

アンヴィクタシリーズ



キャセロール ラウンド

内径	外径	高さ	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	4-0200-0101 2216400	4-0200-0201 2216410	4-0200-0301 2216420	4-0200-0401 2216430	¥21,000
22cm	220	3.1	300	90	3.0	4-0200-0102 2216440	4-0200-0202 2216450	4-0200-0302 2216460	4-0200-0402 2216470	¥25,000
26cm	260	5.0	340	160	3.0	4-0200-0103 2216480	4-0200-0203 2216490	4-0200-0303 2216500	4-0200-0403 2216510	¥35,000
28cm	280	6.1	360	165	3.0	4-0200-0104 2216520	4-0200-0204 2216530	4-0200-0304 2216540	4-0200-0404 2216550	¥37,000

キャセロール オーバル

内径	外径	高さ	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	4-0200-0501 2216560	4-0200-0601 2216570	4-0200-0701 2216580	4-0200-0801 2216590	¥28,000

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。(オープン可)  
 ●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、直火、オープンだけでなく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。

ベラモンテシリーズ



ベラモンテ ラウンド

内径	高さ	板厚	底径	kg	⑨ボルドーレッド	⑩クリームホワイト	⑪トリュフブラック	価格
24cm	240	4.0	185	4.0	4-0200-0901 2216030	4-0200-1001 2216040	4-0200-1101 2216050	¥17,000

材質:鋳物、ホーロー 耐熱温度:240℃  
 ●保温、熱伝導性の高い鋳物ホーロー鍋です。オープン、IH、ガスに対応しています。

ベラモンテ オーバル

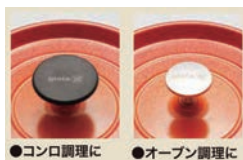
内寸	高さ	板厚	底寸	kg	⑫ボルドーレッド	⑬クリームホワイト	⑭トリュフブラック	価格
23cm	230	193	2.2	71	4-0200-1201 2216060	4-0200-1301 2216070	4-0200-1401 2216080	¥14,000

材質:鋳物、ホーロー 耐熱温度:240℃  
 ●保温、熱伝導性の高い鋳物ホーロー鍋です。オープン、IH、ガスに対応しています。

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

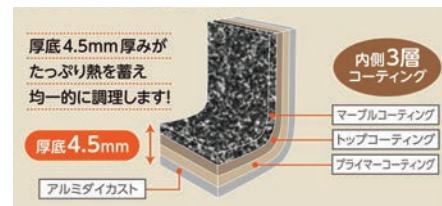
優れた熱伝導、熱効率はまさにプロ向け  
 軽量化で作業性も抜群



お好みや用途に応じて  
 2種類のつまみを使い分け



フタ裏の突起は蒸気を集めて  
 水滴に戻します。



⑮ ラウンドキャセロール レッド

ページコード	内径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm XB-0616	4-0200-1501	160	1.3	72	4.5	140 0.9	1525340 ¥5,000
20cm XC-20RE	4-0200-1502	200	2.6	93	3.5	170 1.2	6199410 ¥9,000
24cm XC-24RE	4-0200-1503	240	4.5	110	3.5	205 1.7	6199610 ¥10,000



⑯ ラウンドキャセロール ブラック

ページコード	内径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm XC-20BK	4-0200-1601	200	2.6	93	3.5	170 1.2	6199310 ¥9,000
24cm XC-24BK	4-0200-1602	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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

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