

超厚底プロレンジシリーズ NSSC190ステンレス

耐食性、耐久性すべてにおいて最高品質のIH対応鍋シリーズ
超大型54cm(寸胴鍋)もラインアップ

高耐食 NSSC190ステンレスの超厚底3mm構造
NSSC190ステンレス製(19cr-2Mo-Ti-Nb-UL-C-LN)
厨房業界最高峰の耐食性、耐久性を誇るモリブデン入りクロムステンレスで
SUS444規格で最高品質にランクし、SUS316と同等の耐久性を誇ります。

超厚底構造

プロレンジはクロムステンレスの中で、非常に耐食性の優れたNSSC190材の超厚底構造により、高加熱・高塩分濃度の調理で耐食性・耐久性を誇ります。さらにシンプルな単層構造なので海外製に多く見られる底部貼付構造と比較しても壊れにくく、熱容量が大きく、かつ(底部貼付のような)各金属間の熱伝導にロスがないため温度がしっかりと上昇し、高温を維持する事ができます。54cmの超大型寸胴鍋では容量が110ℓ以上になります。熱容量の低い鍋では沸騰させる程の温度上昇をさせる事ができないのです。

超厚底構造“プロレンジ”ステンレス単層超厚底構造のIHにおける有益性

水・食材共に大容量での加熱調理

大型の寸胴鍋にたくさんの水と食材を入れての加熱調理で適温を維持するためには10~15kwのハイパワーローレンジIHでもかなりの高火力に設定しなければなりません。まして沸騰を維持させるような高温調理ではなおさらです。

水や食材は金属に比べると極端に熱が伝わりにくく熱伝導性でいうと(金属の)およそ100分の1から1000分の1程度です。そのため大量の食材や水をいれた調理は必然的に高火力で加熱し続けなければならず鍋底には相当な熱による負担がかかり常に変形を起こしやすくなっています。さらに岩塩などを使用した塩分濃度の高い調理では鍋底は常に不導体被膜が浸食されている状態です。(P58参照)

このように鍋底は調理中は外、内側共に常に過酷な環境です。

プロレンジは、高塩分濃度で高火力・大容量IH調理では最もパフォーマンスを発揮する鍋であり、その環境が過酷になるほど真価は発揮されます。

耐久性だけではなく熱容量の大きさが高火力調理に適しています。

超厚底は耐久性だけでなく充分な蓄熱量により調理を中・弱火ですることができ、炒め調理でもベチャベチャ、焦げを防ぐだけでなくジューシー、シャキシャキとした食感を保ち、食材の美味しさをうまく引き出すことができます。

どんな食材も加熱により凝着や糊化、硬化等の様々な変性を引き起こします。強火や薄い板厚の鍋を使用するとそれらの進行があつという間に起こり最終的には焦げにつながります。良い鍋は耐食性・耐久性だけでなく、簡単に美味しい調理ができるかという事でもあります。

熱容量と板厚(超厚底構造) イメージ図

$$\text{熱容量} = \text{比熱} \times \text{重さ}$$

プロレンジの特長

板厚が厚い

- 熱変形に強い。
- 重さの分熱容量が大きい。
- 熱をしっかりと溜め込む事ができ、高温・過温を維持できる。

単相の超厚底構造

- 激しい対流を起こしても大丈夫。
- 熱をしっかりと溜め込む事ができ、温度を上げる事、維持する事ができる。

他の鍋

板厚が薄い

- (発熱部)の熱が一気に食材に伝わり焦げ付き。

底部貼付構造

- 大容量の水と食材の加熱は相当の熱量が必要になりますが、底貼り付け(クラッド材)は各金属に熱が伝わっていく過程でロスが大きく温度が上がりにくい。

- 電気・ガス火などあらゆる熱源に対応し、それぞれですばらしい保温性・熱効率を誇ります。
- 取手を含め、オールステンレス製なのでオープンにもそのまま入れる事ができます。

●良好な溶接性。蛇口付加工に対応可能。

目盛り付フック仕様

蛇口付加工・目盛り付フック仕様はお問い合わせください。



超厚底構造

長時間の加熱でも変形が起こりにくく、かつ電磁の吸収を確実にできる程度(3mm以内)



