

エレックマスタープロシリーズ (円) ((3)



IHクッキングヒーターに接する外側面は有磁性に優れたSUS430を使用しているので熱効率に優れ、発生した熱は内部のアルミが素早く全体に熱を伝え、側面の立ち上がりにも熱が伝わるので、スピーディ においしく調理できます。

材質/アルミクラッド三層鋼 熱伝導に優れたアルミクラッド材を使用。 熱伝導に優れ熱効率がいいからスピーディに省エネクッキング!





	cm	内径	深さ	l	kg	底径	
9-0056-0101	20	200	×118	3.6	1.34	155	¥18,000
9-0056-0102	24	240	×166	7.0	2.01	195	¥23,000
9-0056-0103	27	270	×179	10.5	2.64	235	¥24,000



2 片手鍋 〈AKT-E5〉 目

	cm	内径	深さ	l	kg	底径	
9-0056-0201	16	160	× 90	1.7	0.94	120	¥12,500
9-0056-0202	18	180	×110	2.6	1.15	143	¥13,500



3	雪平鍋〈A	λΥK	(-78)	3					100v 200v
		cm	内径	深さ	l	kg	底径		
	9-0056-0301	16	154	×64	1.1	0.55	122	¥	8,50
	9-0056-0302	18	173	×76	1.6	0.66	125	¥	10.30

4 天ぷら鍋 ⟨ATV-58⟩ 目

	內全	63	L	Kg	此住	
9-0056-0401	210	×80	2.3	0.87	135	¥11,500





5 和鍋 33cm ⟨AWN-03⟩ ■

9-0056-0501 33 299×150 11 2.3 230 ¥27,800

6 和鍋用ガラス蓋 33cm ⟨AWN-04⟩**■** 9-0056-0601 ¥3,900



7 ヤイロ (蓋付) ⟨ASI-80⟩ 目

cm	内径 深さ	kg				
9-0056-0701 24(8合炊き)	238×127	1.45 ¥ 16,500				
9-0056-0702 33(2升炊き)	315×150	2.30 ¥24,600				

材質:18-8ステンレス ※両手深鍋24cm、和鍋33cmと合わせてご使用ください。





8 パスタポット 20cm 〈APS-55〉目

kg 底径 cm 内径 深さ ℓ 9-0056-0801 20 198×214 6.7 2.43 163 ¥25,500

LIGHT

エレックマスター・ライトシリーズ YUS-180







⑨ 両手鍋 ⟨ALY-41⟩ 目

cm 内径 深さ kg 底径 9-0056-0901 20 198×92 2.8 1.2 185



⑩深型 両手鍋 ⟨ALY-43⟩ 目

cm 内径 深さ kg 底径 l 9-0056-1002 24 237×130 5.8 1.9 225 ¥12,500



cm 内径 深さ ℓ kg 底径 9-0056-1101 20 198×206 6.7 2.46 185 ¥16,000

12 片手鍋 〈AKT-95〉 目

cm 内径 深さ ℓ kg 底径 9-0056-1201 18 174×95 2.3 0.98 165 ¥8,00





フジIHパンDXシリーズ

焼きむらが少なく、フッ素樹脂加工でお手入れが簡単です。 材質/アルミクラッド三層鋼 ●内面フッ素樹脂加工





13 フライパン〈AHL-P1〉目

内径 深さ kg 底径 180 ¥13,300 9-0056-1301 26 260×55 1.1





⑤ 玉子焼 DX 〈ATM-24〉目

内径 kg 底面サイス 9-0056-1501 195×140×H30 0.46 $160 \times 120 \times 7,000$



18-8 スチームプレート ⟨AST-A2⟩ 🖪

9-0056-1601 浅20 H15 ¥2,000 9-0056-1603 浅24 H33 ¥3,300

※エレックマスターライトシリーズの20、24cmの鍋に合います。

