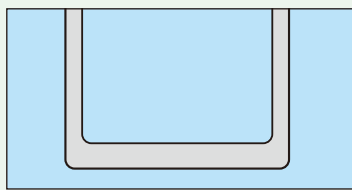


POINT

あらゆる熱源に対応



●単層極厚底構造がプロの過酷な厨房を耐え抜きます。ガス火はもちろん業務用電磁調理器には特にお勧めです。

パワー・デンジ パワー・デンジ α

高耐久ボディ



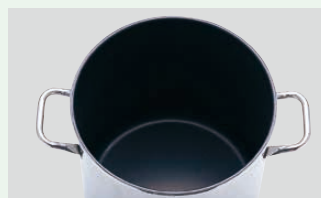
●鍋本体には耐久性・耐腐食性に優れたモリブデン鋼を採用。アルゴン溶接で加工された取っ手部は内面にピスが無く洗浄が簡単です。

一目で判る目盛付



●便利な目盛付きで仕込量や調合目安がわかりやすく調理をサポートします。(寸胴鍋、半寸胴鍋のみ)

洗いが簡単!



●内面/ストロングコート加工(純フッ素樹脂2コート加工)こびり付き易い食材も簡単に洗浄でき、お手入れが簡単です。(αアルファのみ)

底板厚表

- ①寸胴鍋
- ②半寸胴鍋
- ③外輪鍋
- ④シチューパン
- ⑤ソテーパン

底板厚	
15cm	2.0mm
18cm・21cm	2.5mm
24cm~48cm	3.0mm



パワー・デンジ α (アルファ) (モリブデン鋼) IH 100V/200V

業務用電磁調理器に最適な極厚底単層構造の「パワーデンジ」の良さをそのままに内面ストロングコート加工でお手入れが簡単。こびり付き易い食材もラクラク洗浄できます。



① Ωパワー・デンジ α (アルファ) 寸胴鍋 目盛付 (蓋無) <AZV-73> IH 100V/200V

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
9-0012-0101	21	224	210	7.2	1.80	190	¥ 38,000
9-0012-0102	24	256	240	10.8	2.40	220	¥ 46,000
9-0012-0103	27	282	270	15.0	3.00	250	¥ 53,000
9-0012-0104	30	316	300	21.0	3.95	280	¥ 62,000
9-0012-0105	33	346	330	28.0	4.86	310	¥ 70,000
9-0012-0106	36	376	360	36.0	5.83	340	¥ 81,000
9-0012-0107	39	406	390	46.0	6.75	370	¥ 90,000
9-0012-0108	42	440	420	58.0	7.67	400	¥ 105,000
9-0012-0109	45	470	450	71.0	8.70	430	¥ 117,000
9-0012-0110	48	502	480	86.0	9.85	460	¥ 134,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。

② Ωパワー・デンジ α (アルファ) 半寸胴鍋 目盛付 (蓋無) <AHV-93> IH 100V/200V

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
9-0012-0201	21	224	150	5.0	1.55	190	¥ 35,000
9-0012-0202	24	256	170	7.6	2.10	220	¥ 41,000
9-0012-0203	27	282	180	10.0	2.55	250	¥ 47,000
9-0012-0204	30	316	190	13.0	3.20	280	¥ 54,000
9-0012-0205	33	346	220	18.0	4.05	310	¥ 59,000
9-0012-0206	36	376	240	24.0	4.85	340	¥ 67,000
9-0012-0207	39	406	250	29.0	5.52	370	¥ 74,000
9-0012-0208	42	440	280	38.0	6.34	400	¥ 83,000
9-0012-0209	45	470	310	49.0	7.28	430	¥ 93,000
9-0012-0210	48	502	350	63.0	8.40	460	¥ 106,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。

③ Ωパワー・デンジ α (アルファ) 外輪鍋 (蓋無) <AST-G7> IH 100V/200V

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
9-0012-0301	21	224	70	2.4	1.05	190	¥ 28,000
9-0012-0302	24	256	80	3.6	1.65	220	¥ 33,000
9-0012-0303	27	282	90	5.0	2.10	250	¥ 38,000
9-0012-0304	30	316	100	7.0	2.60	280	¥ 45,000
9-0012-0305	33	346	110	9.4	3.25	310	¥ 50,000
9-0012-0306	36	376	120	12.0	3.85	340	¥ 56,000
9-0012-0307	39	406	130	15.0	4.47	370	¥ 62,000
9-0012-0308	42	440	140	19.0	5.00	400	¥ 69,000
9-0012-0309	45	470	150	23.0	5.65	430	¥ 77,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



④ Ωパワー・デンジ α (アルファ) シチューパン (蓋無) <AST-G8> IH 100V/200V

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
9-0012-0401	15	162	90	1.5	0.80	130	¥ 28,000
9-0012-0402	18	192	110	2.7	1.30	160	¥ 33,000
9-0012-0403	21	222	120	4.0	1.40	190	¥ 35,000
9-0012-0404	24	252	140	6.3	1.95	220	¥ 41,000
9-0012-0405	27	282	150	8.5	2.45	250	¥ 47,000
9-0012-0406	30	312	180	12.7	3.20	280	¥ 56,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



⑤ Ωパワー・デンジ α (アルファ) ソテーパン (蓋無) <AST-G9> IH 100V/200V

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
9-0012-0501	15	162	60	1.0	0.70	130	¥ 25,000
9-0012-0502	18	192	65	1.6	1.15	160	¥ 28,000
9-0012-0503	21	222	70	2.4	1.20	190	¥ 31,000
9-0012-0504	24	252	80	3.6	1.65	220	¥ 36,000
9-0012-0505	27	282	90	5.0	2.15	250	¥ 41,000
9-0012-0506	30	312	100	7.0	2.65	280	¥ 48,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



⑥ Ωパワー・デンジ α (アルファ) テーパパン <ATC-41> IH 100V/200V

	cm内	外径	口径	底径	高さ	ℓ	kg	
9-0012-0601	18	193	180	120	70	1.4	1.00	¥ 27,000
9-0012-0602	21	223	210	140	80	2.1	1.35	¥ 30,000
9-0012-0603	24	250	240	170	90	3.0	1.60	¥ 37,000
9-0012-0604	27	280	270	190	100	4.3	2.00	¥ 42,000
9-0012-0605	30	307	300	210	110	6.5	2.35	¥ 51,000

底板厚:2.5

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



⑦ Ωパワー・デンジ α (アルファ) 円付鍋 <AEV-15> IH 100V/200V

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
9-0012-0701	27	285	120	6.2	1.80	200	¥ 39,000
9-0012-0702	30	315	135	8.0	2.10	220	¥ 47,000
9-0012-0703	33	345	150	11.0	2.60	240	¥ 54,000
9-0012-0704	36	375	165	13.5	3.05	260	¥ 62,000
9-0012-0705	39	405	175	16.0	3.45	290	¥ 73,000
9-0012-0706	42	435	185	22.0	4.05	320	¥ 85,000
9-0012-0707	45	465	200	26.0	4.50	350	¥ 98,000

底板厚:2.0

※蓋はP.39の中からお選びください。

※ストロングコート加工を長くお使いいただく為に調理中は固い金属製のヘラ等のご使用は避けて下さい。

加工にキズを付け剥れの原因になります。又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなどで洗浄して下さい。

注意!

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品