IH サーマテック土鍋ココット

材質：本体/高耐熱セラミック
蓋/硬質陶器

蓋をしたまま電子レンジOK!

直火であればごはんも炊けます Sサイズで約2合炊けます

耐熱温度差500℃ 安全性の高い土鍋ココット 蓋をしたまま電子レンジOK！

❶ IH サーマテック 土鍋ココット〈QDN-25〉E

IH 100v 200v

		内径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-2095-0101	S	200 × 80	1.7	1.8	190		￥ 8,000
9-2095-0102	L	238 × 83	2.7	2.4	226		￥10,000

POINT

■特長
- 「水張り吸水率0.5%以下」を実現、カビや臭いがつきにくく、水分膨張による破損のリスクを軽減します。
- 「耐熱温度差500℃」なので、冷凍庫に保管した土鍋をそのままIHにかけれるほど、耐久性に優れています。
- 高耐熱ながら薄く作られた鍋は、沸騰までの時間が短く、省エネにつながります。
- 200V電磁調理器はもちろん、100V、ガスレンジ、ハロゲンヒーター、電子レンジ、オーブンなどさまざまな熱源に対応します。

IH サーマテック 土鍋

材質：本体/高耐熱セラミック
蓋/硬質陶器

POINT

■特長

耐熱性…大手電気メーカー基準をクリア!
焼成温度を約1,250℃にすることによって200V電磁調理器はもちろん100V、ガスコンロ、ハロゲンヒーターなどさまざまな熱源に対応します。

衛生的…カビ・臭いがつきにくく 洗浄時間も短縮!
一般の土鍋より施釉面積が広く、吸水率が大幅に低くなりました。清潔な上、メンテナンスにかける時間も短縮できます。

耐久性…ひび割れしにくく、とても丈夫!
吸水率の低下により、ひび割れが発生しにくくなりました。また耐熱性に優れた底面転写の開発でこれまでにない耐久性を実感していただけます。

収納性抜群!!
IHサーマテック土鍋シリーズは作り置き・収納便利なスタッキング式（本体・同サイズのみ）

底　面

サーマテック土鍋目安	
6.5号	1～2人用
8号	2～3人用
9号	3～4人用
10号	4～5人用

❷ IH サーマテック 土鍋〈QDN-10〉E

IH 100v 200v

ベージュ		ブラック		外径×深さ	ℓ	kg	底径	
6.5号 ME063	9-2095-0201	6.5号 ME067	9-2095-0202	198×68	1.1	1.25	160	￥ 5,700
8号 ME083	9-2095-0203	8号 ME087	9-2095-0204	245×73	2.0	1.75	200	￥ 8,000
9号 ME093	9-2095-0205	9号 ME097	9-2095-0206	275×78	2.8	2.30	210	￥ 9,100
10号 ME103	9-2095-0207	10号 ME107	9-2095-0208	302×86	3.4	2.80	215	￥11,000

チョコレート

デニムブルー

❸ IH サーマテック 洋風土鍋〈QDN-19〉E

IH 100v 200v

	チョコレート THM20	デニムブルー THM21	外径×深さ	ℓ	kg	底径	
6.5号	9-2095-0301	9-2095-0302	203×59	1.1	1.07	165	￥ 6,500
8号	9-2095-0303	9-2095-0304	245×65	2.2	1.83	190	￥10,500
9号	9-2095-0305	9-2095-0306	273×78	3.0	2.23	200	￥12,500

❹ サーマテック 土鍋 9号用すのこ T2010

〈QDN-22〉E 9-2095-0401 ￥2,500
φ286×H50
材質:硬質陶器
- ②、③サーマテック土鍋の9号サイズでお使いいただける、蒸し料理用すのこです。