

Point  — ポイント —

パワー・デンジ パワー・デンジ α



あらゆる熱源に対応

●単層極厚底構造がプロの過酷な厨房を耐え抜きます。ガス火はもちろん業務用電磁調理器には特にお勧めです。



高耐久ボディ

●鍋本体には耐久性・耐腐食性に優れたモリブデン鋼を採用。アルゴン溶接で加工された取っ手部は内面にビスが無く洗浄が簡単です。



一目で判る目盛付

●便利な目盛付きで仕込量や調合目安がわかりやすく調理をサポートします。(寸胴鍋、半寸胴鍋のみ)

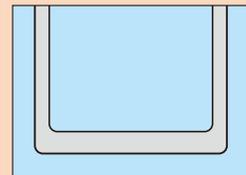


洗いが簡単!

●内面/ストロングコート加工(純フッ素樹脂2コート加工)こびり付き易い食材も簡単に洗浄でき、お手入れが簡単です。(α アルファのみ)

底板厚表

- ①寸胴鍋
- ②半寸胴鍋
- ③外輪鍋
- ④シチューパン
- ⑤ソテーパン



底板厚	
15cm	2.0mm
18cm・21cm	2.5mm
24cm~48cm	3.0mm



パワー・デンジ α(アルファ) (モリブデン鋼) IH 100V 200V

業務用電磁調理器に最適な極厚底単層構造の「パワー・デンジ」の良さをそのままに内面ストロングコート加工でお手入れが簡単。こびり付き易い食材もラクラク洗浄できます。



① Ωパワー・デンジ α(アルファ) IH 100V 200V 寸胴鍋 目盛付(蓋無) <AZV-73>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0012-0101	21	224×210	7.2	1.80	190	¥	40,000
1-0012-0102	24	256×240	10.8	2.40	220	¥	47,000
1-0012-0103	27	282×270	15.0	3.00	250	¥	54,000
1-0012-0104	30	316×300	21.0	3.95	280	¥	63,000
1-0012-0105	33	346×330	28.0	4.86	310	¥	71,000
1-0012-0106	36	376×360	36.0	5.83	340	¥	83,000
1-0012-0107	39	406×390	46.0	6.75	370	¥	92,000
1-0012-0108	42	440×420	58.0	7.67	400	¥	106,000
1-0012-0109	45	470×450	71.0	8.70	430	¥	118,000
1-0012-0110	48	502×480	86.0	9.85	460	¥	135,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



② Ωパワー・デンジ α(アルファ) IH 100V 200V 半寸胴鍋 目盛付(蓋無) <AHV-93>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0012-0201	21	224×150	5.0	1.55	190	¥	36,000
1-0012-0202	24	256×170	7.6	2.10	220	¥	42,000
1-0012-0203	27	282×180	10.0	2.55	250	¥	48,000
1-0012-0204	30	316×190	13.0	3.20	280	¥	56,000
1-0012-0205	33	346×220	18.0	4.05	310	¥	60,000
1-0012-0206	36	376×240	24.0	4.85	340	¥	69,000
1-0012-0207	39	406×250	29.0	5.52	370	¥	76,000
1-0012-0208	42	440×280	38.0	6.34	400	¥	84,000
1-0012-0209	45	470×310	49.0	7.28	430	¥	94,000
1-0012-0210	48	502×350	63.0	8.40	460	¥	107,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



③ Ωパワー・デンジ α(アルファ) IH 100V 200V 外輪鍋(蓋無) <AST-G7>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0012-0301	21	224×70	2.4	1.05	190	¥	30,000
1-0012-0302	24	256×80	3.6	1.65	220	¥	34,000
1-0012-0303	27	282×90	5.0	2.10	250	¥	39,000
1-0012-0304	30	316×100	7.0	2.60	280	¥	46,000
1-0012-0305	33	346×110	9.4	3.25	310	¥	51,000
1-0012-0306	36	376×120	12.0	3.85	340	¥	58,000
1-0012-0307	39	406×130	15.0	4.47	370	¥	64,000
1-0012-0308	42	440×140	19.0	5.00	400	¥	70,000
1-0012-0309	45	470×150	23.0	5.65	430	¥	78,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



④ Ωパワー・デンジ α(アルファ) IH 100V 200V シチューパン(蓋無) <AST-G8>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0012-0401	15	162×90	1.5	0.80	130	¥	29,000
1-0012-0402	18	192×110	2.7	1.30	160	¥	34,000
1-0012-0403	21	222×120	4.0	1.40	190	¥	36,000
1-0012-0404	24	252×140	6.3	1.95	220	¥	42,000
1-0012-0405	27	282×150	8.5	2.45	250	¥	48,000
1-0012-0406	30	312×180	12.7	3.20	280	¥	58,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



⑤ Ωパワー・デンジ α(アルファ) IH 100V 200V ソテーパン(蓋無) <AST-G9>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0012-0501	15	162×60	1.0	0.70	130	¥	26,000
1-0012-0502	18	192×65	1.6	1.15	160	¥	30,000
1-0012-0503	21	222×70	2.4	1.20	190	¥	33,000
1-0012-0504	24	252×80	3.6	1.65	220	¥	37,000
1-0012-0505	27	282×90	5.0	2.15	250	¥	42,000
1-0012-0506	30	312×100	7.0	2.65	280	¥	49,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



⑥ Ωパワー・デンジ α(アルファ) IH 100V 200V テーパーパン <ATC-41>

	cm内	外径	口径	底径	高さ	ℓ	kg	
1-0012-0601	18	193×180×120	70	1.4	1.00	¥	29,000	
1-0012-0602	21	223×210×140	80	2.1	1.35	¥	31,000	
1-0012-0603	24	250×240×170	90	3.0	1.60	¥	38,000	
1-0012-0604	27	280×270×190	100	4.3	2.00	¥	44,000	
1-0012-0605	30	307×300×210	110	6.5	2.35	¥	52,000	

底板厚:2.5  
※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。

⑦ Ωパワー・デンジ α(アルファ) IH 100V 200V 円付鍋 <AEV-15>



	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0012-0701	27	285×120	6.2	1.80	200	¥	41,000
1-0012-0702	30	315×135	8.0	2.10	220	¥	48,000
1-0012-0703	33	345×150	11.0	2.60	240	¥	55,000
1-0012-0704	36	375×165	13.5	3.05	260	¥	63,000
1-0012-0705	39	405×175	16.0	3.45	290	¥	74,000
1-0012-0706	42	435×185	22.0	4.05	320	¥	87,000
1-0012-0707	45	465×200	26.0	4.50	350	¥	99,000

底板厚:2.0  
※蓋はP.37の中からお選びください。

**Caution  — 注意 —**

※ストロングコート加工を長くお使いいただく為に調理中は固い金属製のヘラ等のご使用は避けて下さい。  
加工にキズを付け剥れの原因になります。  
又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなどで洗浄して下さい。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品