

Catalogue No.
20692-127

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	5550120	6-0127-0101	207	40	3.3	150	5068000	¥4,800
24cm	5550124	6-0127-0102	247	45	3.3	170	5068010	¥5,600
26cm	5550126	6-0127-0103	267	45	3.3	190	5068020	¥6,200
28cm	5550128	6-0127-0104	287	50	3.3	200	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	5554328	6-0127-0201	288	75	3.3	185	5068040	¥7,800

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。
●さらにリッチェルに組み込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

内径	ページコード	外径	kg	商品コード	価格	
20cm	3684520	6-0127-0301	212	0.41	5068050	¥2,800
24cm	3684524	6-0127-0302	250	0.56	5068060	¥3,000
26cm	3684526	6-0127-0303	270	0.68	5068070	¥3,200
28cm	3684528	6-0127-0304	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

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン



④デバイヤー ノンステック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	6-0127-0401	50	5.0	126	0.8	2705520	¥22,000
●24cm	6-0127-0402	55	5.0	159	1.2	2705620	¥28,000
●28cm	6-0127-0403	60	5.0	198	1.5	2705720	¥35,000
●32cm	6-0127-0404	60	5.0	219	1.8	2705800	¥37,600

材質:アルミモノ
●極厚タイフ(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ノンステックフライパンになります。



⑤マトファー/ブウジャ 18-10 ノンステック 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	6-0127-0501	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥32,600
24cm	6-0127-0502	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥34,000
28cm	6-0127-0503	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥42,700
32cm	6-0127-0504	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥52,200

底厚:7.0mm
内面/ノンステック 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	6-0127-0601	34	2.5	150	0.9	6088200	¥13,400
24cm	6-0127-0602	42	2.5	175	1.1	6088300	¥16,500

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
取っ手/フェノール樹脂

マークの模様が変わったら、適温の合図
食材を入れるベストなタイミングが目で見えるから、お料理がもっと美味しく

大きくなったIHディスクで熱伝導が向上
優れた熱伝導の底面

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
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、高密度で金属への摩擦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	6-0127-0701	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	6-0127-0702	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	6-0127-0703	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	6-0127-0801	240	90	3.9	155	0.9	1299510	¥6,200



⑨ティファール IHルージュ・アンリミテッド 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	6-0127-0901	285	75	3.9	175	1.2	1299410	¥7,100



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、2026年6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。