



熱が均等に伝わる三層構造
 ステンレス304
 アルミ
 ステンレス430
 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。



① ワンダーシェフ 業務用 圧力鍋 3L [AATN-17] **E** **IH**
 11-0908-0101 ¥20,000
 サイズ:内径φ180×H135
 白米炊飯量:3合 豆類線:約1ℓ
 ●大口径のステンレス安全装置で業務用でも安全をキープ。

② ワンダーシェフ 業務用 圧力鍋 5L [AATN-18] **E** **IH**
 11-0908-0201 ¥24,000
 サイズ:内径φ220×H135
 白米炊飯量:6合 豆類線:約1.6ℓ
 ●大口径のステンレス安全装置で業務用でも安全をキープ。

③ ワンダーシェフ 業務用 圧力鍋 浅型 16L [AATN-19] **E** **IH**
 11-0908-0301 ¥84,000
 サイズ:内径φ345×H165
 白米炊飯量:22合 豆類線:約5.3ℓ
 ●浅型大口径なので魚など重ね煮出来ない調理もおまかせ
 ●持ちやすいワイヤーハンドル仕様。

④ 業務用圧力鍋 SHP [AATN-23] **G** **IH**
 サイズ 2
 SHP-16 φ500×307×298 16 11-0908-0401 ¥130,000
 SHP-22 φ562×375×342 22 11-0908-0402 ¥145,000
 ●肉類、魚介類、野菜スープベースの煮込み、製餡および味噌製造工程における豆類の下煮、シチュー、グラッセ、コンポートなどの煮込み全般、蒸し物、茹で物に対応。
 ●材質:アルミニウム合金



⑤ セラベイクファイア ココット 1ℓ [AGRT-05] **G** **電子レンジOK**
 WT(K-9461) 11-0908-0501 ¥8,000
 AB(K-9466) 11-0908-0502 ¥8,000
 外径寸法:214×170×H127 容量:1,200ml
 耐熱温度差:本体/400℃、フタ/120℃
 ●セラミックコーティングを施したスタイリッシュなガラス製鍋。
 ●直火、オープン、電子レンジに対応

⑥ セラベイクファイア ココット 2ℓ [AGRT-06] **G** **電子レンジOK**
 WT(K-9462) 11-0908-0601 ¥9,500
 AB(K-9467) 11-0908-0602 ¥9,500
 外径寸法:260×210×H146 容量:2,100ml
 耐熱温度差:本体/400℃、フタ/120℃
 ●セラミックコーティングを施したスタイリッシュなガラス製鍋。
 ●直火、オープン、電子レンジに対応

⑦ セラベイクファイア ココット 2.3ℓ [AGRT-07] **G** **電子レンジOK**
 WT(K-9463) 11-0908-0701 ¥11,000
 AB(K-9468) 11-0908-0702 ¥11,000
 外径寸法:312×252×H133 容量:2,500ml
 耐熱温度差:本体/400℃、フタ/120℃
 ●セラミックコーティングを施したスタイリッシュなガラス製鍋。
 ●直火、オープン、電子レンジに対応



⑧ セラベイクファイア ココット 3ℓ [AGRT-08] **G** **電子レンジOK**
 WT(K-9464) 11-0908-0801 ¥12,000
 AB(K-9469) 11-0908-0802 ¥12,000
 外径寸法:262×214×H187 容量:3,200ml
 耐熱温度差:本体/400℃、フタ/120℃
 ●セラミックコーティングを施したスタイリッシュなガラス製鍋。
 ●直火、オープン、電子レンジに対応



⑨ セラベイクファイア スチーマー [AGRT-09] **G** **電子レンジOK**
 WT(K-9465) 11-0908-0901 ¥13,500
 AB(K-9470) 11-0908-0902 ¥13,500
 外径寸法:260×227×H203 容量:2,100ml
 耐熱温度差:本体/400℃、フタ/120℃
 ●セラミックコーティングを施したスタイリッシュなガラス製鍋。
 ●直火、オープン、電子レンジに対応



⑩ マリウスII ディープフライパン24cm [AFPB-48] **E** **IH**
 11-0908-1001 ¥3,400
 外径寸法:φ250×H78 重量:700g
 側面厚:1.6mm 底面厚:3.0mm
 材質:本体/アルミニウム合金(内面・外面/ダイヤモンドコート)
 底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂

⑪ マリウスII 炒め鍋 28cm [AFPB-49] **E** **IH**
 11-0908-1101 ¥4,000
 外径寸法:φ293×H77 重量:700g
 側面厚:1.6mm 底面厚:3.0mm
 材質:本体/アルミニウム合金(内面・外面/ダイヤモンドコート)
 底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂

⑫ マリウスII 玉子焼 13×18cm [AFPB-50] **E** **IH**
 11-0908-1201 ¥3,000
 外径寸法:134×184×H33 重量:400g
 側面厚:1.6mm 底面厚:3.0mm
 材質:本体/アルミニウム合金(内面・外面/ダイヤモンドコート)
 底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂

⑬ NEWマーベラス 玉子焼 15×18cm [ANSN-10] **E** **IH**
 11-0908-1301 ¥3,000
 外径寸法:365×155×H95
 重量:約479g
 ●内面、外面ともにジルコニアセラミックコート加工。



⑭ NEWマーベラス ディープパン 24cm [ANSN-08] **E** **IH**
 11-0908-1401 ¥3,400
 外径寸法:φ245×深さ65 重量:700g
 板厚:2.5mm 底径:188mm
 ●内面、外面ともにジルコニアセラミックコート加工。



⑮ 18-8 えび茹器 [AEBY-01]
 11-0908-1501 ¥19,000
 サイズ:205×220 1段11列×5段 1列幅15
 重量:1.3kg 材質:18-8ステンレス