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）

❶トリノ フライパン 〈AHL-T9〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-0101	18	190×38		0.78	0.6	125	¥10,200
9-0016-0102	20	210×42		1.0	0.7	145	¥11,400
9-0016-0103	22	230×45		1.2	0.8	160	¥12,200
9-0016-0104	24	250×48		1.5	0.9	175	¥13,300
9-0016-0105	26	270×52		2.0	1.2	185	¥16,000
9-0016-0106	30	310×57		2.8	1.5	220	¥18,500
9-0016-0107	33	340×62		3.8	1.7	235	¥21,000

板厚:18cm～24cm　2.0
26cm～33cm　2.6

❷トリノ フライパン(内面フッ素加工) 〈AHL-U0〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-0201	18	190×38		0.78	0.6	125	¥12,200
9-0016-0202	20	210×42		1.0	0.7	145	¥14,200
9-0016-0203	22	230×45		1.2	0.8	160	¥15,500
9-0016-0204	24	250×48		1.5	0.9	175	¥17,000
9-0016-0205	26	270×52		2.0	1.2	185	¥20,000
9-0016-0206	30	310×57		2.8	1.5	220	¥22,500
9-0016-0207	33	340×62		3.8	1.7	235	¥25,000

板厚:18cm～24cm　2.0
26cm～33cm　2.6

❸トリノ 和鍋 〈AWN-02〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-0301	27	285×120		5.0	1.9	180	¥24,500
9-0016-0302	30	320×135		8.0	2.3	210	¥26,500
9-0016-0303	33	350×150		10.5	2.6	240	¥31,000
9-0016-0304	36	377×165		14.0	3.0	255	¥35,000
9-0016-0305	39	410×175		17.0	3.4	280	¥48,000
9-0016-0306	42	445×185		21.0	3.6	300	¥50,000
9-0016-0307	45	475×200		27.0	4.3	330	¥55,000

板厚:2.0
※蓋はP.39の中からお選びください。

❹トリノ 中華鍋 〈ATY-D2〉 IH 100v 200v

	cm内	深さ	kg	底径	
9-0016-0401	31	90	1.37	190	¥29,000

板厚:2.0

❺トリノ 中華鍋(内面フッ素樹脂加工) 〈ATY-D3〉 IH 100v 200v

	cm内	深さ	kg	底径	
9-0016-0501	31	90	1.37	190	¥33,000

板厚:2.0

❻トリノ 雪平鍋 〈AYK-65〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-0601	18	180×	65	1.0	0.7	125	¥11,000
9-0016-0602	21	212×	70	2.0	0.9	145	¥13,600
9-0016-0603	24	242×	95	3.5	1.2	160	¥18,000
9-0016-0604	27	270×110		5.5	1.4	185	¥21,000
9-0016-0605	30	301×120		6.3	1.7	205	¥24,000

板厚:2.0
●ハンドルはオールステンレスですので、衛生的です。

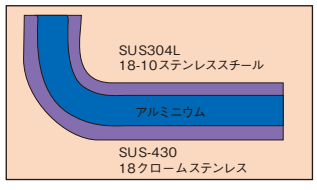
❼トリノ 天ぷら鍋 〈ATV-38〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-0701	24	253×	90	3.5	1.7	180	¥28,000
9-0016-0702	27	290×	90	4.5	1.7	205	¥35,000
9-0016-0703	30	325×	95	6.0	2.0	230	¥40,000
9-0016-0704	33	350×100		7.5	2.4	245	¥43,000
9-0016-0705	36	380×105		9.0	2.6	270	¥46,000
9-0016-0706	39	405×110		12.0	3.0	300	¥56,000

板厚:2.0

Eolia The Special Use Kitchen Ware

Ω エオリア電磁調理器対応業務用鍋 IH 100v 200v
●板厚2.0



特長
1.熱伝導・熱保温が非常に良い材質（多層構造）を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。
2.軽量で耐食性は抜群です。
3.電磁調理器対応。

❽Ωエオリア 半寸胴鍋 〈AHV-48〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-0801	24	250×170		7	2.0	210	¥40,000
9-0016-0802	27	300×180		10	2.3	240	¥47,000
9-0016-0803	30	330×200		14	2.85	270	¥51,500
9-0016-0804	33	360×210		17	3.2	300	¥60,000

※蓋は、⑬の蓋を御使用ください。

❾Ωエオリア 外輪鍋 〈AST-61〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-0901	24	250×	80	3.6	1.1	210	¥21,000
9-0016-0902	30	330×100		7.0	1.85	270	¥41,000

※蓋は、⑬の蓋を御使用ください。

❿Ωエオリア 片手深型鍋 〈AST-62〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-1001	27	300×150		8.5	2.1	240	¥35,000

※蓋は、⑬の蓋を御使用ください。

⓫Ωエオリア 片手浅型鍋 〈AST-63〉 IH 100v 200v

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0016-1101	24	250×80		3.6	1.24	200	¥14,000
9-0016-1102	27	300×90		5.2	1.6	240	¥24,000

※蓋は、⑬の蓋を御使用ください。

⓬Ωエオリア フライパン 〈AHL-95〉 IH 100v 200v

	cm	内径	深さ	kg	底径	
9-0016-1201	30	300×50		1.2	220	¥11,500

⓭Ωエオリア 鍋蓋 〈ANB-14〉

9-0016-1301	18cm用	¥2,000
9-0016-1302	21cm用	¥2,400
9-0016-1303	24cm用(半寸胴鍋用)	¥3,000
9-0016-1304	24cm用(外輪・片手鍋用)	¥3,000
9-0016-1305	27cm用	¥3,600
9-0016-1306	30cm用	¥4,600
9-0016-1307	33cm用	¥5,700