

# IHマエストロシリーズ 2層鋼クラッド材使用

炒め(ソテー)に最適な2層鋼クラッド+フッ素極厚二重コート  
= フッ素コートを最大限持続させ焦げ付きを抑える設計のIHフライパン =

2層鋼クラッド材 / (外)クロムステンレス+(内)アルミニウム

外層がIH対応クロムステンレス、内層がアルミニウムの2層鋼クラッド材を使用。  
(フッ素コートはアルミニウムと相性が良くはがれにくい。)

フッ素(PTFE) Wコートで耐久性向上

総板厚2mmの壊れにくい超厚底構造  
フッ素コートは耐熱温度が最大で260℃までです。そして高温で加熱するとフッ素コートの硬度が下がるためはがれやすくなります。弱～中火での加熱に徹する事で長持ちさせる事ができます。

**2層鋼クラッド材 解説**

- 2層鋼クラッド材(2mm) → 電磁調理器対応
- フッ素極厚二重コート

炒め(ソテー)専用フッ素極厚コーティングに加え、フッ素がより深く入り込み持続しやすいアルミニウム+ステンレスの2層鋼クラッド材を選択致しました。

フッ素はステンレス上よりもアルミ上の方がより密着度が高いです。

断面図詳細:  
フッ素コート加工 (極厚二重コート)  
アルミニウム  
クロムステンレス  
総板厚 2.0mm

**フッ素コート PTFE**

- フッ素コートは金属のような親水性がないため加熱された栄養成分に対してもくっつきにくい性質を持ち、油を使用しなくてもノンスティック性があります。または油の役割をすると言えます。
- 中火以下での加熱調理推奨
- フッ素コートは耐熱温度が最大で260℃まで、また高温で加熱するとフッ素コートの硬度が下がるためはがれやすくなりますが、弱～中火での加熱に徹する事で長持ちさせる事ができます。



## 2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
20618	18	55	2.0
20621	21	60	2.0
20624	24	70	2.0
20627	27	75	2.0
20630	30	80	2.0
20633	33	85	2.0

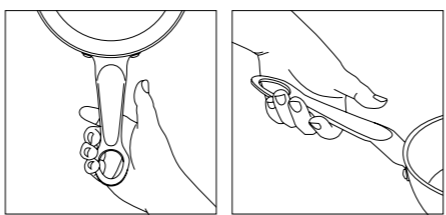
**ALL HEAT SOURCE** 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



**2層鋼クラッド 親子鍋**

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
20716	16	29	2.0
20719	19	36	2.0

**ALL HEAT SOURCE** 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



メインターゲットとしているIH厨房用での使い勝手を考慮し、取手を短くしました。  
小指と薬指が引っ掛け穴部分にかかるように握ってください。

空焚きと予熱調理について  
(フライパンにおける焼き/炒め調理において)  
食材をフライパンに入れる前に予め加熱をして全体を適温にしておく事を【予熱調理】、そして適温設定せずじつにただただ高火力で鍋を加熱し続けるのは【予熱調理】ではなく「空焚き」として当社では厳密に区別しています。そのため焦げ付きなどの問い合わせでは火加減がどの程度であったかを詳しく確認しています。  
鍋全体を適温(180℃程度)にキープする場合にガス火、IHとも強(火)は厳禁で中(火)以下の設定でじっくりと加熱し鍋底全体を適温かつ均一しなければなりません。早く温めたいという事で強(火)設定にすると加熱部のみがあつという間に上昇しフッ素などのコーティングを破壊してしまう事はおろか鍋底が変形するような温度まで一気に上がってしまいます。



**マエストロシリーズ 蓋**

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
11115	15	11133	33
11118	18	11136	36
11121	21	11139	39
11124	24	11142	42
11127	27	11145	45
11130	30		

**蓋**

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
21716	16	0.6
21719	19	0.6

# 19-0 IH対応円環底押し鍋シリーズ 新日鐵住金ステンレス NSSC180(19-0ステンレス)

これからの業務用IH鍋のスタンダード!! 4大特長

- “円環(リング状)底押し構造(特許)”
- 超軽量構造—調理現場で求められる大きな要素
- リーズナブルな価格設定
- 業界初! φ60cm(超大型)のIH鍋の定番化とフルラインアップ化

