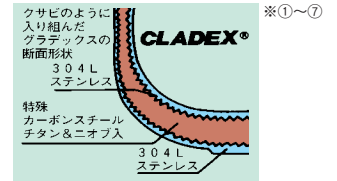


電磁調理器用鍋 ロイヤルシリーズ



①18-10 ロイヤル フライパン

| 内径      | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|---------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| XFD-180 | 1-0094-0101 | 185 | 40 | 1.0 | 130 | 0.5 | 6160400 | ¥6,600  |
| XFD-200 | 1-0094-0102 | 208 | 42 | 1.0 | 147 | 0.6 | 6160500 | ¥7,200  |
| XFD-220 | 1-0094-0103 | 228 | 46 | 1.0 | 163 | 0.7 | 3010500 | ¥7,800  |
| XFD-240 | 1-0094-0104 | 248 | 49 | 1.0 | 177 | 0.8 | 3010600 | ¥8,400  |
| XFD-260 | 1-0094-0105 | 268 | 53 | 1.0 | 190 | 0.9 | 3010700 | ¥9,000  |
| XFD-300 | 1-0094-0106 | 308 | 59 | 1.5 | 218 | 1.5 | 6247400 | ¥11,400 |
| XFD-330 | 1-0094-0107 | 340 | 62 | 1.5 | 236 | 1.8 | 6247500 | ¥12,600 |



②18-10 ロイヤル フッ素加工 フライパン

| 内径       | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|----------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| XFD-180T | 1-0094-0201 | 185 | 40 | 1.0 | 130 | 0.5 | 6473600 | ¥7,800  |
| XFD-200T | 1-0094-0202 | 208 | 42 | 1.0 | 147 | 0.6 | 6473700 | ¥8,500  |
| XFD-220T | 1-0094-0203 | 228 | 46 | 1.0 | 163 | 0.7 | 6473800 | ¥9,300  |
| XFD-240T | 1-0094-0204 | 248 | 49 | 1.0 | 177 | 0.8 | 6473900 | ¥10,000 |
| XFD-260T | 1-0094-0205 | 268 | 53 | 1.0 | 190 | 0.9 | 6474000 | ¥10,800 |
| XFD-300T | 1-0094-0206 | 308 | 59 | 1.5 | 218 | 1.5 | 6474100 | ¥13,500 |
| XFD-330T | 1-0094-0207 | 340 | 62 | 1.5 | 236 | 1.8 | 6474200 | ¥15,000 |

●フッ素2層コーティング



③18-10 ロイヤル 中華鍋

| ページコード  | 内径          | 外径  | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格      |         |
|---------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-------|---------|---------|
| HCD-330 | 1-0094-0301 | 310 | 313 | 90 | 1.5 | 145 | 1.1   | 4205500 | ¥24,000 |



④20-0 ロイヤル 雪平鍋

| ページコード  | 内径          | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード | 価格  |         |         |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-----|---------|---------|
| XYD-165 | 1-0094-0401 | 155 | 1.0 | 175 | 65  | 1.0 | 110   | 0.4 | 3010800 | ¥6,900  |
| XYD-180 | 1-0094-0402 | 175 | 1.6 | 195 | 75  | 1.0 | 120   | 0.5 | 3010900 | ¥7,700  |
| XYD-200 | 1-0094-0403 | 200 | 2.1 | 225 | 80  | 1.0 | 130   | 0.6 | 5769100 | ¥9,300  |
| XYD-210 | 1-0094-0404 | 210 | 2.5 | 235 | 85  | 1.0 | 135   | 0.6 | 7325000 | ¥9,800  |
| XYD-240 | 1-0094-0405 | 240 | 3.6 | 255 | 95  | 1.0 | 155   | 0.8 | 5769200 | ¥11,800 |
| XYD-270 | 1-0094-0406 | 270 | 5.2 | 295 | 110 | 1.5 | 175   | 1.3 | 5769300 | ¥14,000 |
| XYD-300 | 1-0094-0407 | 300 | 6.3 | 330 | 120 | 1.5 | 195   | 1.6 | 6247300 | ¥16,500 |

●両口仕様  
※外径は注ぎ口を含むサイズです。



⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

| ページコード  | 内径          | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード | 価格      |         |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|---------|---------|
| XZD-160 | 1-0094-0501 | 155 | 1.0 | 65  | 1.5 | 110 | 0.3   | 6474300 | ¥5,800  |
| XZD-180 | 1-0094-0502 | 175 | 1.2 | 70  | 1.5 | 120 | 0.4   | 6474400 | ¥6,500  |
| XZD-200 | 1-0094-0503 | 200 | 2.0 | 80  | 1.5 | 130 | 0.5   | 6474500 | ¥8,200  |
| XZD-210 | 1-0094-0504 | 210 | 2.5 | 85  | 1.5 | 130 | 0.5   | 7325100 | ¥9,000  |
| XZD-240 | 1-0094-0505 | 240 | 4.5 | 100 | 1.5 | 145 | 0.6   | 6474600 | ¥11,000 |
| XZD-270 | 1-0094-0506 | 270 | 6.4 | 110 | 1.5 | 150 | 1.3   | 6474700 | ¥14,000 |

※ヤットコ鉢はP163をご参照ください。



⑥18-10 ロイヤル 縦柄 親子鍋 HSDD-160

| ページコード | 内径          | 外径  | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格      |        |
|--------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-------|---------|--------|
| 蓋付     | 1-0094-0601 | 165 | 170 | 30 | 1.0 | 100 | 0.4   | 3026000 | ¥5,000 |
| 蓋無     | 1-0094-0602 | 165 | 170 | 30 | 1.0 | 100 | 0.4   | 8204100 | ¥3,600 |

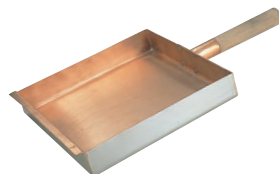


⑦18-10 ロイヤル 横柄 親子鍋 HSD-160

| ページコード | 内径          | 外径  | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格      |        |
|--------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-------|---------|--------|
| 蓋付     | 1-0094-0701 | 165 | 170 | 30 | 1.0 | 100 | 0.4   | 3025900 | ¥5,000 |
| 蓋無     | 1-0094-0702 | 165 | 170 | 30 | 1.0 | 100 | 0.4   | 8204000 | ¥3,600 |



外側面は有磁性に優れ、硬度のあるSUS410ステンレスを使用する事でIHクッキングヒーターの高火力による変形を防ぎ、底面で発生した熱を、内側面の熱伝導率に優れている銅が鍋全体に熱を伝えます。微妙な火力の強弱に素早く反応ができ玉子焼きをふっくら作ることができます。



⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼

| ページコード  | 内寸          | 外寸      | 深さ      | 底寸 | kg      | 商品コード | 価格      |         |
|---------|-------------|---------|---------|----|---------|-------|---------|---------|
| XED-230 | 1-0094-0801 | 228×227 | 230×240 | 35 | 225×225 | 1.2   | 4222900 | ¥30,000 |
| XED-260 | 1-0094-0802 | 258×262 | 260×275 | 35 | 255×255 | 1.5   | 4223000 | ¥37,000 |

板厚:1.5 材質:銅クラッド銅  
●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチンコレクション

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