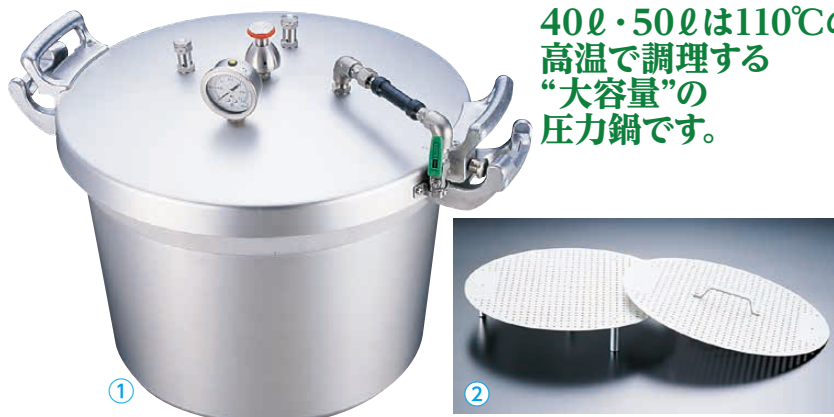


業務用圧力鍋

プロが愛用する高品位で本格派の圧力鍋です。
伝統の信頼性と豊富なサイズ展開でお応えします。

40ℓ・50ℓは110℃の
高温で調理する
“大容量”の
圧力鍋です。

素早く、やわらかく、おいしく
120℃の高温で調理する
圧力鍋です。



①Ωアルミ 業務用圧力鍋 (第2安全装置付)

〈AAT-15〉

1-0047-0101 50ℓ ¥350,000	1-0047-0102 40ℓ ¥300,000
内φ460×H345 満水容量:50ℓ 最大炊量:2/3ライン 31ℓ 1/3ライン 16ℓ 圧力調整装置:0.5kg/cm ² G (0.05MPa) 安全装置:0.6kg/cm ² G (0.06MPa) 質量:21.0kg	内φ460×H270 満水容量:40ℓ 最大炊量:2/3ライン 25ℓ 1/3ライン 13ℓ 圧力調整装置:0.5kg/cm ² G (0.05MPa) 安全装置:0.6kg/cm ² G (0.06MPa) 質量:19.6kg

●50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。 ※詳しい説明はP.2650 (資料集6)に掲載してあります。

②Ωアルミ 業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット

〈AAT-17〉

●50ℓ・40ℓ専用の目皿・落し蓋のセットです。

■交換部品パッキンのみ
(40ℓ～50ℓ)共通

1-0047-0201 ¥28,000

1-0047-0103 ¥9,000

③ホクア 業務用アルミ 圧力鍋 〈AAT-01〉

	白米炊飯量	内径	高さ	kg
1-0047-0301	15ℓ 約2升	360×162	8.9	¥110,000
1-0047-0302	18ℓ 約2升4合	360×199	9.5	¥140,000
1-0047-0303	21ℓ 約2升7合	360×228	9.7	¥160,000
1-0047-0304	24ℓ 約3升	360×267	10.1	¥170,000

■③交換部品パッキンのみ (15ℓ～24ℓ) 共通

1-0047-0305 ¥7,600

■調理時間の目安

材 料	加熱時間	蒸らし時間
白 米	0～3分	10～15分
じゃがいも	6～7分	10分
かたまり肉	20分	20分
大 豆	0～3分	10分

Caution 注意

圧力鍋の使用注意点

- 機能弁と安全弁の点検
機能弁のノズルに物がつまっていないか、又穴が目づまりして
いないか、安全弁は動くかどうかの確認をしてください。
- 調理の量を守る
材料や煮汁は、鍋の深さの2/3以上入れないでください。
豆類・穀類のように量のふえるものは鍋の深さの1/3を越えな
いようにしてください。
- 急激に発泡するもの、又多量の油は使用しないでください。
また、粘性が強いり状になるもの(カレーやシチューのルー)
を調理する場合は、圧力を加えて使用しないでください。
- 蓋は蒸気を抜いてからあげてください。
- から炊きは厳禁
鍋のみならずパッキン等も痛めます。

