注意!



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。



40 €・50 €は110 ℃の高温で調理する

"大容量"の圧力鍋です。

Ωアルミ 業務用圧力鍋 (第2安全装置付) ⟨AAT-15⟩

$\frac{1-0047-0101}{1-0047-0101}$ 502 $\pm 350,000$	$1-0047-0102$ 402 $\pm 300,000$
内 Φ460×H345	内 Φ460×H270
	満水容量:400
最大炊量:2/3ライン 310	最大炊量:2/3ライン 250
1/3ライン 160	1/3ライン 130
圧力調整装置:0.5kg/cmg(0.05MPa)	圧力調整装置:0.5kg/cmg(0.05MPa
安全装置:0.6kg/cmG(0.06MPa)	安全装置:0.6kg/cmG(0.06MPa)
質量·21 0kg	質量·19 6kg

●500・400共に安全フィルターを装着しています。<a>□ ※詳しい説明はカタログP. 2650 (資料集6)に掲載してあります。

圧力鍋の使用注意点

1. 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。

が料や表され、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

- る からしていた。 3 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、粘性が強くのり状になるもの(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。 4 ・蓋は蒸気を抜いてからあけてください。
- 5. から炊きは厳禁

鍋のみならずパッキン等も痛めます。



Ωアルミ 業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット

⟨AAT-17⟩ **■ 1-0047-0201** ¥ 28, 000

●500・400専用の目皿・落し蓋のセットです。



ホクア アルマイト アレンジバット

■交換部品パッキンのみ

1-0047-0103 ¥ 9, 000

(40 & ~50 &)共通

 $\langle AAL-48 \rangle$

. 05MPa)

		高さ	
1-0142-0601	特大50	472 × 362 × 51	¥7, 500
1-0142-0602	特大40	472 × 362 × 41	¥6, 500
1-0142-0603	大50	412×312×51	¥5, 800
1-0142-0604	大40	412×312×41	¥5, 200
1-0142-0605	小50	346 × 266 × 51	¥4, 700
1-0142-0606	/J\40	346 × 266 × 41	¥4, 300
1-0142-0607	小小50	311 × 231 × 51	¥4, 500
1-0142-0608	/ \/ / \40	311 × 231 × 41	¥4, 200

ホクア アルマイト アレンジバット蓋

⟨AAL-49⟩

		高さ	
1-0142-0701	特大用	481 × 371 × 18	¥5, 000
1-0142-0702	大 用	422 × 320 × 16	¥4, 000
1-0142-0703	小 用	356 × 276 × 16	¥3, 500
1-0142-0704	小小用	325 × 245 × 16	¥3, 200



TKG アルマイト 運搬バット 125 (漁缶)

⟨AUV-17⟩ ■ 1-0145-0401 ¥23,000 610×387×H125

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。



TKG アルマイト 運搬バット 175 (漁缶)

〈AUV-18〉 **■ 1-0145-0501** ¥27, 000 610×387×H175



- ●アルミ製で、軽くて持ち運びに便利です。●アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。
- ●スタッキング可能。



TKG アルマイト シートパン 穴明

(1100 00)						
1-1045-0201	大	656(625) × 455(424) × H26	¥	11, 500		
1-1045-0202	小	453 (416) × 329 (292) × H28	¥	9, 500		

材質:アルミニウム合金 板厚:1.0

※()サイズは底内寸法です。

