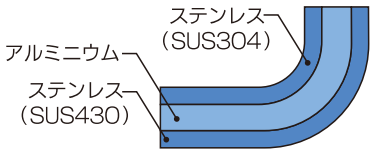

新開発三層鋼

- 新開発三層鋼でIHクッキングヒーターに最適! プロの料理人も絶賛! 熱伝導の良いアルミを保温力のあるステンレスではさむことによって、軽くて耐久性に優れた理想的な業務用鍋が完成!
- IHクッキングヒーターに対して高い熱効率と早い立ち上がりに優れています。鍋全体が均一に温まり温度ムラが少なく理想的な対流を起こすので、ソース、シチューも美味しく出来ます。
- ステンレス、アルミ、ステンレス三層鋼(アルミクラッド鋼)の業界初の特殊加工により、軽量化と大型鍋の製品化を実現。耐蝕性も抜群でソースの変色もありません。
- ビスは業界初の平ビスを使用。内面に突起がない為使いやすく、洗浄も簡単ラクラク。SUS304製なので耐食性・耐久性も抜群。
- ハンドルはプロのアドバイスを参考に設計、丈夫で持ち易い形状です。SUS304製で耐久性も抜群。本体は水切れが良く変形しにくい渕構造。
- 大型寸胴鍋から雪平鍋まで、充実のラインナップ!先進のトリノシリーズ。業界初のステンレス・アルミ・ステンレス三層鋼!

TORINO トリノシリーズ IH 100v 200v (アルミクラッド3層鋼　業務用電磁調理器対応鍋)

パワー入力、熱伝導、熱効率にすぐれた材質・構造　鍋全体で温める為、焦げ付きにくく煮物・カレー・シチューには最適!
平ビス使用で洗浄ラクラク、ハンドルはプロ向き!

❶トリノ 寸胴鍋〈AZV-75〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0015-0101	21	227×210	7.2	1.9	180		¥ 35,000
9-0015-0102	24	255×240	10.0	2.3	200		¥ 40,000
9-0015-0103	27	290×270	15.0	2.7	240		¥ 46,000
9-0015-0104	30	325×300	20.0	3.3	275		¥ 52,000
9-0015-0105	33	357×330	27.0	3.7	300		¥ 60,000
9-0015-0106	36	385×360	37.0	4.5	330		¥ 67,000
9-0015-0107	39	415×355	42.0	4.2	355		¥ 89,000
9-0015-0108	42	440×370	50.5	4.7	370		¥100,000
9-0015-0109	45	478×370	58.0	5.5	400		¥118,000

板厚:2.0(21～36㎝)、2.6(39～45㎝)
- 本体サテン仕上げ 21～36㎝
- 本体ミラー仕上げ 39～45㎝

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

❷トリノ 半寸胴鍋〈AHV-99〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0015-0201	21	227×140	4.7	1.6	180		¥ 28,000
9-0015-0202	24	255×170	7.0	2.0	200		¥ 32,000
9-0015-0203	27	290×180	10.0	2.3	240		¥ 36,000
9-0015-0204	30	325×200	13.0	2.7	275		¥ 44,000
9-0015-0205	33	357×220	18.0	3.2	300		¥ 49,000
9-0015-0206	36	385×240	24.0	3.8	330		¥ 57,000
9-0015-0207	39	415×260	30.0	3.4	355		¥ 76,000
9-0015-0208	42	440×280	38.0	4.0	370		¥ 87,000
9-0015-0209	45	478×290	45.0	4.8	400		¥101,000

板厚:2.0(24～36㎝)、2.6(39～45㎝)
- 本体サテン仕上げ 21～36㎝
- 本体ミラー仕上げ 39～45㎝

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

❸トリノ 外輪鍋〈AST-H3〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0015-0301	21	227× 70	2.3	1.3	180		¥23,000
9-0015-0302	24	255× 80	3.5	1.6	200		¥25,000
9-0015-0303	27	290× 90	5.0	1.7	240		¥31,000
9-0015-0304	30	325×100	6.7	2.1	275		¥39,000
9-0015-0305	33	357×110	9.5	2.4	300		¥45,000
9-0015-0306	36	385×120	12.0	2.9	330		¥52,000
9-0015-0307	39	415×130	15.0	2.5	355		¥67,000
9-0015-0308	42	440×140	18.0	3.2	370		¥73,000
9-0015-0309	45	478×150	22.0	3.7	400		¥80,000

板厚:2.0(24～36㎝)、2.6(39～45㎝)
- 本体サテン仕上げ 21～36㎝
- 本体ミラー仕上げ 39～45㎝

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

❹トリノ シチューパン〈AST-H4〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0015-0401	15	170× 90	1.7	0.8	125		¥15,000
9-0015-0402	18	190×110	2.7	1.0	150		¥16,000
9-0015-0403	21	227×125	4.2	1.3	180		¥19,000
9-0015-0404	24	250×140	6.0	1.6	200		¥22,000
9-0015-0405	27	290×150	8.6	2.0	240		¥29,000
9-0015-0406	30	325×170	12.0	2.5	270		¥35,000

板厚:2.0
- 本体サテン仕上げ

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

❺トリノ ソテーパン〈AST-H5〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0015-0501	15	170× 60	1.0	0.6	125		¥14,000
9-0015-0502	18	190× 65	1.6	0.7	150		¥15,000
9-0015-0503	21	227× 70	2.3	1.0	180		¥17,000
9-0015-0504	24	250× 80	3.5	1.3	200		¥19,000
9-0015-0505	27	290× 90	5.0	1.6	240		¥24,000
9-0015-0506	30	325×100	7.0	1.9	270		¥30,000

板厚:2.0
- 本体サテン仕上げ

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

❻トリノ 鍋蓋〈ANB-32〉

	cm用	外径	g	
9-0015-0601	15	175	160	¥ 3,000
9-0015-0602	18	198	190	¥ 3,600
9-0015-0603	21	235	250	¥ 4,800
9-0015-0604	24	262	330	¥ 5,700
9-0015-0605	27	300	430	¥ 6,400
9-0015-0606	30	335	510	¥ 7,300
9-0015-0607	33	365	590	¥ 9,200
9-0015-0608	36	395	850	¥12,700
9-0015-0609	39	412	1,300	¥ 7,050
9-0015-0610	42	443	1,400	¥ 7,700
9-0015-0611	45	475	1,600	¥ 8,500