

IHマエストロシリーズ 3層鋼クラッド材使用

高性能アルミクラッド鋼鍋のフルサイズ、フルラインアップ化

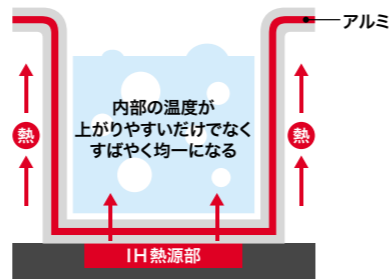
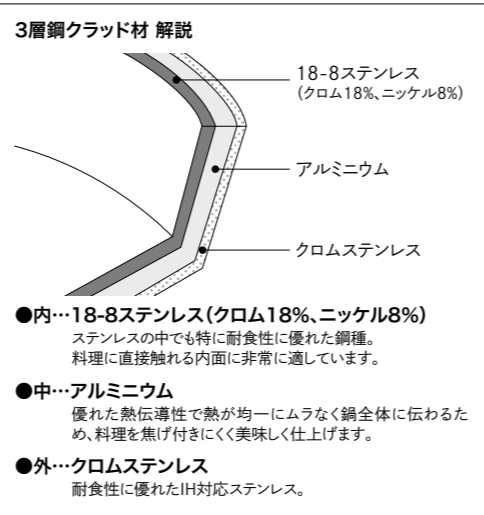
均一な熱伝導で焦げ付きにくい。軽さも併せ持つ、近代的な厨房に最適なシリーズ。

- 熱伝導が良く均一に伝わるため焦げ付きにくい特長を持ちます。カレー・シチュー等の煮込み料理でも均一な熱伝導で焦げ付きにくい非常においしい仕上がります。(アルミクラッド鋼は水を沸騰させると細かい気泡が鍋全体から万遍なく沸き上がるのが見えて熱が均一に伝わっている事がよく分かります。)更に軽量なため使用後の手入れにも楽に扱えます。
- (アルミ)クラッド鋼は非常に優れた特長を持つ高性能材と以前から言われてきましたが、価格が非常に高い事、特長の異なる異素材を接合させているため、加工が非常に難しく不良率も高い事、そして幅広コイル調達が困難なため業務用の大型サイズが製造できないなど種々な問題がありフルラインアップ化は不可能とされてきました。当社はプレス加工に加え、スピニング加工、そして自社独自の金型技術によりフルサイズ・フルラインアップ化致しました。
- 現在の業務用厨房のオペレーションでは“より軽く扱いやすい高性能な鍋を”という要望が多く、IHマエストロシリーズは最も適しています。

クラッド材の有益性

なぜ3層アルミクラッド鋼がIHに適しているか

ガスコンロの場合、火は底から側面まで回り込んで熱伝導のロスが大きくなりますが、熱が鍋全体に伝わりやすいです。一方、IHの熱源は底部の磁力線コイルから発熱し底部を加熱します。熱効率是非常に良いのですが温度上昇が底部に集中してしまいます。板厚が厚い鍋で時間をかけてじっくり中(火)以下で加熱すれば温度は均一になりますが、特に3層アルミクラッド鋼はサンドイッチされているアルミ材の熱伝導性が良いため熱を垂直方向だけでなく横方向にも素早く伝えていきます。そしてステンレス材には熱容量がありしっかりと熱を蓄えます。IHにおいて偏った発熱部の熱エネルギーを早く均一に全体に伝え(アルミ効果)、かつしっかりと熱をため込み(ステンレス効果)適温を維持しやすいのです。



3層鋼クラッド 寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
12524	24	220	2.3	9.5
12527	27	240	2.3	13.0
12530	30	280	2.3	19.0
12533	33	310	2.3	26.0
12536	36	340	2.3	34.0
12539	39	355	2.6	42.0
12542	42	370	2.6	50.5
12545	45	370	2.6	58.0

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



3層鋼クラッド 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
13524	24	170	2.3	7.0
13527	27	180	2.3	10.0
13530	30	200	2.3	13.5
13533	33	220	2.3	18.0
13536	36	240	2.3	24.0
13539	39	260	2.3	30.0
13542	42	280	2.6	38.0
13545	45	290	2.6	45.0

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



3層鋼クラッド 外輪鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
14524	24	80	2.3	3.4
14527	27	90	2.3	4.8
14530	30	100	2.3	6.9
14533	33	110	2.3	8.8
14536	36	120	2.3	11.6
14539	39	130	2.3	15.0
14542	42	140	2.3	18.0
14545	45	150	2.3	22.0

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



取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。



3層鋼クラッド 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
16527	27	250	125	2.3	5.8
16530	30	280	135	2.3	7.6
16533	33	305	150	2.3	10.0
16536	36	330	160	2.3	12.7
16539	39	360	170	2.3	15.5
16542	42	390	180	2.3	20.0
16545	45	420	195	2.3	25.0

