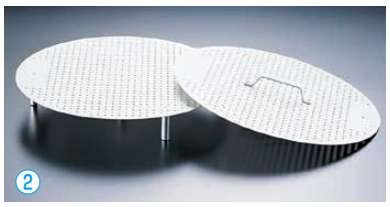
業務用圧力鍋

プロが愛用する高品位で本格派の圧力鍋です。
伝統の信頼性と豊富なサイズ展開でお応えします。

①

40ℓ・50ℓは110℃の高温で調理する“大容量”の圧力鍋です。


②

素早く、やわらかく、おいしく120℃の高温で調理する圧力鍋です。

圧力鍋の使用注意点 注意!

1.機能弁と安全弁の点検
機能弁のノズルに物がつまっていないか、又穴が目づまりしていないか、安全弁は動くかどうかの確認をしてください。
2.調理の量を守る
材料や煮汁は、鍋の深さの2/3以上入れないでください。
豆類・穀類のように量のふえるものは鍋の深さの1/3を越えないようにしてください。
3.急激に発泡するもの、又多量の油は使用しないでください。
また、粘性が強くのり状になるもの(カレーやシチューのルー)を調理する場合は、圧力を加えて使用しないでください。
4.蓋は蒸気を抜いてからあけてください。
5.から炊きは厳禁
鍋のみならずパッキン等も痛めます。

❶ Ωアルミ 業務用圧力鍋(第2安全装置付)

〈AAT-15〉E

9-0049-0101 50ℓ ￥350,000	9-0049-0102 40ℓ ￥300,000
内φ460×H345 満水容量:50ℓ 最大炊量:2/3ライン 31ℓ 1/3ライン 16ℓ 圧力調整装置:0.5kg/㎠G(0.05MPa) 安全装置:0.6kg/㎠G(0.06MPa) 質量:21.0kg	内φ460×H270 満水容量:40ℓ 最大炊量:2/3ライン 25ℓ 1/3ライン 13ℓ 圧力調整装置:0.5kg/㎠G(0.05MPa) 安全装置:0.6kg/㎠G(0.06MPa) 質量:19.6kg

●50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。 ※詳しい説明はP.2626(資料集6)に掲載してあります。

❷ Ωアルミ 業務用圧力鍋用目皿・落し蓋セット

〈AAT-17〉E 9-0049-0201 ￥28,000

■交換部品パッキンのみ(40ℓ～50ℓ)共通
9-0049-0103 ￥9,000

●50ℓ・40ℓ専用の目皿・落し蓋のセットです。

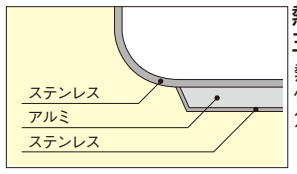
❸ ホクア 業務用アルミ 圧力鍋〈AAT-01〉E

		白米炊飯量	内径	高さ	kg	
9-0049-0301	15ℓ	約2升	360	162	8.9	￥110,000
9-0049-0302	18ℓ	約2升4合	360	199	9.5	￥140,000
9-0049-0303	21ℓ	約2升7合	360	228	9.7	￥160,000
9-0049-0304	24ℓ	約3升	360	267	10.1	￥170,000

■③交換部品パッキンのみ(15ℓ～24ℓ)共通
9-0049-0305 ￥7,600

■調理時間の目安

材料	加熱時間	蒸らし時間
白米	0～3分	10～15分
じゃがいも	6～7分	10分
かたまり肉	20分	20分
大豆	0～3分	10分



熱が均等に伝わる三層構造
熱が鍋全体に、均等に伝わる底三層構造で焦げ付きにくくなっています。

■仕様

		15ℓ	18ℓ	21ℓ	24ℓ
サイズ(㎜)	内口径	360			
	外径	413			
	本体深さ	162	192	228	260
	総高さ	28.6㎝	31.6㎝	35.2㎝	38.4㎝
	底の径	25.7㎝	29.4㎝	25.7㎝	29.1㎝
質量(kg)		8.9	9.5	9.7	10.1
容量(ℓ)	満水容量	15	18	21	24
	2/3ライン	9.3	11.8	13.0	15.8
	1/3ライン	5.0	6.0	7.0	8.0
最大炊量	米	2升	2升4合	2升7合	3升
	大豆	1升1合(1.49kg)	1升3合(1.76kg)	1升5合(2.03kg)	1升7合(2.30kg)

