



① SW 電磁用 ちり鍋 ちりちり [RTRN-12] **IH**

外径	深さ	φ	底径		
15cm	156	43	0.6	90	13-0929-0101 ¥ 3,700
17cm	176	46	0.8	105	13-0929-0102 ¥ 4,300
19cm	196	57	1.2	115	13-0929-0103 ¥ 5,300
21cm	216	60	1.6	125	13-0929-0104 ¥ 6,400
23cm	236	69	2.2	140	13-0929-0105 ¥ 8,000
25cm	256	73	2.8	145	13-0929-0106 ¥ 8,800
27cm	276	90	4.0	155	13-0929-0107 ¥11,900
30cm	306	98	5.0	165	13-0929-0108 ¥13,200

材質:Nbステンレス(18-8ステンレスと同等の耐食性があります)

■ちり鍋サイズ表(参考)

鍋サイズ	人数
15~19cm	約1人用
21~23cm	約2人用
24cm	約2~4人用
27cm	約3~5人用
30cm	約4~7人用
33cm	約6~10人用



② SW 電磁用 ちり鍋 [RTRN-10] **IH**

外径	深さ	φ	底径		
21cm	220	56	1.3	155	13-0929-0201 ¥ 8,200
26cm	260	64	2.1	185	13-0929-0202 ¥ 9,400
29cm	295	68	3.0	215	13-0929-0203 ¥11,200
33cm	330	73	3.8	240	13-0929-0204 ¥14,200

材質:Nbステンレス(18-8ステンレスと同等の耐食性があります)
※直火の使用も可能です。



③ SW 銅 ちり鍋 [RTRN-04]

外径	深さ	φ	底径		
21cm	220	56	1.6	160	13-0929-0301 ¥28,800
26cm	260	64	2.4	190	13-0929-0302 ¥33,000
29cm	295	68	3.4	220	13-0929-0303 ¥39,500
33cm	330	73	4.2	250	13-0929-0304 ¥47,600



④ UK18-0 ツチ目ちり鍋 [RTRN-14]

サイズ	φ	底径		
15cm	φ150×H50	0.35	70	13-0929-0401 ¥ 3,900
17cm	φ174×H50	0.48	85	13-0929-0402 ¥ 4,300
19cm	φ190×H55	0.75	110	13-0929-0403 ¥ 5,400
21cm	φ216×H65	1.15	130	13-0929-0404 ¥ 6,300
23cm	φ230×H63	1.43	150	13-0929-0405 ¥ 7,200
25cm	φ250×H65	1.71	166	13-0929-0406 ¥ 9,200
27cm	φ270×H68	2.07	190	13-0929-0407 ¥ 9,600
30cm	φ300×H71	2.99	220	13-0929-0408 ¥12,700



⑤ SW 電磁用 ツル付ちり鍋 [RTRN-17] **IH**

外径	深さ	φ	底径		
21cm	220	56	1.6	160	13-0929-0501 ¥14,600
26cm	260	64	2.4	190	13-0929-0502 ¥15,900
29cm	295	68	3.4	220	13-0929-0503 ¥18,500
33cm	330	73	4.2	250	13-0929-0504 ¥21,600

材質:Nbステンレス(18-8ステンレスと同等の耐食性があります)



⑥ ハリオ フタがガラスのIH対応 ステンレス鍋 [RTRN-16] **IH**

外径	深さ	φ	底径		
MIS-23	285	50	1.9	127	13-0929-0601 ¥6,000
MIS-26	315	60	2.6	136	13-0929-0602 ¥6,500

材質:本体/ステンレス 蓋/耐熱ガラス
ツマミ/シリコンゴム・ポリプロピレン
●耐熱ガラス製のフタなので調理中の中の様子が見えて食べごろがわかります。



⑦ アルミ しゅう酸ちり鍋 [RTRN-03] **S**

外寸	底径		
24cm 250×310×H125	140	13-0929-0701	¥8,000
27cm 280×348×H140	160	13-0929-0702	¥9,500

板厚:3.5



⑧ マイスター IHちり鍋 [RTRN-01] **IH**

内径×高さ	φ	底径		
27cm 270×93	4.4	180	13-0929-0801	¥13,000
30cm 300×102	6.1	195	13-0929-0802	¥16,000

板厚:4.7

耐熱温度:-40℃~99℃



⑨ アルミ プロマイスター ちり鍋 [RTRN-13] **E**

内径×深さ	φ		
24cm 238×71	2.4	13-0929-0901	¥ 7,500
27cm 269×81	3.4	13-0929-0902	¥ 8,800
30cm 298×90	4.7	13-0929-0903	¥10,000
33cm 330×110	7.9	13-0929-0904	¥12,000

板厚:3.5



⑩ アルミ寄せ鍋 シルバー(フッ素加工) [RDNB-31]

外寸			
24cm φ240×H130	13-0929-1001	¥12,000	
27cm φ270×H150	13-0929-1002	¥15,000	
30cm φ300×H150	13-0929-1003	¥18,000	



⑪ アルミ寄せ鍋 陶土 [RDNB-32]

外寸			
24cm φ240×H130	13-0929-1101	¥12,000	
27cm φ270×H150	13-0929-1102	¥15,000	
30cm φ300×H150	13-0929-1103	¥18,000	



⑫ 黒鍋 [RYSN-11] **IH**

外寸	底径		
M11-511 16.5cm φ165×H90	130	13-0929-1201	¥ 4,500
M11-512 24cm φ240×H115	190	13-0929-1202	¥10,700
M11-513 26cm φ260×H127	210	13-0929-1203	¥12,500

●電磁調理器、ガスコンロでご使用頂けます。
●アルミとステンレスの2層構造の素材を使用することにより、熱効率が良く、保温性に優れております。
※空焚きは絶対にしないでください。

NEW



⑬ IH 味彩鍋 [ATYN-05] **IH**

外寸	深さ	φ	底径		
7号 260×219×H125	65	2.2	147	13-0929-1501	¥ 9,000
8号 295×251×H136	70	3.1	147	13-0929-1502	¥10,000
9号 325×281×H148	78	4.4	175	13-0929-1503	¥12,000

材質:本体/アルミニウム合金 蓋/強化ガラス
蓋ツマミ/フェノール樹脂
●優れた熱伝導性で煮えが速く、内面フッ素樹脂加工でお手入れが簡単です。