プロレンジ 寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
42715	15	140	2.0	2.5
42718	18	170	2.5	4.2
42721	21	200	2.5	6.8
42724	24	230	3.0	10.3
42727	27	260	3.0	14.6
42730	30	290	3.0	20.0
42733	33	320	3.0	26.0
42736	36	350	3.0	34.0
42739	39	380	3.0	43.0
42742	42	410	3.0	55.0
42745	45	440	3.0	67.0
42748	48	470	3.0	83.0
42754	54	520	3.0	116.0

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



プロレンジ 半寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
43715	15	110	2.0	2.0
43718	18	130	2.5	3.1
43721	21	150	2.5	5.0
43724	24	170	3.0	7.5
43727	27	180	3.0	9.8
43730	30	200	3.0	12.5
43733	33	230	3.0	17.0
43736	36	240	3.0	25.0
43739	39	260	3.0	30.0
43742	42	280	3.0	38.0
43745	45	310	3.0	48.0
43748	48	320	3.0	57.0

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



プロレンジ 外輪鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
44715	15	60	2.0	0.9
44718	18	65	2.5	1.5
44721	21	70	2.5	2.3
44724	24	80	3.0	3.4
44727	27	90	3.0	4.8
44730	30	100	3.0	6.9
44733	33	110	3.0	8.8
44736	36	120	3.0	11.6
44739	39	130	3.0	15.0
44742	42	140	3.0	18.0
44745	45	150	3.0	22.0

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



プロレンジ 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
41715	15	90	2.0	1.5
41718	18	110	2.5	2.7
41721	21	120	2.5	4.0
41724	24	140	3.0	6.2
41727	27*	150	3.0	8.3
41730	30*	180	3.0	12.6

※向い取手付
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



プロレンジ ソテーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
47715	15	60	2.0	0.9
47718	18	65	2.5	1.5
47721	21	70	2.5	2.3
47724	24	80	3.0	3.4
47727	27	90	3.0	4.8
47730	30	100	3.0	6.9

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



プロレンジ フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
10718	18	40	2.5	0.8
10721	21	45	2.5	1.2
10724	24	50	3.0	1.9
10727	27	55	3.0	2.6
10730	30	60	3.0	3.5
10733	33	65	3.0	4.6
10736	36	70	3.0	5.9

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



プロレンジ テーパーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 φ mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40718	18	70	130	2.5	1.4
40721	21	80	150	2.5	2.1
40724	24	90	180	3.0	3.0
40727	27	100	200	3.0	4.3
40730	30	110	220	3.0	6.5

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



プロレンジ 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
45727	27	250	125	2.0	5.8
45730	30	280	135	2.0	7.6
45733	33	305	150	2.0	10.0
45736	36	330	160	2.0	12.7
45739	39	360	170	2.0	15.5
45742	42	390	180	2.0	20.0
45745	45	420	195	2.5	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

プロレンジ 蓋(19-0クロムステンレス)

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
42115	15	42130	30	42145	45
42118	18	42133	33	42148	48
42121	21	42136	36	42154	54
42124	24	42139	39		
42127	27	42142	42		

※蓋はプロレンジ用、マエストロシリーズ用どちらも使用可能です。(マエストロシリーズ蓋はP6参照)



プロレンジ卓上鍋シリーズはP18をご覧ください。

業務用アルミ鍋シリーズ 軽量・熱伝導の良さ、リーズナブルな価格で業務用・家庭用共に根強い人気を誇ります。



アルミ製 雪平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40015	15.0	60	1.5	0.9
40016	16.5	65	1.7	1.1
40018	18.0	70	1.7	1.5
40019	19.5	75	1.8	1.9
40021	21.0	80	1.8	2.3
40022	22.5	90	2.0	2.8
40024	24.0	95	2.3	3.8
40025	25.5	100	2.3	4.0
40027	27.0	105	2.5	5.2
40028	28.5	110	2.5	5.8
40030	30.0	115	2.5	6.3

