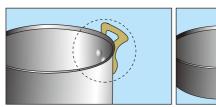
プロユースのために生まれてきた。 電磁調理器用ステンレス鍋、スーパーデンジ。(H)







●耐蝕性に優れた新素材 SUS444 (18クロームモリ ブデン鋼)を使用し、鍋底は 2~3㎜の単層極厚構造で すから業務用電磁調理器に 最適です。



●業界初の18-8ステンレスビスを用いることで耐久性を高めました。





●ハンドルは真鍮製にこだわり、本場フランスの料理人がなじんだ角度、 握り易さを採用し、プロユースにふさわしいグレード感です。

※P13、14スーパーデンジシリーズは、なくなり次第真鍮ハンドル より18-8 (真鍮メッキ) 新型ハンドルに変更になります。



● Ωスーパーデンジ 寸胴鍋(蓋無)〈AZV-21〉

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。



2 Ωスーパーデンジ

半寸胴鍋(			H) (200v)					
	cm内	外径	深さ	l	kg	底径		
1-0013-0201	21	222>	< 150	5.0	1.7	185	¥	24,000
1-0013-0202	24	251	<170	7.5	2.5	220	¥	25,500
1-0013-0203	27	284	<180	9.8	3.6	240	¥	35,500
1-0013-0204	30	315>	<200	12.5	4.4	265	¥	42,000
1-0013-0205	33	347	<230	17.0	5.0	290	¥	47,500
1-0013-0206	36	375>	<240	25.0	6.0	320	¥	55,500
1-0013-0207	39	405>	< 260	30.0	6.7	355	¥	61,000
1-0013-0208	42	438>	<280	38.0	8.3	380	¥	64,000
1-0013-0209	45	468>	<310	48.0	10.0	405	¥	70,000
1-0013-0210	48	497	<320	58.0	11.0	430	¥1	115,000

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

### ❸ Ωスーパーデンジ 外輪鍋(蓋無) 〈AST-95〉



>							_	
		cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
	1-0013-0301	21	222×	70	2.3	1.3	185	¥20,500
	1-0013-0302	24	251 ×	80	3.4	2.1	220	¥23,500
	1-0013-0303	27	284×	90	4.8	2.8	240	¥27,500
	1-0013-0304	30	315×	100	6.9	3.4	265	¥36,000
	1-0013-0305	33	347×	110	8.8	3.9	290	¥41,500
	1-0013-0306	36	375×	120	11.6	4.5	320	¥48,000
	1-0013-0307	39	405×	130	15.0	5.3	355	¥53,500
	1-0013-0308	42	438×	140	18.0	7.0	380	¥57,000
	1-0013-0309	45	468×	150	22.0	7.7	405	¥62,000

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

炒め物や煮物にも使える万能鍋!



cm内 外径 深さ ℓ kg 底径

1-0013-0101 21 222×200 6.8 2.0 185 ¥ 27,500 1-0013-0102 24 251×230 10.3 3.2 220 ¥ 34,000 1-0013-0103 27 284×260 14.6 4.1 240 ¥ 43,000 1-0013-0104 30 315×290 20.0 5.2 265 ¥ 50,000 1-0013-0105 33 347×320 26.0 6.3 290 ¥ 57,000

1-0013-0106 36 375×350 34.0 6.8 320 ¥ 66,000 1-0013-0107 39 405×380 43.0 7.7 355 ¥ 71,000 1-0013-0108 42 438×410 55.0 10.2 380 ¥ 75,000

1-0013-0109 45 468×440 67.0 11.4 405 ¥ 82,000 1-0013-0110 48 497×470 87.0 12.9 430 ¥136,000





(IH) (100v)



4 のスーパーデンジ シチューパン(蓋無) 〈AST-96〉



テーパーパン〈ATC-22〉

	cm	口径 底内径	深さ	l	kg	底径	
1-0013-0601	18	180×130×	70	1.4	1.1	135	¥13,000
1-0013-0602	21	210×150×	80	2.1	1.4	155	¥16,000
1-0013-0603	24	240×180×	90	3.0	1.8	180	¥19,000
1-0013-0604	27	270×200×	100	4.3	2.2	210	¥21,500
1-0013-0605	30	300×220×	110	6.5	2.6	225	¥25,000
<b>-</b>							

1-0013-0706 33 330×65 4.6 2.4 3.0 260 ¥24,000

底板厚:3.0

	cm	内径 %	<b>ドさ</b>	l	kg	底板厚	底径	
1-0013-0801	30	305×	80	3.0	1.9	2.5	245	¥33,000
1-0013-0802	33	335×	91	5.0	2.2	2.5	267	¥35,000
1-0013-0803	36	365×	98	6.0	2.5	2.5	290	¥39,000
1-0013-0804	39	395×	101	8.0	3.6	3.0	316	¥43,000
1-0013-0805	42	427×	104	10.0	4.1	3.0	342	¥55,000
1-0013-0806	45	457×	118	12.0	4.6	3.0	362	¥63,000

# ※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。



(共柄)〈AHL-D6〉

(共柄)〈Al·	HL-D	6				<u></u>	200v
	cm	内径 深さ	l	kg	底板厚	底径	
1-0013-0701	18	180×40	8.0	8.0	2.5	145	¥ 9,900
1-0013-0702	21	210×45	1.2	0.9	2.5	165	¥11,500
1-0013-0703	24	240×50	1.9	1.3	2.5	185	¥14,500
1-0013-0704	27	270×55	2.6	1.7	2.5	215	¥17,000
1-0013-0705	30	300×60	3.5	2.0	3.0	240	¥20,500
							1/0 / 000

## **∂** Qスーパーデンジ フライパン (血) (⑩) (೨ Qスーパーデンジ 鍋蓋 〈ANB-16〉

75// //			/ 11111 mm	(7 (1 412 1 0 )				
	cm用	外径			cm用	外径		
1-0013-0901	15	165	¥1,860	1-0013-0907	33	350	¥	6,000
1-0013-0902	18	197	¥2,420	1-0013-0908	36	383	¥	7,000
				1-0013-0909				
				1-0013-0910				
				1-0013-0911				
1-0013-0906	30	320	¥5,500	1-0013-0912	48	505	¥1	4,500

材質:本体 18-8 取手 18-8真鍮メッキ

1-0013-0707 36 360×70 5.9 2.7 3.0 290 ¥27,000

①寸胴鍋 ④シチューパン ②半寸胴鍋 ⑤ソテーパン

③外輪鍋

П	底板厚 15cm
	18cm · 21cm 24cm ~ 48cm

2.0mm

2.5mm

3.0mm

<b>5</b>	いて	.— <i>/</i> `	ハーブ	ンシ			
	ソテ	一八	ン(蓋	無)	(AS	ST-9	7>
			Om [th]	从仅	泗さ	0	kα

	cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
1-0013-0501	15	160×	60	0.9	8.0	132	¥13,500
1-0013-0502	18	192×	65	1.5	1.2	150	¥15,000
1-0013-0503	21	222×	70	2.3	1.6	185	¥19,500
1-0013-0504	24	251 ×	80	3.4	2.3	220	¥23,500
1-0013-0505	27	284×	90	4.8	3.1	240	¥28,500
1-0013-0506	30	315×	100	6.9	4.1	265	¥30,000

1-0013-0405 27 284×150 8.3 3.7 240 ¥33,000 1-0013-0406 30 315×180 12.6 5.1 265 ¥37,000

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

底板厚表