

サバティニーシリーズ IH7層鋼クラッド材

アルミニウムの熱伝導性とステンレスの保温性を両立。

- **アルミニウム効果**
優れた熱伝導性により強火がいらす、短時間調理が可能。
- **ステンレス効果**
優れた保温性による短時間料理・余熱調理が可能。
更に内外装共にステンレスのため耐久性・洗いやすさ・使い勝手に優れています。
- **強磁性鋼効果**
電磁調理器の対応可能。総板厚が2mm以上のため、200Vの高出力電磁調理器にも対応。
- **高機能7層鋼クラッド材使用**
それぞれの材料の特長を最大限に発揮させるために高機能7層鋼クラッド材を使用しています。アルミの熱伝導性/均一性と軽さ、そしてステンレスの熱保温性、耐久性と扱いやすさを両立。そしてIH対応、強火での調理不要など、コスト・環境面にも優れた調理器具です。

7層鋼クラッド材 解説

水分を逃がさない蓋構造 【ウォーターシール効果】

- 食材から出る水蒸気が本体と蓋の間に膜を作り(ウォーターシール効果)、低圧力かつ密閉の状態を作り少量の水・油での調理を可能にします。加えて保温・保湿効果も高まるため、強火がいらすに余熱でも調理ができます。
- 野菜をゆでても少量の水の使用で済むためビタミンの流出を最小限に抑えられます。魚・肉の調理もごく少量の油で済むためコレステロールを抑えたヘルシーな調理が可能になります。

無水調理・無油調理も可能
(発生する蒸気に合わせた加熱量の調整が必要になります。)

簡単なお手入れ コンパクト収納が可能

- 外層はステンレスで酸などに強く、簡単なお手入れでいつまでも美しい光沢を保ちます。
- 蓋を裏返した状態で本体に乗せるとフラットな状態になるため積み重ねが可能。複数お持ち頂いても大小順に重ねて収納にスペースをとりません。



サバティニー 両手鍋

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 16218 | 18 | 85 | 2.0 | 1.8 |
| 16219 | 19 | 100 | 2.4 | 2.4 |
| 16226 | 26 | 111 | 2.4 | 5.4 |

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



サバティニー 卓上鍋

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 16419 | 19 | 60 | 2.4 | 1.3 |
| 16426 | 26 | 60 | 2.4 | 2.6 |

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



サバティニー 片手鍋

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 16116 | 16 | 75 | 2.0 | 1.2 |
| 16118 | 18 | 85 | 2.0 | 1.8 |
| 16119 | 19 | 100 | 2.4 | 2.4 |

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



サバティニー フライパン

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm |
|-------|--------|-----------|--------|
| 16519 | 19 | 60 | 2.4 |
| 16526 | 26 | 60 | 2.4 |

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



サバティニー 両手鍋ドームカバー付

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 16326 | 26 | 191 | 2.4 | 5.4 |

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



サバティニー ドームカバー

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm |
|-------|--------|-----------|--------|
| 16604 | 26 | 80 | 3.8 |

※適応種類/26cm鍋



サバティニー スチームパン

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|------|
| 16601 | 18・19 | 90 | 2.0 |

※適応種類/卓上鍋19cm、片手・両手鍋 各18cm・19cm



サバティニー サブパン

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|------|
| 16602 | 18・19 | 80 | 1.8 |

※適応種類/卓上鍋19cm、片手・両手鍋 各18cm・19cm



サバティニー セニアラック&カップ

(カップ6ヶ・トング付) ※適応種類/26cm鍋

スタンダードシリーズ(SUS430クロムステンレス) (IH対応) 長年親しまれています。

ソースパン

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 15012 | 12 | 55 | 0.7 | 0.6 |
| 15014 | 14 | 70 | 0.7 | 1.1 |
| 15016 | 16 | 75 | 0.7 | 1.5 |
| 15018 | 18 | 85 | 0.8 | 2.1 |
| 15020 | 20 | 90 | 0.8 | 2.8 |
| 15022 | 22 | 100 | 0.8 | 3.8 |
| 15024 | 24 | 110 | 0.8 | 4.9 |
| 15026 | 26 | 125 | 0.8 | 6.0 |

