
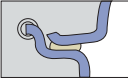


## 18-10 エクストラシリーズ(三層鋼)

**三層鋼**




熱伝導にすぐれた軟鉄とニッケル層を、保温性と耐久性にすぐれた最高級18-10ステンレス鋼でサンドした3層鋼です。熱が均等にじっくり伝わり、あたためやすく、かつ両方の良さをもった理想的な鍋になりました。しかも18-10ステンレスはさびにくくキズつきにくいので、簡単なお手入れでいつまでも美しくお使いいただけます。



完璧なウォーターシールで  
おいしさと栄養を  
やさしく包みます。

蓋受け部分が特殊設計(ウォーターシール構造)になっています。そのため、調理中は内部が密封され、料理材料の味と栄養がそのまま保たれます。

断熱図&熱の伝わり方



蒸気抜きがワンタッチ  
簡単操作で理想の温度  
をキープ。おいしさの質  
がぐんと上がりました。



① 深型両手鍋

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	I-0146-0101	3.2	232	100	0.8	165	1.1	4232400	¥7,200
22cm	I-0146-0102	4.6	252	115	0.8	180	1.3	4232410	¥8,600
24cm	I-0146-0103	6.0	272	133	0.8	205	1.6	4232420	¥10,200
26cm	I-0146-0104	6.5	292	133	0.8	220	1.8	4232430	¥12,000
28cm	I-0146-0105	8.8	312	154	0.8	240	2.0	4232440	¥13,100

② 卓上両手鍋

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	I-0146-0201	3.7	272	75	0.8	205	1.3	4232450	¥8,400



③ 片手鍋

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	I-0146-0301	1.5	192	80	0.8	125	0.9	4232470	¥5,100
18cm	I-0146-0302	2.4	212	91	0.8	140	1.0	4232480	¥6,000

※電磁調理器によってはご使用できない場合がございます。

④ 蓋付フライパン

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
24cm	I-0146-0401	2.75	80	1.5	205	1.8	4232500	¥10,000	



⑤ ミルクパン

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
14cm	I-0146-0501	1.3	142	95	0.8	115	0.4	4232490	¥3,100

※電磁調理器によってはご使用できない場合がございます。

## 18-8 極(きわみ)シリーズ

IH 200V/100V 対応

この商品は色々な電熱器具でご使用できます。



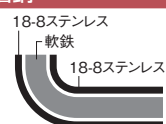
熱の伝わりが良い鉄をはさむことでムラなく熱を伝えます  
熱効率の良い三層鋼  
200V ハイパワー熱源にも対応  
電磁調理器 IH 対応  
ハンドルへの熱の伝わりも少なく汚れも溜りにくい  
ワイヤーハンドル使用

ワイヤー金具を採用

ハンドルの本体への取付け金具にワイヤーを使用することにより、熱の溜まりが少ないので汚れも溜りにくく衛生的にお使いいただけます。

熱効率のよい3層鋼

熱の伝わりがよく、保温性に優れた3層鋼を本体に使用しています。18-8ステンレスで特殊軟鋼(鉄)をはさむことにより、IHも効率よく使用できます。



⑥ 片手鍋

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
14cm	A-2271	1.2	162	62	0.8	134	0.570	1248900	¥4,400
16cm	A-2272	1.8	181	72	0.8	142	0.710	1248910	¥4,900
18cm	A-2273	2.5	207	81	0.8	155	0.832	1248920	¥5,400



⑦ 両手鍋

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	A-2274	3.0	228	80	0.8	170	1.058	1248930	¥6,400



⑧ 深型両手鍋

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
22cm	A-2275	4.5	240	100	0.8	190	1.232	1248940	¥7,700



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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記しらす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