- 新潟県と電力会社で共同開発した特別な底押し加工(特許)に加え、耐食性のあるNSSC180/19-0ステンレスを使用する事によって板厚を1mmに抑えながら熱変形に強い十分な耐久性と耐食性、超軽量構造にすることができました。
- オールプレス製造にする事により生産コストを抑えリーズナブルな価格設定にしました。
- 更に超大型60cmサイズ(寸胴鍋)も定番化しました。
- 19-0 IH対応円環底押し鍋シリーズは業務用IH鍋のスタンダードです。加えてメイド・イン・ジャパンによる高品質と万全な在庫体制をしております。

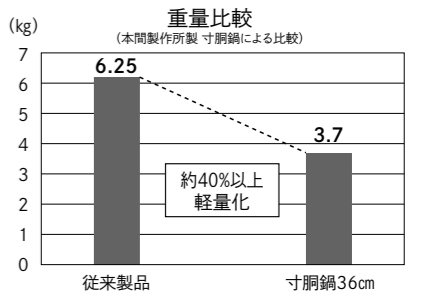
(特許)円環(リング状)の底押し構造  
鍋のサイズに応じた適切な円環底押し寸法

従来製品

径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
360	350	3.0	34.0

19-0 寸胴鍋36cm

径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
360	360	1.0	36.6



**19-0 IH寸胴鍋(目盛付)**

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
82028	28	280	1.0	17.0
82030	30	300	1.0	21.0
82033	33	330	1.0	28.2
82036	36	360	1.0	36.6
82040	40	400	1.0	50.2
82045	45	450	1.0	70.0
82050	50*	490	1.0	90.0
82060	60*	590	1.0	158.0

※50・60cmには、目盛は付いておりません。  
**ALL HEAT SOURCE** 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

**19-0 IH半寸胴鍋(目盛付)**

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
82428	28	185	1.0	11.0
82430	30	200	1.0	13.8
82433	33	220	1.0	18.0
82436	36	240	1.0	24.0
82440	40	270	1.0	33.5
82445	45	310	1.0	48.0

**ALL HEAT SOURCE** 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

**19-0 IH段付鍋**

商品コード	サイズ cm	内径 mm	高さ mm	底板厚 mm	容量 ℓ
82327	27	250	125	1.0	5.8
82330	30	280	135	1.0	7.6
82333	33	305	150	1.0	10.0
82336	36	330	160	1.0	12.7
82339	39	360	170	1.0	15.5
82342	42	390	180	1.0	20.0
82345	45	420	195	1.0	25.0

**ALL HEAT SOURCE** 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

**19-0 IHシチューパン**

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
82518	18	110	1.0	2.7
82521	21	120	1.0	4.0
82524	24	140	1.0	6.2
82527	27	150	1.0	8.3
82530	30	180	1.0	12.6

**ALL HEAT SOURCE** 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

**19-0 IH外輪鍋**

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
82721	21*	70	1.0	2.3
82724	24*	80	1.0	3.4
82727	27*	90	1.0	4.8
82730	30*	100	1.0	6.9
82733	33	110	1.0	8.9
82736	36	120	1.0	11.6
82740	40	140	1.0	16.7
82745	45	150	1.0	22.6

※21～30cmは卓上鍋としても提案しています。  
**ALL HEAT SOURCE** 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

# IHメジャーシリーズ寸胴鍋

《業務用のノウハウを家庭用に》  
業務用のノウハウを生かし、軽くシンプル、しかし耐久性のある構造を開発しました。

- 19-0ステンレス製  
耐食性に優れた電磁調理器対応ハイクロムステンレス。
- 本体板厚 1.0mm200Vの電磁調理器にも対応。  
シンプルな単層構造で壊れにくく軽量。
- 調理に便利な目盛(メジャー)付仕様  
容量の確認に便利。
- 底中心部押し構造  
厳しい作業環境の業務用分野で培ったノウハウを生かし、電磁調理器のハイパワーでも変形が起こりにくいように、中心部をあらかじめ数mm押し上げた「底中心部押し構造」です。  
これにより、軽くシンプルな単層構造ながら十分な耐久性を誇ります。



**IHメジャーシリーズ寸胴鍋**

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
19222	22	175	1.0	6.2
19224	24	195	1.0	8.3
19226	26	210	1.0	10.5
19228	28	225	1.0	13.0

**ALL HEAT SOURCE** 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます