

Catalogue No.

20666-152

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

保温調理鍋・湯煎鍋

152

真空保温調理器

**シャトルシェフ®**

「シャトルシェフ」は、火からおろして料理をつくる「保温調理」というまったく新しいくみの調理器です。  
調理鍋に材料を入れ、短時間煮立てたら保温容器に入れるだけ。  
あとは保温容器が、調理鍋ごと料理を高温に保ち、とろ火にかけたようにじっくり煮込みます。

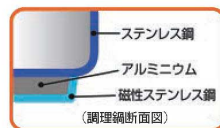
シャトルシェフに待望の大容量タイプが揃いました。



① サーマス 真空保温調理器  
シャトルシェフ

| ページコード   | 容量          | 外寸   | 重量           | 商品コード | 価格              |
|----------|-------------|------|--------------|-------|-----------------|
| KPS-8001 | 5-0152-0101 | 6.0ℓ | 365×320×H245 | 4.9kg | 8783910 ¥35,000 |
| KPS-8001 | 5-0152-0102 | 8.0ℓ | 365×320×H285 | 5.4kg | 8784010 ¥40,000 |

調理鍋(最大内径)245 調理鍋・底面3層構造  
●お鍋につきまじりの必要がなく空いた時間を有効に活用できます。  
●出来上がった料理はそのまま保温できるので、温め直すことなくすぐ盛りつけできます。  
●加熱せずに保温するので、時間がたっても煮詰まりません。  
●もつ・すじ肉など、時間と手間のかかる料理と保温に最適です。



② サーマス 真空保温調理器 シャトルシェフ  
CS (クリアステンレス)

| ページコード   | 容量          | 外寸   | 重量           | 商品コード | 価格              |
|----------|-------------|------|--------------|-------|-----------------|
| KBG-3000 | 5-0152-0201 | 3.0ℓ | 310×265×H190 | 2.7kg | 1177110 ¥26,000 |
| KBG-4500 | 5-0152-0202 | 4.5ℓ | 310×265×H240 | 3.1kg | 1177210 ¥30,000 |



③ サーマス 真空保温調理器  
シャトルシェフ  
CBW (クリアブラウン)

| ページコード   | 商品コード       | 価格              |
|----------|-------------|-----------------|
| KBG-3000 | 5-0152-0301 | 1157751 ¥26,000 |
| KBG-4500 | 5-0152-0302 | 1157761 ¥30,000 |

材質:  
調理鍋蓋/強化ガラス  
保温容器本体/ステンレス鋼  
保温容器蓋/ポリプロピレン  
●保温容器蓋はヒンジ式 保温容器から離れず、置き場所に困りません。  
●調理鍋蓋を保温容器蓋内側に置くことができ、置き場所に困りません。



④ サーマス 真空保温調理器  
シャトルシェフ

| ページコード   | 商品コード       | 価格              |
|----------|-------------|-----------------|
| RPF-3000 | 5-0152-0401 | 5780310 ¥20,000 |

外寸:255×255×H180  
調理鍋容量:3.0ℓ 重量:2.6kg  
●持ち運びに便利なハンドル付  
●小さな食缶としても使えます。  
●ハンドルを倒して保温容器フタをロックするセーフティ機構付です。

内鍋と外鍋の組合せによる  
余熱調理鍋



⑤ ニューグッドベンリー余熱調理鍋

| ページコード | 内径          | 容量     | 外径   | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格              |
|--------|-------------|--------|------|-----|-----|-----|-----|---------|-----------------|
| 18cm   | 5-0152-0501 | 内鍋 180 | 2.5ℓ | 210 | 102 | 0.8 | 155 | 2.0     | 3758300 ¥12,000 |
|        |             | 外鍋 200 | 3.7ℓ | 122 | 0.8 | 160 | 2.0 | 3758300 |                 |
| 22cm   | 5-0152-0502 | 内鍋 220 | 4.0ℓ | 250 | 110 | 0.8 | 185 | 2.6     | 3758310 ¥15,000 |
|        |             | 外鍋 240 | 6.0ℓ | 137 | 0.8 | 200 |     |         |                 |

材質:内鍋/NAR-160特殊ステンレス 外鍋/三層鋼  
●内鍋と外鍋の組み合わせ式余熱調理鍋ですので沸騰・加熱時間が短縮できます。  
●内鍋も外鍋も直火可能



⑥ EBIM 18-8 湯煎鍋

| 内鍋   | 容量  | 外鍋  | 全高  | 板厚  | kg       | セット                    | 価格       | 内鍋のみ                   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|----------|------------------------|----------|------------------------|---------|
| 21cm | 7ℓ  | 270 | 305 | 0.9 | 3.8(1.0) | 5-0152-0601<br>0055600 | ¥64,000  | 5-0152-0606<br>0056100 | ¥18,000 |
| 24cm | 10ℓ | 300 | 335 | 0.9 | 5.0(1.3) | 5-0152-0602<br>0055700 | ¥74,000  | 5-0152-0607<br>0056200 | ¥22,000 |
| 27cm | 15ℓ | 330 | 365 | 0.9 | 6.2(1.9) | 5-0152-0603<br>0055800 | ¥85,000  | 5-0152-0608<br>0056300 | ¥25,000 |
| 30cm | 20ℓ | 360 | 395 | 0.9 | 7.8(2.6) | 5-0152-0604<br>0055900 | ¥103,000 | 5-0152-0609<br>0056400 | ¥29,000 |
| 33cm | 26ℓ | 390 | 425 | 0.9 | 8.9(3.0) | 5-0152-0605<br>0056000 | ¥123,000 | 5-0152-0610<br>0056500 | ¥35,000 |

●カレー、シチュー、みそ汁、スープなどの風味をこたえず保温する湯煎鍋です。  
●焦がさず、煮詰めずに保温ができます。  
※kgの( )内の数値は内鍋のみの重量です。



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。



⑦ アルミ 湯煎鍋

| 内鍋   | 容量    | 外鍋  | 全高  | 板厚  | kg  | セット                    | 価格      | 内鍋のみ                   | 価格      |
|------|-------|-----|-----|-----|-----|------------------------|---------|------------------------|---------|
| 27cm | 14.0ℓ | 330 | 385 | 2.0 | 5.7 | 5-0152-0701<br>0057300 | ¥41,400 | 5-0152-0703<br>0057310 | ¥10,800 |
| 33cm | 27.0ℓ | 390 | 460 | 2.0 | 9.0 | 5-0152-0702<br>0057500 | ¥86,000 |                        |         |

●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  
(トコロチウ)

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