鉸止



アルミ製 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
45024	24	220	110	1.5	3.8
45027	27	250	125	1.5	5.8
45030	30	280	135	1.5	7.6
45033	33	305	150	1.5	10.0
45036	36	330	160	1.7	12.7
45039	39	360	170	1.7	15.5
45042	42	390	180	2.0	20.0
45045	45	420	195	2.2	25.0
45048	48	450	210	2.2	31.0
45051	51	480	225	2.2	35.5
45054	54	510	235	2.7	43.0
45060	60	570	265	3.0	60.0

鉸止



アルミ製 両手雪平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40427	27.0	105	2.5	5.2
40430	30.0	115	2.5	6.3
40433	33.0	123	2.5	6.9
40436	36.0	135	2.5	9.4

鉸止

- ＝雪平鍋と段付鍋(料理鍋)の特長を両立させました＝
 ●雪平鍋(片手鍋)として扱うには重く広い収納スペースが必要なサイズレンジを両取手化し、扱いやすくなりました。
 ●また、段付鍋(料理鍋)として見ても段がない分洗いやすく、直接注げて便利です。



アルミ製 雪平鍋カラス口 右手用

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40315	15.0	60	1.5	0.9
40316	16.5	65	1.7	1.1
40318	18.0	70	1.7	1.5
40319	19.5	75	1.8	1.9
40321	21.0	80	1.8	2.3

鉸止



アルミ製 雪平鍋カラス口 左手用

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
41315	15.0	60	1.5	0.9
41316	16.5	65	1.7	1.1
41318	18.0	70	1.7	1.5
41319	19.5	75	1.8	1.9
41321	21.0	80	1.8	2.3

鉸止



1本線 2本線 3本線 5本線

雪平用 木柄

商品コード	種類	サイズ cm
40001	1本線	15.0
		16.5
40002	2本線	18.0
		19.5
		21.0
40003	3本線	22.5
		24.0
		25.5
		27.0
		28.5
40005	5本線	30.0



アルミ製 蓋

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
42215	15	42236	36
42218	18	42239	39
42221	21	42242	42
42224	24	42245	45
42227	27	42248	48
42230	30	42251	51
42233	33	42254	54



寄せ鍋セット

アルミ製 寄せ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46015	15.0	50	2.0	0.65

アルミ製 寄せ鍋セット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46715	15.0	50	2.0	0.65

※ゴトク(鉄)高さ110mm・木蓋140φ・燃料缶φ65×30mm



卓上鍋シリーズ

超厚底プロデンジ NSSC190 ステンレス/超厚底構造



取手・ツمام金仕上



プロデンジ ちり鍋

商品コード	取手・ツمام金仕上 商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
17721	17821	21	180	60	2.0	1.1
17724	17824	24	210	65	2.0	1.6
17727	17827	27	240	70	2.0	2.2
17730	17830	30	270	75	2.0	3.0
17733	17833	33	300	82	2.0	4.0

ALL HEAT 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



プロデンジ ちり鍋 仕切り付

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16821	21	180	60	2.0	1.1
16824	24	210	65	2.0	1.6
16827	27	240	70	2.0	2.2
16830	30	270	75	2.0	3.0
16833	33	300	82	2.0	4.0

ALL HEAT 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



プロデンジ ちり鍋 蓋

商品コード	ツمام金仕上 商品コード	サイズ cm
17121	17221	21
17124	17224	24
17127	17227	27
17130	17230	30
17133	17233	33

ツمام金仕上

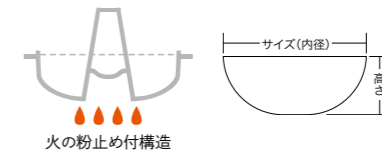


プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋

商品コード	ツمام金仕上 商品コード	サイズ cm
18120	18220	20
18123	18223	23
18126	18226	26

ツمام金仕上

SUS304(18-8ステンレス)



火の粉止め付構造



しゃぶしゃぶ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 mm	底板厚 mm	容量 ℓ
18024	24	85	150	1.5	2.3
18026	26	90	165	1.5	2.5



しゃぶしゃぶ鍋(蓋干支付)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 mm	底板厚 mm	容量 ℓ
18630	30	85	200	1.5	3.0



しゃぶしゃぶ鍋 蓋

商品コード	サイズ cm
18524	24
18526	26
18530	30