■仕様

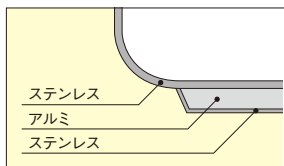
	15ℓ	18ℓ	21ℓ	24ℓ
サイズ (mm)	360			
	413			
	162	192	228	260
	28.6cm	31.6cm	35.2cm	38.4cm
	25.7cm	29.4cm	25.7cm	29.1cm
容量 (ℓ)	8.9	9.5	9.7	10.1
	15	18	21	24
	9.3	11.8	13.0	15.8
	5.0	6.0	7.0	8.0
	2升	2升4合	2升7合	3升
最大 炊量	1升1合 (1.49kg)	1升3合 (1.76kg)	1升5合 (2.03kg)	1升7合 (2.30kg)

●安全フィルターを装着しています。



ワンダーシェフ圧力鍋

業界初!!大容量電磁調理対応圧力鍋登場!
バラエティーあふれるオールマイティー圧力鍋。



熱が均等に伝わる
三層構造
熱が鍋全体に、均等に
伝わる底三層構造で
焦げ付きにくくなっ
ています。



ワンダーシェフ ④プロビッグ4両手圧力鍋 30ℓ NPDD30

NEW 〈AAT-A1〉

1-0047-0401 ¥200,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約28合	345×330	8.1	275	



⑤プロビッグ4両手圧力鍋 16ℓ NPDD16

NEW 〈AAT-99〉

1-0047-0501 ¥165,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約22合	345×175	7.1	275	



⑥プロビッグ4両手圧力鍋 20ℓ NPDD20

NEW 〈AAT-A0〉

1-0047-0601 ¥180,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約20合	280×330	5.7	230	



⑦プロビッグ4両手圧力鍋 15ℓ NPDD15

NEW 〈AAT-98〉

1-0047-0701 ¥155,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約18合	280×246	5.4	230	



⑧圧力鍋用蒸しす 15/20ℓ用 PMB20

NEW 〈AAT-77〉

1-0047-0801 ¥6,300

φ265×H55 (足収納時H20)

●⑥20ℓ、⑦15ℓにご使用できます。

●足部分が可倒式なのでスッキリ収納できます。



ワンダーシェフ ⑨両手圧力鍋 10ℓNMDA10

NEW 〈AAT-67〉

1-0047-0901 ¥53,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230×240	3.35	182	

●目皿付

●全面三層構造



⑩両手圧力鍋 8ℓNMDA80

NEW 〈AAT-69〉

1-0047-1001 ¥49,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230×190	3.19	182	

●目皿付

●全面三層構造



ワンダーシェフ ⑪プロ2 業務用圧力鍋 6ℓ ZPSA60

NEW 〈AAT-84〉

1-0047-1101 ¥20,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約7合	220×160	2.6	170	

●鍋本体に近いハンドル部はステンレス鋳物で
焼け焦げる心配がございません。



⑫プロ2 業務用圧力鍋 3ℓ ZPSA30

NEW 〈AAT-87〉

1-0047-1201 ¥16,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約3合	180×120	2.0	150	

●鍋本体に近いハンドル部はステンレス鋳物で
焼け焦げる心配がございません。



■④～⑫交換部品パッキンのみ

16ℓ・30ℓ用	1-0047-0402	¥6,900
15ℓ・20ℓ用	1-0047-0403	¥3,700
8ℓ・10ℓ用	1-0047-0404	¥2,600
プロ2 6ℓ用	1-0047-0405	¥2,100
プロ2 3ℓ用	1-0047-0406	¥1,700

■ワンダーシェフ圧力鍋仕様 (④～⑦ ⑨～⑫)

DATA	容 量	サ イ ズ
商品サイズ (白米最大炊量)	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆のい線)
3ℓ(3合)	2.0ℓ	1.0ℓ
6ℓ(7合)	4.0ℓ	2.0ℓ
8ℓ(1升)	5.0ℓ	2.5ℓ
10ℓ(1升)	5.8ℓ	2.9ℓ
15ℓ(1升5合)	10.0ℓ	5.0ℓ
16ℓ(25合)	10.5ℓ	5.0ℓ
20ℓ(1升5合)	13.0ℓ	6.6ℓ
30ℓ(25合)	20.0ℓ	10.0ℓ