

SUPERDENJI

スーパーデンジ

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。



① Ωスーパーデンジ 円付鍋 (ADV-03)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0014-0101	27	285×125	5.8	1.6	205	¥22,000	
1-0014-0102	30	313×135	7.6	2.0	210	¥25,000	
1-0014-0103	33	344×150	10.0	2.4	240	¥28,000	
1-0014-0104	36	377×160	12.7	2.8	250	¥32,000	
1-0014-0105	39	406×170	15.5	3.4	270	¥38,000	
1-0014-0106	42	438×180	20.0	4.0	315	¥47,000	
1-0014-0107	45	467×195	25.0	5.3	320	¥55,000	

底板厚:2.0(45cmのみ2.5)
※蓋はP.37の中よりお選びください。



② Ωスーパーデンジ 雪平鍋 (クラッド鋼) (AYK-46)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0014-0201	15	150×55	0.9	0.5	110	¥9,600	
1-0014-0202	18	180×65	1.5	0.7	140	¥12,000	
1-0014-0203	21	210×70	2.3	0.9	160	¥14,000	
1-0014-0204	24	240×85	3.8	1.2	190	¥17,000	
1-0014-0205	27	270×100	5.2	1.4	210	¥20,000	
1-0014-0206	30	300×110	6.3	1.5	230	¥25,000	

底板厚:2.3



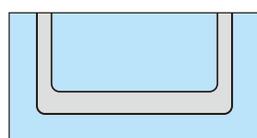
③ Ωスーパーデンジ 矢床鍋 (クラッド鋼) (AYT-07)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0014-0301	15	150×55	0.9	0.4	110	¥8,800	
1-0014-0302	18	180×65	1.5	0.6	140	¥11,000	
1-0014-0303	21	210×70	2.3	0.8	160	¥13,200	
1-0014-0304	24	240×85	3.8	1.0	190	¥16,200	
1-0014-0305	27	270×100	5.2	1.3	210	¥19,000	
1-0014-0306	30	300×110	6.3	1.4	230	¥23,000	

底板厚:2.3

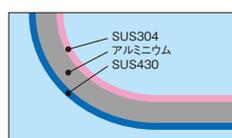
Point

ポイント



①円付鍋

●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、単層極厚構造です。業務用電磁調理器に最適です。



②雪平鍋・③矢床鍋

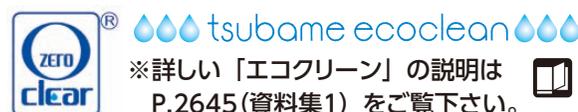
クラッド鋼は抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐久性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材です。

SUPERDENJI

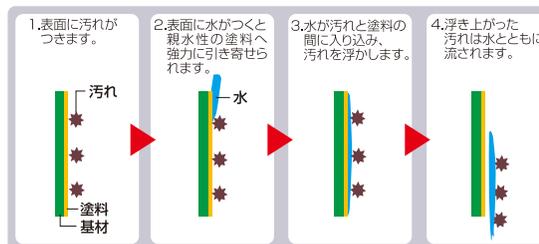
エコクリーン スーパーデンジ



カレー等の煮込み料理の後水だけで簡単洗浄!!
エコクリーン スーパーデンジシリーズ (本体内面ゼロクリア2コート加工)
クリーンエネルギーの電磁調理器対応鍋と洗剤いらずの「ゼロクリア」加工で人と環境に優しい。業界初の18-8ステンレス製のビスを採用した抜群の耐久性。



※詳しい「エコクリーン」の説明は P.2645(資料集1)をご覧ください。



④ エコクリーン Ωスーパーデンジ 寸胴鍋 (蓋無) (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-01)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
1-0014-0401	21	222×200	6.8	2.0	2.5	185	¥33,000	
1-0014-0402	24	251×230	10.3	3.2	3.0	220	¥39,000	
1-0014-0403	27	284×260	14.6	4.1	3.0	240	¥48,000	
1-0014-0404	30	315×290	20.0	5.2	3.0	265	¥56,000	
1-0014-0405	33	347×320	26.0	6.3	3.0	290	¥63,000	
1-0014-0406	36	375×350	34.0	6.8	3.0	320	¥73,000	
1-0014-0407	39	405×380	43.0	7.7	3.0	355	¥78,000	
1-0014-0408	42	438×410	55.0	10.2	3.0	380	¥83,000	
1-0014-0409	45	468×440	67.0	11.4	3.0	405	¥90,000	

※蓋は、P.13⑨のΩスーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。



⑤ エコクリーン Ωスーパーデンジ 半寸胴鍋 (蓋無) (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-02)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
1-0014-0501	21	222×150	5.0	1.7	2.5	185	¥28,000	
1-0014-0502	24	251×170	7.5	2.5	3.0	220	¥31,000	
1-0014-0503	27	284×180	9.8	3.6	3.0	240	¥39,000	
1-0014-0504	30	315×200	12.5	4.4	3.0	265	¥47,000	
1-0014-0505	33	347×230	17.0	5.0	3.0	290	¥53,000	
1-0014-0506	36	375×240	25.0	6.0	3.0	320	¥62,000	
1-0014-0507	39	405×260	30.0	6.7	3.0	355	¥67,000	
1-0014-0508	42	438×280	38.0	8.3	3.0	380	¥72,000	
1-0014-0509	45	468×310	48.0	10.0	3.0	405	¥78,000	

※蓋は、P.13⑨のΩスーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。



⑥ エコクリーン Ωスーパーデンジ シチューパン (蓋無) (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-03)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
1-0014-0601	18	192×110	2.7	1.5	2.5	150	¥18,000	
1-0014-0602	21	222×120	4.0	1.9	2.5	185	¥22,000	
1-0014-0603	24	251×140	6.2	2.6	3.0	220	¥27,000	
1-0014-0604	27	284×150	8.3	3.7	3.0	240	¥35,000	
1-0014-0605	30	315×180	12.6	5.1	3.0	265	¥38,000	

※蓋は、P.13⑨のΩスーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。

⑦ エコクリーン Ωスーパーデンジ 円付鍋 (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-04)



	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0014-0701	27	285×125	5.8	1.6	205	¥23,000	
1-0014-0702	30	313×135	7.6	2.0	210	¥25,000	
1-0014-0703	33	344×150	10.0	2.4	240	¥29,000	
1-0014-0704	36	377×160	12.7	2.8	250	¥32,000	
1-0014-0705	39	406×170	15.5	3.4	270	¥38,000	
1-0014-0706	42	438×180	20.0	4.0	315	¥45,000	
1-0014-0707	45	467×195	25.0	5.3	320	¥52,000	

底板厚:2.0(45cmのみ2.5)
※蓋はP.37の中よりお選びください。



⑧ エコクリーン Ωスーパーデンジ 雪平鍋 (クラッド鋼) (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-05)



	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0014-0801	15	150×55	0.9	0.5	110	¥9,400	
1-0014-0802	18	180×65	1.5	0.7	140	¥11,800	
1-0014-0803	21	210×70	2.3	0.9	160	¥14,000	
1-0014-0804	24	240×85	3.8	1.2	190	¥17,000	
1-0014-0805	27	270×100	5.2	1.4	210	¥20,000	
1-0014-0806	30	300×110	6.3	1.5	230	¥25,000	

底板厚:2.3

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