

Catalogue No.

20666-127

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。moneta  イタリア

.made in italy since 1875.

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	5-0127-0101	207	40	3.3	150	0.55	5068000	¥4,800
24cm	5-0127-0102	247	45	3.3	170	0.75	5068010	¥5,600
26cm	5-0127-0103	267	45	3.3	190	0.82	5068020	¥6,200
28cm	5-0127-0104	287	50	3.3	200	0.90	5068030	¥6,700

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	5-0127-0201	288	75	3.3	185	1.0	5068040	¥6,700

材質:本体/アルミニウム合金、フッ素樹脂塗膜加工 ばり底/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。
- さらにリッジ状に組みこまれたスチールを使用したINDUCTION BASEの使用によりIH使用時の熱効率を向上しました。
- 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

	ページコード	外径	kg	商品コード	価格	
20 _{cm}	3684520	5-0127-0301	212	0.41	5068050	¥2,800
24 _{cm}	3684524	5-0127-0302	250	0.56	5068060	¥3,000
26 _{cm}	3684526	5-0127-0303	270	0.68	5068070	¥3,200
28 _{cm}	3684528	5-0127-0304	293	0.73	5068080	¥3,400

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



④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	5-0127-0401	50	5.0	126	0.8	2705520	¥21,000
24cm	5-0127-0402	55	5.0	159	1.2	2705600	¥28,000
28cm	5-0127-0403	60	5.0	198	1.5	2705720	¥34,000
32cm	5-0127-0404	60	5.0	219	1.8	2705800	¥37,600

材質:アルミミノ

- 極厚タイプ(5mm)で、熱を鍋全体に伝えます。

※●は商品名がショックエクストリームIHノンスティックフライパンになります。



⑤マトファー/ブジャ 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	5-0127-0501	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥30,800
24cm	5-0127-0502	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥32,100
28cm	5-0127-0503	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥40,300
32cm	5-0127-0504	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥49,200

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。



⑥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	商品コード	価格
20cm	5-0127-0601	34	2.5	150	0.9	6088200	¥13,400
24cm	5-0127-0602	42	2.5	175	1.1	6088300	¥16,580

表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400℃

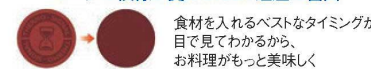
- 全ての熱源に対応
- 傷に強く、簡単洗浄

T-fal IHルージュ・アンリミテッド

ティファール

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



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

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 摩擦耐久性を極限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トップコート
プライマリー層(2層目) 更に耐久性を高める
プライマリー層(1層目) ハードクリスタルを用い、高密度で全層へ均等に耐える耐久性を実現

本体(アルミ合金)



⑦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	5-0127-0701	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	5-0127-0702	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	5-0127-0703	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,800

⑧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	5-0127-0801	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、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。