

## TOGERAM ニュートセラム鍋IH対応型 シリーズ

このページの全商品は **洗** **オーブン** **レンジ**

陶磁器製鍋でも電磁調理器に使用できるものはありますが、空焚き状態になると割れてしまいます。  
ニュートセラム鍋はセラミック素材を改良したことにより安心してご使用になれます。  
また、蓄熱性が高いので、一旦温まると中火でも十分調理することができます。

材質:本体・蓋 / 耐熱陶器 耐熱温度:700℃

- ガスコンロ、カセットコンロ、電子レンジ、オープン、ハロゲンヒーター、電磁調理器等のすべての調理器具にご使用できます。
- お手入れに金属製のたわし、ブラシが使用できます。



### ①IH ニュートセラム鍋 セピア (S)

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
24cm TSR-190BM	4-0218-0101	210	3.0	240	90	4	204	2.2 160	5534690 ¥12,000
26cm TSR-190AM	4-0218-0102	228	4.0	260	95	4	204	2.5 170	5534650 ¥14,000

付属品:金網 / 18-8ステンレス

### IH ニュートセラム鍋 浅型

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格	
25cm TSR-191AM	203	2.0	250	55	4	200	1.8 125	4-0218-0201 5534660 4-0218-0301 5534670	④セピア(S) ⑤セピア(S) ¥12,000

付属品:金網 / 18-8ステンレス

### IH ニュートセラム鍋 オーバル

内寸	外径	外寸	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
TSR-190-OPM	210×178	24	240×210	80	4.5	207×177	1.7 125	4-0218-0401 5534740 4-0218-0501 5534750	④セピア(S) ⑤セピア(S) ¥12,000

付属品:金網 / 18-8ステンレス

### ⑥IH トーセラム鍋 (蒸し板付)

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
24cm R-90IH-B	4-0218-0601	207	2.8	245	86	4	183	2.0 135	5534770 ¥12,000

●「焼く」「煮る」「炊く」「蒸す」「茹でる」「炒める」の6つの調理が可能

セラミック製蒸し板付



蒸し板を使って蒸し鶏と野菜蒸し

## セラミックス 焼き三昧

- お手入れには、金属製のたわし、ブラシがご使用できます。
- 空焚きにも耐えられる耐熱素材。遠赤外線放射率にも優れた食材を美味しく焼き上げます。



### ⑦セラミックス 焼き三昧

ページコード	商品コード	価格
深型プレート大	4-0218-0701	5534821 ¥3,000

238×170×H51 重量:540g 容量:1,100mL

### ⑧セラミックス 焼き三昧

ページコード	商品コード	価格
深型プレート小	4-0218-0801	5534841 ¥1,800

166×120×H40 重量:250g 容量:400mL

### ⑨セラミックス 焼き三昧

ページコード	商品コード	価格
	4-0218-0901	5534811 ¥2,800

245×175×H22 重量:500g

### ⑩セラミックス こんがりプレート

ページコード	商品コード	価格
波形小 F-102P	4-0218-1001	5534830 ¥1,200

155×120×H26 重量:220g



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、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 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