66
ビュッフェ
関連67
ビュッフェ・宴会68
カフェ・
サービス用品・トレイ69
ブレンダー・
ジューサー・かき氷70
カトラリー・箸71
グラス・酒器72
ワイン・
バー用品