●安全フィルターを装着しています。

ワンダーシェフ圧力鍋

Wonder chef

業界初!!大容量電磁調理対応圧力鍋登場!
バラエティーあふれるオールマイティー圧力鍋。

④

⑤

⑥

⑦

⑧

ワンダーシェフ ❹ プロビッグ両手圧力鍋 30ℓ NPDC30

IH 100V 200V

〈AAT-73〉E 9-0049-0401 ￥187,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約25合	347	330	8.6	270

❺ プロビック両手圧力鍋 浅型 16ℓ NPDC16

IH 100V 200V

〈AAT-75〉E 9-0049-0501 ￥113,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約25合	347	176	7.2	270

❻ プロビッグ両手圧力鍋 20ℓ NPDC20

IH 100V 200V

〈AAT-74〉E 9-0049-0601 ￥116,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
1升5合	280	322	6.4	230

❼ プロビッグ両手圧力鍋 15ℓ NPDC15

IH 100V 200V

〈AAT-78〉E 9-0049-0701 ￥107,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
1升5合	280	242	5.9	230

❽ 圧力鍋用蒸しす 15/20ℓ用 PMB20

〈AAT-77〉M 9-0049-0801 ￥6,300

φ265×H55(足収納時H20)
●⑥20ℓ、⑦15ℓにご使用できます。
●足部分が可倒式なのでスッキリ収納できます。

⑨

⑩

⑪

⑫

■④～⑫交換部品パッキンのみ M

16ℓ・30ℓ用	9-0049-0402	￥6,900
15ℓ・20ℓ用	9-0049-0403	￥3,700
8ℓ・10ℓ用	9-0049-0404	￥2,600
プロ2 6ℓ用	9-0049-0405	￥2,100
プロ2 3ℓ用	9-0049-0406	￥1,700

ワンダーシェフ ❾ 両手圧力鍋 10ℓ NMDA10

IH 100V 200V

〈AAT-67〉E 9-0049-0901 ￥53,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230	240	3.35	182

●目皿付
●全面三層構造

❿ 両手圧力鍋 8ℓ NMDA80

IH 100V 200V

〈AAT-69〉E 9-0049-1001 ￥49,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230	190	3.19	182

●目皿付
●全面三層構造

ワンダーシェフ ⓫ プロ2 業務用圧力鍋 6ℓ ZPSA60

IH 100V 200V

〈AAT-84〉C 9-0049-1101 ￥20,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約7合	220	160	2.6	170

⓬ プロ2 業務用圧力鍋 3ℓ ZPSA30

IH 100V 200V

〈AAT-87〉C 9-0049-1201 ￥16,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約3合	180	120	2.0	150

●鍋本体に近いハンドル部はステンレス鋳物で焼け焦げる心配がございません。

■ワンダーシェフ圧力鍋仕様(④～⑦ ⑨～⑫)

DATA	容量		サイズ
商品サイズ(白米最大炊量)	水の容量(最高水位線)	水の容量(豆るい線)	商品サイズ(外寸)(W×D×H㎜)
3ℓ(3合)	2.0ℓ	1.0ℓ	430×210×185
6ℓ(7合)	4.0ℓ	2.0ℓ	470×250×230
8ℓ(1升)	5.0ℓ	2.5ℓ	360×258×245
10ℓ(1升)	5.8ℓ	2.9ℓ	360×258×295
15ℓ(1升5合)	10.0ℓ	5.0ℓ	425×310×322
16ℓ(25合)	10.5ℓ	5.0ℓ	470×380×265
20ℓ(1升5合)	13.0ℓ	6.6ℓ	425×310×407
30ℓ(25合)	20.0ℓ	10.0ℓ	470×380×420