

Catalogue No.

20666-149

149

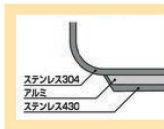
圧力鍋

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 (白米最大炊量)	容 量	
	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (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	5-0149-0101	347	470×380	330	270	8.6	420	2004501	¥200,000

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	5-0149-0201	347	470×380	176	270	7.2	265	2004601	¥165,000

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	5-0149-0301	280	425×310	322	230	6.4	407	2004402	製造中止

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	5-0149-0401	280	425×310	242	230	5.9	322	2004302	¥155,000

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
5-0149-0501	2024801	¥6,300

●φ265×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	5-0149-0601	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	5-0149-0701	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
P2556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。