03

フライパン

エレックマスタープロシリーズ

材質:アルミクラッド三層鋼

●熱伝導に優れ熱効率が良いので スピーディーにおいしく調理できます。

ご注文の際は、





ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品コード ページコード 1-0147-0101 3.6 216 118 155 1.3 5293000 ¥13,000 24cm 1-0147-0102 7.0 255 166 195 2.0 5293100 ¥17,000 27_{CM} 1-0147-0103 10.5 290 179 235 2.6 5293200 ¥20,000



ページコード ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品コード 16cm 1-0147-0201 1.7 170 90 120 1.0 5293400 ¥9 500 18cm 1-0147-0202 2.6 191 110 143 1.2 5293500 ¥10,500



③パスタポット

ページコード ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品コード 1-0147-0301 6.7 230 214 163 2.4 5293700 ¥18,000



4)天ぷら鍋

ページコード ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品コード 価格 21_{cm} 1-0147-0401 2.3 223 80 135 0.9 5293800 ¥8,000



内径 ページコード ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品コード 価格 33_{CIII} 1-0147-0601 11 353 150 230 2.3 5294200 ¥22,000



5 雪平鍋

ページコード ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品コード 価格 16_{cm} 1-0147-0501 1.1 177 64 122 0.6 5293900 ¥6,500 18_{cm} 1-0147-0502 1.6 195 76 125 0.7 5294000 一 両口仕様



⑦和鍋用ガラス蓋

内径 ページコード 商品コード 価格 1-0147-0701 5294300 ¥2.800





セイロ(蓋付)

ページコード 内径 深さ kg 商品コード 価格 8)24cm 1-0147-0801 (8合炊き) 238 127 1.5 5294400 ¥13,000 933cm 1-0147-0901 (2升炊き) 315 150 2.3 5294500 ¥17,000

材質:18-8ステンレス ※①両手深鍋24cm、⑥和鍋33cmと合わせてご使用ください。



#2

大量・大型の蒸し物に便利

₩

18-8 ナチュラルベーシックシリーズ

- ●熱伝導の良いアルミニウムをステンレスで挟み込んだ底三層構造
- ●内面ミラー仕上げ



10深型両手鍋

ページコード ℓ 外径 深さ 板厚 底径 g 18_{cm} NBP-18W 1-0147-1001 2.5 198 95 0.5 150 975 1539120 ¥4 000 20_{cm} NBP-20 1-0147-1002 3.4 218 105 0.5 165 1,100 1539130

材質:本体/18-8ステンレス(0.5mm) 底部/アルミニウム(2.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm)

蓋/強化ガラス ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂



①深型片手鍋

ページコード ℓ 外径 深さ 板厚 底径 g 商品コード 1-0147-1101 1.7 178 84 0.5 128 800 1539100 ¥3.500 18_{cm} NBP-18S 1-0147-1102 2.5 198 95 0.5 150 945 1539110

材質:本体/18-8ステンレス(0.5mm) 底部/アルミニウム(2.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm) 蓋/強化ガラス ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂



ページコード ℓ 外径 深さ 板厚 底径 g 商品コード 価格 14_{cm} NBP-14 1-0147-1201 1.1 155 72 0.5 122 715 1537990

底板厚:4.0mm 両口仕様

材質:本体、/18-8ステンレス(0.5mm) 底部/アルミニウム(3.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm) 蓋/強(tガラス ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂



(13)パスタポット

ページコード ℓ 外径 深さ 板厚 底径 kg 商品コード 内径 価格 20_{cm} NB-30 1-0147-1301 4.9 224 148 0.6 163 2.0 1539140

底板厚:3.6mm

居敬/テ-3.0mm 材質本体/18-8ステンレス(0.6mm) 底部/アルミニウム(2.5mm)・18-0ステンレス(0.5mm) 蓋/強化ガラス ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂 中かご/18-8ステンレス(0.6mm)



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。