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

ソースポット

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 16018 | 18 | 85 | 0.8 | 2.1 |
| 16020 | 20 | 90 | 0.8 | 2.8 |
| 16022 | 22 | 100 | 0.8 | 3.8 |
| 16024 | 24 | 110 | 0.8 | 4.9 |
| 16026 | 26 | 125 | 0.8 | 6.0 |

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

何にでも合う便利な蓋

ソースパン・ポット 蓋

| 商品コード | サイズ cm |
|-------|--------|
| 15112 | 12 |
| 15114 | 14 |
| 15116 | 16 |
| 15118 | 18 |
| 15120 | 20 |
| 15122 | 22 |
| 15124 | 24 |
| 15126 | 26 |

フライパン 蓋

| 商品コード | サイズ cm | 板厚 mm |
|-------|--------|-------|
| 10120 | 20 | 0.7 |
| 10122 | 22 | 0.7 |
| 10124 | 24 | 0.7 |
| 10126 | 26 | 0.7 |

コルチナシリーズ(19-0クロムステンレス) (200V IH対応) 超厚底構造2.0mm

超厚底コルチナソースポット

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 16918 | 18 | 150 | 2.0 | 3.7 |
| 16920 | 20 | 120 | 2.0 | 3.6 |
| 16922 | 22 | 130 | 2.0 | 4.8 |

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

超厚底コルチナソースパン

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 15916 | 16 | 90 | 2.0 | 1.7 |
| 15918 | 18 | 110 | 2.0 | 2.7 |
| 15920 | 20 | 120 | 2.0 | 3.6 |

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

コルチナソースパン・ポット 蓋

| 商品コード | サイズ cm |
|-------|--------|
| 15216 | 16 |
| 15218 | 18 |
| 15220 | 20 |
| 15222 | 22 |

ブラックシリーズ (IH対応)

2010年ドイツで開催された業界最大の展示会・アンビエンテに出展し、高い評価を得ました。

半寸銅鍋

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 22124 | 24 | 170 | 2.3 | 7.0 |
| 22127 | 27 | 180 | 2.3 | 10.0 |

材質/3層鋼アルミクラッド材(本体)
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

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 |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 22221 | 21 | 120 | 2.3 | 4.0 |

材質/3層鋼アルミクラッド材(本体)
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

炒め鍋

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm |
|-------|--------|-----------|--------|
| 22318 | 18 | 55 | 2.0 |
| 22324 | 24 | 70 | 2.0 |

材質/2層鋼アルミクラッド材(本体)
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

ボール

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm | 容量 ℓ |
|-------|--------|-----------|--------|------|
| 22421 | 21 | 85 | 0.6 | 2.0 |
| 22424 | 24 | 100 | 0.6 | 3.1 |

材質/SUS304(18-8ステンレス)

パンチボール

| 商品コード | サイズ cm | 深さ(高さ) mm | 底板厚 mm |
|-------|--------|-----------|--------|
| 22521 | 21 | 85 | 0.6 |
| 22524 | 24 | 100 | 0.6 |

材質/SUS304(18-8ステンレス)

内側 黒フッ素コーティング
フライパンなどでよく見られるフッ素コーティングをブラックカラーにしています。これにより見た目はブラックですが通常のフライパンのように料理がこびり付きにくく、しかも2重コーティングで耐久性があります。

外側 黒シリコンコーティング
マットな質感を出すためにシリコンコーティングとしました。
※内・外のコーティングとも人体に影響はありません。

再塗装承ります。※全てのコーティングを一度落とし、再塗装致しますから新品同様の輝きを取り戻します。