INVICTA アンヴィクタシリーズ



1924年にシャンパーニュ・アルデンヌ地方（フランス）にて創業された鋳物ホーロー鍋メーカーです。この地域は古くから冶金が盛んなことで知られています。
INVICTAのキャセロールの特徴である強固な質感と印象的な色合いは「鋳造」と「ホーロー加工」という２つの伝統的な工程により生み出されています。
INVICTAではこれらの工程を創業当時の製法のまま、一点ずつ全て手作業で行っています。



キャセロール ラウンド

IH 200V オーブン フランス

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	①ルビーレッド	②トープ	③リコリスブルー	④マットブラック	価格
20cm	200	2.5	205	90	3.0	170	3.0	6-0200-0101 2216400	6-0200-0201 2216410	6-0200-0301 2216420	6-0200-0401 2216430	¥13,500
22cm	220	3.1	300	90	3.0	225	4.0	6-0200-0102 2216440	6-0200-0202 2216450	6-0200-0302 2216460	6-0200-0402 2216470	¥16,000
26cm	260	5.0	340	160	3.0	265	5.7	6-0200-0103 2216480	6-0200-0203 2216490	6-0200-0303 2216500	6-0200-0403 2216510	¥24,500
28cm	280	6.1	360	165	3.0	285	6.1	6-0200-0104 2216520	6-0200-0204 2216530	6-0200-0304 2216540	6-0200-0404 2216550	¥25,900

キャセロール オーバル

IH 200V オーブン フランス

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	⑤ルビーレッド	⑥トープ	⑦リコリスブルー	⑧マットブラック	価格
27cm	270	4.0	347	105	3.0	215	4.1	6-0200-0501 2216560	6-0200-0601 2216570	6-0200-0701 2216580	6-0200-0801 2216590	¥17,500

材質:本体・蓋／鋳物　取手／ステンレススチール
●しっかりと蒸気を閉じ込める蓋と、蓋の裏側についている突起が水蒸気をまんべんなく対流させるのでムラなく食材に熱を通します。
●取っ手はステンレススチール製。(オーブン可)
●INVICTA、鋳物ホーロー鍋に使用されている鋳鉄は、熱をムラなく均一に伝え、蓄熱性及び保温性に優れています。
●鋳物ホーロー鍋は温度が上がると冷めにくい性質があり、弱火で低温調理を続けることで節電にもつながります。
●INVICTA、鋳物ホーロー鍋はガスの直火、オーブンだけでなくIH(100V、200V)など様々な熱源に対応しています。(電子レンジはご使用になれません)
※インターネット等での販売はできません。

ジョイア キャセロールシリーズ

材質:本体／アルミ合金(底面ステンレス)
蓋／アルミ合金
つまみ／ステンレス・フェノール樹脂

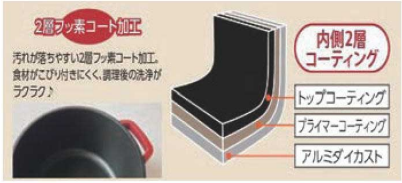
優れた熱伝導、熱効率はまさにプロ向け
軽量化で作業性も抜群



お好みや用途に応じて
2種類のツマミを使い分け



フタ裏の突起は蒸気を集めて
水滴に戻します。





⑨ラウンドキャセロール レッド

IH 200V

	ページコード	内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm XC-20RE	6-0200-0901	200	2.6	93	3.5	170	1.2	6199410	¥9,000
24cm XC-24RE	6-0200-0902	240	4.5	110	3.5	205	1.7	6199610	¥10,000



⑩ラウンドキャセロール ブラック

IH 200V

	ページコード	内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm XC-20BK	6-0200-1001	200	2.6	93	3.5	170	1.2	6199310	¥9,000
24cm XC-24BK	6-0200-1002	240	4.5	110	3.5	205	1.7	6199510	¥10,000

⚠ 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。