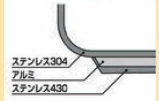
業務用圧力鍋と言えば ワンダーシェフ

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
●スジ肉は勿論、魚の骨も柔らか　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）	容量 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4圧力鍋 30ℓ 610508

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
30ℓ	6-0149-0101	347	470×380	330	270	8.6	420	2004502	¥200,000

付属品:掃除ピン



②ワンダーシェフ プロビッグ4圧力鍋 16ℓ 610485

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
16ℓ	6-0149-0201	347	470×380	176	270	7.2	265	2004602	¥165,000

付属品:掃除ピン



③ワンダーシェフ プロビッグ4圧力鍋 20ℓ 610492

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
20ℓ	6-0149-0301	280	425×310	322	230	6.4	407	2004403	¥180,000

付属品:掃除ピン



④ワンダーシェフ プロビッグ4圧力鍋 15ℓ 610478

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15ℓ	6-0149-0401	280	425×310	242	230	5.9	322	2004303	¥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
6-0149-0501	2024801	¥6,300

φ265×H50　材質:ステンレス鋼
●ステンレス製でお手入れも簡単



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	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
10ℓ	6-0149-0601	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	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
8ℓ	6-0149-0701	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。

ワンダーシェフ資料集は P2580をご参照ください。