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



3層鋼クラッド 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
11515	15	90	2.3	1.5
11518	18	110	2.3	2.7
11521	21	120	2.3	4.0
11524	24	140	2.3	6.2
11527	27	150	2.3	8.3

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



3層鋼クラッド 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
17515	15	60	2.3	0.9
17518	18	65	2.3	1.5
17521	21	70	2.3	2.3
17524	24	80	2.3	3.4
17527	27	90	2.3	4.8

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



好評 両手行平鍋の3層鋼クラッドIHバージョン

取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。

3層鋼クラッド 両手行平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
45427	27	95	2.3	5.2
45430	30	114	2.3	6.3
45433	33	120	2.3	8.7
45436	36	130	2.3	10.5

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

定番のIH行平シリーズ 3層鋼クラッド



3層鋼クラッド 行平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
15515	15	55	2.3	0.9
15518	18	70	2.3	1.5
15521	21	80	2.3	2.3
15524	24	95	2.3	3.8
15527	27	100	2.3	5.2
15530	30	110	2.3	6.3

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

3層鋼クラッド プラスチック柄シリーズ

“プラスチックハンドル製の3層鋼鍋を”という多数の要望から両手は実用鍋、片手は行平鍋をセレクトし、新シリーズ化致しました。これにより3層鋼の熱伝導の良さと均一性という点はそのままだ、かつIH調理機器だけでなくガス火でもハンドルが熱くなりにくくなりました。全ての熱源でより扱いやすい新シリーズです。



3層鋼クラッド IH実用鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
26024	24	122	2.3	5.4
26027	27	132	2.3	7.4
26030	30	147	2.3	10.0
26033	33	152	2.3	12.8
26036	36	172	2.3	17.0

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



3層鋼クラッド ブラ柄 IH行平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
25518	18	70	2.3	1.5
25521	21	80	2.3	2.3
25524	24	95	2.3	3.8
25527	27	100	2.3	5.2
25530	30	110	2.3	6.3

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

エルム 3層鋼クラッド鍋シリーズ

長年親しまれていたKOINUの定番鍋がIH対応の3層鋼“エルム”シリーズになりました。

雰囲気はクラシック、性能は進化。注ぎ口付で使いやすい大定番鍋のミルクパン/雪平鍋の材料をIH対応3層鋼クラッド仕様を追加しました。最新の材料ながら大好評の同シリーズティーポット等と同様、ボディ、ツマミ共ツヤ消仕上げのクラシックなたたずまいです。

3層鋼クラッド材は外・内側を耐食性の高いステンレスでアルミをサンドイッチした構造です。板厚は2mm以上ありとても丈夫ですが中が軽量のアルミのためとても軽く扱いやすくなっています。アルミは熱伝導が良く全体に均一に伝わるため、焦げ付きにくいだけでなく料理がムラなくふっくらと仕上がります。ただしアルミ単体では一般的なIHには対応しませんので外側にステンレスをサンドし、IHの対応に加え耐食性と保温性も兼ね備えます。片手鍋には注ぎ口がついていますし両手鍋も縁がカールされているので水切れがとても良いです。そしてアルミの効果により鍋の側面まで熱が均一に伝わっているためミルクや汁物を注ぐ時も(ステンレス鍋/ケトル特有の)鍋肌でパチパチと水分が飛び散る事はありません。本体の内面は鏡面仕上げで汚れが落ちやすくなっています。そして片手鍋のハンドルは人間工学に基づいたデザインで、とても持ちやすくなっています。

注ぎ口が左右両方に付いています。



3層鋼クラッド ミルクパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
65314	14	90	2.0	1.3

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



3層鋼クラッド ユキヒラパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
65118	18	70	2.3	1.5
65121	21	80	2.3	2.3
65124	24	95	2.3	3.8

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



3層鋼クラッド ヤットコ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
1047	15	55	2.3	0.9
1048	18	70	2.3	1.5
1049	21	80	2.3	2.3
1050	24	95	2.3	3.8
1051	27	100	2.3	5.2
1052	30	110	2.3	6.3

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



木柄

商品コード	品名	適合サイズ cm
40101	1本線	15
40102	2本線	18
40103	3本線	21
40104	4本線	24
40105	5本線	27・30

マエストロ 蓋

※各製品にはプロデンジシリーズ蓋、マエストロシリーズ蓋、どちらも載せられます。(プロデンジシリーズ蓋はP4参照)



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		



プラスチックツマミ/ハンドルもツヤ消仕上げ。



3層鋼クラッド 両手鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
65218	18	110	2.3	2.7
65221	21	120	2.3	4.0
65224	24	140	2.3	6.2

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