

enzo(エンゾウ) デザインシリーズ

enzo

『enzo』は、燕三条の各工場の得意とする技術を掛け合わせ「もっと料理の楽しさを感じて欲しい、という思いから、調理法に応じて適した素材とカタチを追求したプロダクトです。

TSUBAMESANJO
JAPAN

厚く、広く、深く。
“焼き”に特化した鉄フライパン

何度も実験を重ねてたどり着いた、熱がムラなく均等に伝わりやすい厚みを採用しました。大きな食材を入れられるよう底面は広く、ソースなどの流し込みを考慮して側面の立ち上がり角度は深く設計。強火でさっと調理ができる鉄材料だから、肉の旨味を逃さずに香ばしい焼き上がりに。



① enzo 鉄フライパン [AFPC-21] G IH

サイズ	kg		
20cm φ200×H75	0.69	13-0030-0101	¥7,000
22cm φ220×H80	0.84	13-0030-0102	¥7,500
24cm φ240×H85	0.97	13-0030-0103	¥8,000
26cm φ260×H90	1.10	13-0030-0104	¥8,500

底面厚:2.0
材質:本体/鉄(内外面シリコン樹脂塗装)
柄/ブナ、ステンレス

IHにも対応。
女性も“振れる”中華鍋

軽さを追求した薄い鉄素材は変形に弱くなりがちです。しかし、表面に燕三条を物語る楕目(つちめ)模様を入れる事で加工硬化が生まれ強度を上げているため変形にも強化した仕様となっています。

軽さと強さを両立させるのにもスピン加工が活躍、中華鍋の形状を出すと同時に楕目模様を入れる特殊加工を施しています。



② enzo 鉄中華鍋 [ATYA-08] G IH

底面厚	kg	高さ		
22cm 1.2	0.6	99	13-0030-0201	¥8,000
26cm 1.2	0.7	119	13-0030-0202	¥9,000
28cm 1.2	1.1	129	13-0030-0203	¥10,000

●内外面シリコン樹脂塗装

Fissler



オリジナル プロフィ コレクション **NEW**

熟練したプロのシェフとの共同開発によって生み出された優れた品質と機能はそのままに、オープンキッチンなど『見える』ライフスタイルが浸透した現代の、審美眼に優れた客層を満足させるシリーズが誕生しました。

- 「プロフィ」はドイツ語の「プロフェッショナル」の略語。料理のプロフェッショナルも満足する優れた品質と機能が、料理をさらに美味しく仕上げます。
- 無水調理を可能にする重厚感のあるフタと熱くなりにくいハンドル、高品質ステンレスを使用したサテン仕上げの美しいボディは18-10ステンレスを使用。
- そのままオープンへ入れることもできます(耐熱温度230℃)
- 食器洗浄機の使用も可能です。

フィスラー オリジナル プロフィ コレクション



⑨ キャセロール

サイズ	容量		
16cm 180×270×H120	1.6ℓ	13-0030-0901	¥28,000
20cm 220×315×H130	2.9ℓ	13-0030-0902	¥31,000
24cm 260×360×H140	4.9ℓ	13-0030-0903	¥36,000

材質:本体・蓋/ステンレス鋼



⑩ シチューポット

サイズ	重量		
16cm 180×270×H145	2.2ℓ	13-0030-1001	¥29,000
20cm 220×315×H175	4.2ℓ	13-0030-1002	¥32,000
24cm 260×360×H180	6.7ℓ	13-0030-1003	¥37,000

材質:本体・蓋/ステンレス鋼



⑪ サーブパン

内径×高さ		
24cm φ24×H65	13-0030-1101	¥33,000
28cm φ28×H70	13-0030-1102	¥37,000

材質:本体・取手/ステンレス鋼底/アルミニウム合金・ステンレス鋼
●少量の油で表面はカリッと中はジュースーに料理ができます。
●調理したままテーブルへサーブ可能です。



⑫ マルチスター 20cm

[AAPT-02] △ J	洗 IH
13-0030-1201	¥61,000
サイズ:220×315×H290	
満水容量:6.3ℓ	
材質:本体・蓋/ステンレス鋼	
●パスタや野菜をゆでるほか、コランダーを蒸し器のように使用したり、コランダーを外して普通の鍋として使用したり、まさにマルチに活躍します。	



⑬ コニカルパン 20cm

[AKAA-05] △ J	洗 IH
13-0030-1301	¥35,000
サイズ:220×405×H95	
重量:1.0kg 満水容量:2.1ℓ	
材質:本体/ステンレス鋼	



⑭ マルチポット 16cm

[AKFB-08] △ J	洗 IH
13-0030-1401	¥29,000
サイズ:180×225×H145	
重量:1.1kg 満水容量:2.8ℓ	
材質:本体/ステンレス鋼	



⑮ スチーマー

[AMUA-10] △ J	洗
20cm 220×310×H110	13-0030-1501 ¥21,000
24cm 260×355×H125	13-0030-1502 ¥23,000
材質:本体/ステンレス鋼	
●本体にぴったりフィットするはめ込み型の蒸し器で魚や野菜の蒸し料理ができます。	



⑯ ソースパン 16cm

[ASOP-02] △ J	洗 IH
13-0030-1601	¥28,000
サイズ:180×360×H95	
重量:1.0kg 満水容量:1.6ℓ	
材質:本体/ステンレス鋼	



⑰ フタ 16cm

[AFTA-05] △ J	洗 IH
13-0030-1701	¥5,000
サイズ:180×180×H50	
内径:φ160	
材質:ステンレス鋼	
●プロフィコレクションシリーズのフタです。直径16cmの鍋にお使いいただけます。	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001
鍋・フライパン

002
ホッパ
バット

003
食缶
給食道具

004
コンテナ
類

005
キッチン
ポット

006
ボール
ザル

007
まな板
砥石

008
種類
中華用品

009
揚げ物
用品