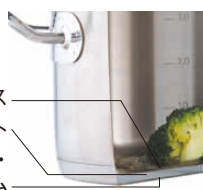




フィスラー NEWプロコレクション シリーズ(三層構造)
美味しく調理するための徹底構造があります。



18-10 ステンレス
アルミ合金シート
18-0 ステンレス・
クローム



●底厚の三層カプセル構造

茹でる・煮る・焼く・炒める・揚げる・蒸す・炊く……。調理の基本は常に火との戦いにあり、素材にいかにか早く火を通すか、通し過ぎないかが重要になります。熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18-10最高級ステンレスと18-0ステンレスでカプセル状に包み込んだフィスラー独自の底厚三層構造、適度な厚みを備えてボディ本体や軽すぎない蓋と相まって、鍋全体に熱のムラを作らず、素材を均一に効率よく加熱することを可能にします。つまり、熱を伝えるために必要となる水や油の量を最小に抑え、素材本来の味を最大限引き出します。無水調理もお手のもの。天ぷらやフライも少量の油でカラッと揚げます。

●秘密はパーフェクトリッド(フタ) ※④は除く。

中央部にくぼみを持たせたリッド(フタ)を採用。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率良く中央に集め、水滴として繰り返し落としていきます。素材の持ち味を逃すことなく、さらに美味しい無水調理、煮込み料理を実現します。

●2段階溶接で熱くなりにくい把手

ステンレス製の把手は2段階スポット溶接という高度な構造を採用することで、熱が伝わりにくく仕上げられています。プラスチックではないのでオープンにも入れられますから、コンロで下ごしらえして、鍋ごとオープンで焼き上げるといった調理も可能です。



① 18-10 ストックポット 84-113 (蓋付・目盛付) 〈AHI-16〉



	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0034-0101	20	221	169	5.1	2.30	190	¥40,000



② 18-10 シチューポット 84-123 (蓋付・目盛付) 〈AHI-17〉



	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0034-0201	16	181	106	2.0	1.50	150	¥31,000
1-0034-0202	18	200	106	2.6	1.70	170	¥32,000
1-0034-0203	20	221	130	4.0	2.20	190	¥35,000



③ 18-10 キャセロール 80-138 (蓋付) 〈AKY-19〉



	cm	外径	深さ	ℓ	kg
1-0034-0301	32	348	150	12.0	5.4



④ 18-10 フライパン(目盛付) 84-368 〈AHI-28〉



	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0034-0401	28	300	57	3.0	1.85	225



⑤ 18-10 コニカルパン 84-143 (蓋無・目盛付) 〈AHI-19〉



	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0034-0501	20	221	80	1.8	1.00	140



⑥ 18-10 スチーマー 83-773 〈AST-F0〉

	cm	外径	深さ	kg
1-0034-0601	20	200	110	0.77



⑦ 18-8 スチームプレート F-ST 〈AST-F1〉

cm用	
1-0034-0701	16 φ160×H32 ¥2,500

※深型の鍋でご使用ください。



⑧ 18-10 鍋蓋(無水蓋) 〈ANB-28〉

cm用	
1-0034-0801	18 ¥5,100

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・
コンテナ

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