

01
IH・ガス兼用鍋



① 業務用 アルミ 圧力鍋

ページコード	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
SHP-16	1-0151-0101	310 16ℓ	500×307	200	5.0	298	3024120	¥137,000
SHP-22	1-0151-0102	370 22ℓ	562×375	230	8.0	342	3024200	¥153,000

- 熱伝導性に優れた厚肉のアルミニウム製鍋で、底部は特に厚くしてあります。
- 蓋の開閉はスライド式(ロック機構付)ですので、どなたでも安全確実に操作できます。
- 圧力の調節は、調節ウエイトで自動的に行なえます。
- 鍋の表面にはアルマイト処理が施してありますので、耐蝕性に優れています。

機種名	水入量(ℓ)	実用容量(ℓ)	常用圧力(kg/cm ²)
SHP-16	16	11.2	0.7
SHP-22	22	15.4	0.7

(常用圧力0.7kg/cm²の時、鍋内調理温度は約110℃です。)

02
ガス専用鍋



② ③ ハイワ アルミ 両手 圧力鍋

ページコード	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
②PCD-10W	1-0151-0201	270 10ℓ	303×458	180	5.5	281	8316400	¥39,000
③PCD-20W	1-0151-0301	355 20ℓ	408×545	220	11.1	355	8316500	¥130,000

付属品:軽いオモリ
別売:重いオモリ

作動圧力
重いオモリ使用時:1.3kg/cm²
軽いオモリ使用時:0.5kg/cm²
(白米を炊く時に使用します。)

両手PCD-10W

機種名	直炊飯量
PCD-10W	約1升5合
PCD-20W	約2升

作動圧力
重いオモリ使用時:2.0kg/cm²
軽いオモリ使用時:1.5kg/cm²
(白米を炊く時に使用します。)

両手PCD-20W

ハイワ資料集は
P2550をご参照ください。

03
フライパン



機種名	直炊飯量	内鍋使用の炊飯量
PC-28A	約5合	約3合
PC-45A	約8合	約5合
PC-60A	約1升	約6合

④ ハイワ アルミ 片手 圧力鍋

ページコード	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
PC-28A	1-0151-0401	175 2.8ℓ	210×415	100	2.8	190	8316100	¥21,000
PC-45A	1-0151-0402	200 4.5ℓ	237×441	120	3.0	213	8316200	¥23,000
PC-60A	1-0151-0403	230 6.0ℓ	267×471	130	3.5	224	8316300	¥29,000

付属品:内鍋、軽いオモリ、重いオモリ、蒸し板、クッキングブック

ハイワ資料集は
P2550をご参照ください。



D&S プレッシャー・クッカー 圧力鍋

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
⑤ 3ℓ	1-0151-0501	230	230×410	80	160	2.2	160	1027800	¥10,000
⑥ 4.5ℓ	1-0151-0601	230	230×410	130	160	2.4	210	1027900	¥12,000

- 50品目収録のレシピブック付
- 2段階圧力調整で多様な食材に対応
- 最大調理量を表示した目盛付

電気圧力鍋

電気式だからカンタン
広がる調理メニュー



⑦ パナソニック 電気圧力鍋

ページコード	商品コード	価格
SR-MP300-K	1-0151-0701	8332230

- 外寸:292×278×H270
重量:3.6kg 容量:2.0ℓ
電圧:100V 消費電力:700W
●圧力調理で時短&手軽な本格調理
●素材本来の栄養とうまみをいかに「無水調理」&「ヘルシー」スーパードーズ
●キッチンに馴染むコンパクトサイズ



⑧ ワンダーシェフ 業務用電気圧力鍋 8ℓ OEDF80

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
8ℓ	1-0151-0801	240	370×340	180	200	6.1	360	1248370	¥38,000

付属品:掃除ピン・取扱説明書



⑨ ワンダーシェフ マイコン電気圧力鍋 3ℓ (OEDC30 R1) 310279

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
3ℓ	1-0151-0901	180	310×275	115	130	3.3	280	1247180	¥14,000

付属品:計量カップ・掃除ピン・取扱説明書



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。