

01  
IH・ガス兼用鍋

NEW **Fissler** フィスラー  ドイツ  
**PRO COLLECTION**  
ニュー プロコレクションシリーズ

200ボルトのハイパワーにも対応するプロコレクション  
あらゆるタイプの熱源で最良の調理を約束します。

■秘密はパーフェクトリッド(フタ)

NEWプロコレクションシリーズでは、中央部にくぼみを持たせたリッド(フタ)を新たに採用しています。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率良く中央に集め、水滴として繰り返し落ちていきます。素材の持ち味を逃がすことなく、さらに美味しい無水調理、煮込み料理を実現します。

■底厚の三層カップセル構造

熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18-10最高級ステンレスと18-0ステンレスでカップセル状に包み込んだフィスラー独自の底厚三層構造

便利な目盛付

18/10ステンレス  
アルミ合金シート  
18/0ステンレス・クローム



①ストックポット 84-113

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0103-0101	5.1	221	169	1.0	190	2.3	8591001	¥40,000
24cm	1-0103-0102	9.0	261	208	1.0	230	3.7	8591011	¥45,000



②シチューポット 84-123

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0103-0201	2.0	181	106	1.0	150	1.5	8591110	¥31,000
18cm	1-0103-0202	2.6	200	106	1.0	170	1.7	8591210	¥32,000
20cm	1-0103-0203	4.0	221	130	1.0	190	2.2	8591310	¥35,000 廃盤
24cm	1-0103-0204	6.2	261	143	1.0	230	3.3	8591410	¥40,000
28cm	1-0103-0205	10.5	306	175	1.0	270	4.5	3690200	¥52,000 廃盤

③キャセロール 84-133

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0103-0301	2.6	221	87	1.0	190	2.0	8591601	¥33,000
24cm	1-0103-0302	4.4	261	104	1.0	230	3.0	8591710	¥38,000



④シャローパン 84-373

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0103-0401	3.0	261	70	1.0	230	2.8	8591801	¥38,000
28cm	1-0103-0402	4.5	306	95	1.0	260	3.8	8591811	¥46,000 廃盤

⑤サーブパン 84-358

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0103-0501	1.4	221	45	1.0	145	0.7	8591920	¥22,000
24cm	1-0103-0502	2.1	261	55	1.0	185	1.0	8592011	¥25,000
28cm	1-0103-0503	3.3	306	60	1.0	225	1.8	8592120	¥32,000



⑥ソースパン(深型) 84-163

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0103-0601	2.0	181	152	1.0	150	1.4	8592201	¥31,000

⑦ソースパン(浅型) 84-153

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0103-0701	1.4	181	125	1.0	150	1.3	8592301	¥30,000
20cm	1-0103-0702	3.0	221	137	1.0	190	1.9	8592311	¥33,000

⑧スチームプレート F-ST

ページコード	外径	高さ	重量	商品コード	価格	
16cm用	1-0103-0801	155	20	0.15kg	8592900	¥1,800
18cm用	1-0103-0802	175	25	0.2	8592910	¥2,200
20cm用	1-0103-0803	195	35	0.25kg	8593000	¥2,500 廃盤
24cm用	1-0103-0804	232	35	0.33kg	8593100	¥3,000

※深型のナベでお使いください。



⑨コニカルパン 84-143

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0103-0901	1.8	221	75	1.0	140	0.9	8354610	¥33,000



⑩フライパン 84-368

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0103-1001	221	58	1.0	145	0.8	8592420	¥28,000 廃盤	
24cm	1-0103-1002	261	60	1.0	185	1.2	8592520	¥30,000	
28cm	1-0103-1003	300	65	1.0	225	1.9	8592620	¥36,000	



⑪鍋蓋(無水蓋) 83-104

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
16cm	1-0103-1101	180	3690300	¥4,800
18cm	1-0103-1102	200	3690400	¥5,100
20cm	1-0103-1103	220	3690500	¥5,500
24cm	1-0103-1104	260	3690600	¥6,300
28cm	1-0103-1105	300	3690700	¥7,100



⑫フライパンカバー 83-363

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
24cm用	1-0103-1201	250	8593200	¥11,000
28cm用	1-0103-1202	290	8593300	¥12,000 廃盤

※サーブパン、フライパンでお使いください。



⑬スチーマー 83-773

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0103-1301	221	110	1.0	183	0.8	8592700	¥28,000

ミニシリーズ

- フィスラー独自の底厚三層カップセル構造
- 汚れが目立たないサテン仕上
- 18-10ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウム合金層をカップセル構造で包み込んでいます。効率よく熱を伝え、しかも優れた保温性を誇ります。



廃盤

⑭シチューポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	05-111-16	1-0103-1401	2.0	181	125	1.0	150	0.8	3523720	¥11,000



廃盤

⑮ソースパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	05-151-16	1-0103-1501	1.6	181	114	1.0	144	0.7	3523740	¥11,000



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。