

IH調理専用鍋

〈鍋シリーズ〉

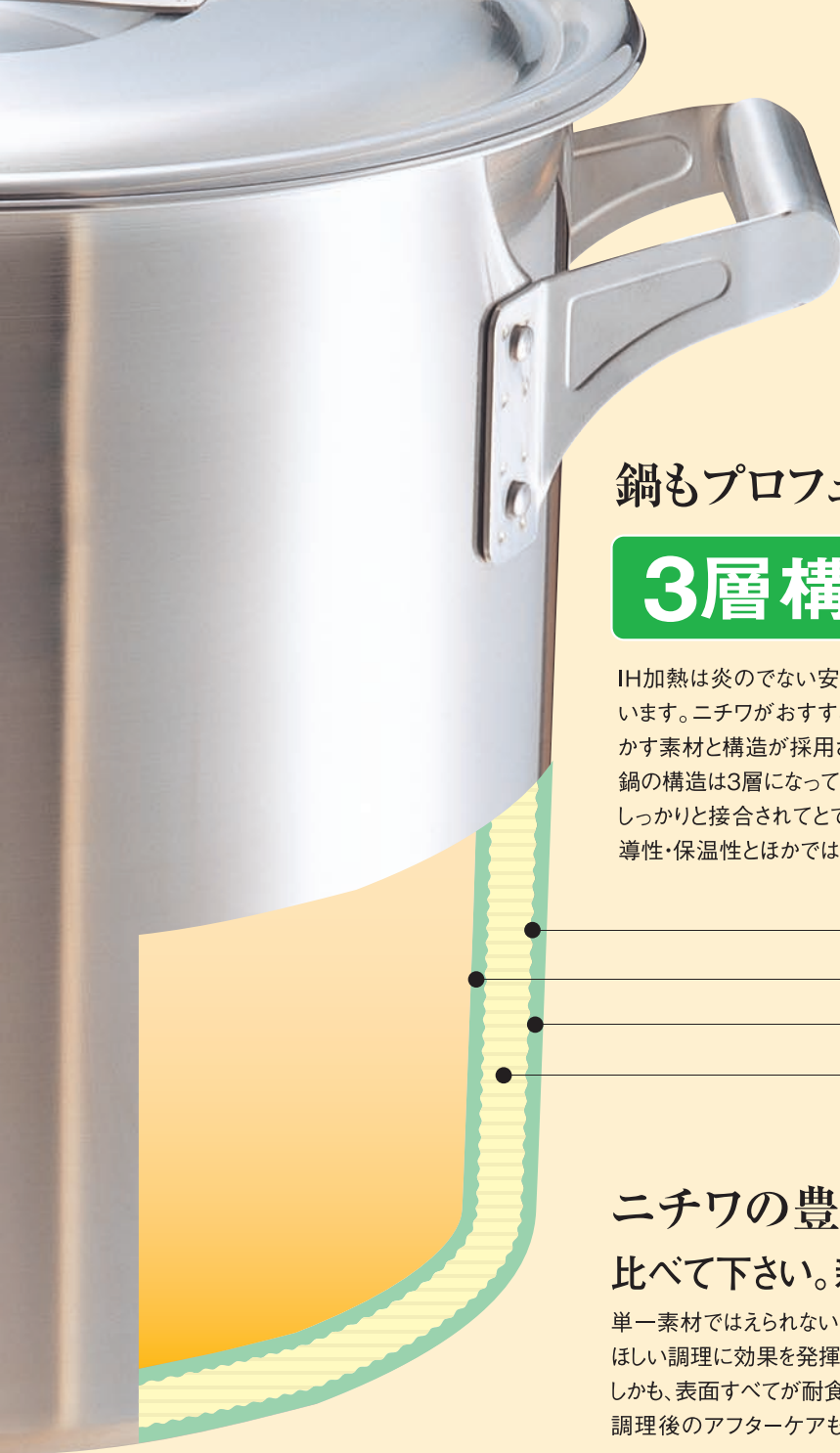


3層構造

プラス

複合素材





鍋もプロフェッショナル。IH加熱に最適。

3層構造

+ プラス

複合素材

IH加熱は炎のでない安全・クリーンな加熱で強いパワーを発揮するため注目されています。ニチワがおすすめするこのIH調理専用鍋は、IH加熱の効果を最大限に活かす素材と構造が採用されています。

鍋の構造は3層になって、それぞれの層は従来の圧着式ではなく爆着しているために、しっかりと接合されてとても堅牢です。複合素材だからできたすぐれた耐久性・熱伝導性・保温性とほかでは得られない特性をそなえています。

内側はクサリ状に入り組んでしっかり密着します

(内側) 304Lステンレス

(外側) 304Lステンレス

特殊カーボンスチール〈チタン+ニオブ〉

ニチワの豊富なバリエーション

比べて下さい。新素材のもつ多くのメリットの違いを!

単一素材ではえられない、熱エネルギーを内部に貯める働きは再加熱や一定温度がほしい調理に効果を発揮しますのでローコストにしかもスピーディーに調理ができます。しかも、表面すべてが耐食・耐久性にすぐれた最高級ステンレスを使用していますので、調理後のアフターケアも手軽で長期使用でもびくともしません。



寸胴鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XDD-210	φ210×210	約 7.2	1.5
XDD-240	φ240×240	約10.0	1.5
XDD-270	φ270×270	約15.0	1.5
XDD-300	φ300×300	約20.0	1.5
XDD-330	φ330×330	約27.0	1.5
XDD-360	φ360×360	約37.0	1.5
XDD-390	φ390×390	約46.0	1.5
XDD-420	φ420×420	約58.0	1.5
XDD-450	φ450×450	約70.0	1.5



半寸胴鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XMD-210	φ210×140	約 4.7	1.5
XMD-240	φ240×170	約 7.0	1.5
XMD-270	φ270×180	約10.0	1.5
XMD-300	φ300×200	約13.0	1.5
XMD-330	φ330×220	約18.0	1.5
XMD-360	φ360×240	約24.0	1.5
XMD-390	φ390×260	約31.0	1.5
XMD-420	φ420×270	約37.0	1.5
XMD-450	φ450×290	約45.0	1.5



外輪鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XSD-210	φ210× 70	約 2.3	1.5
XSD-240	φ240× 80	約 3.5	1.5
XSD-270	φ270× 90	約 5.0	1.5
XSD-300	φ300×100	約 6.7	1.5
XSD-330	φ330×110	約 9.5	1.5
XSD-360	φ360×120	約12.0	1.5
XSD-390	φ390×130	約15.0	1.5
XSD-420	φ420×140	約19.0	1.5
XSD-450	φ450×150	約23.0	1.5



シチュウパン

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XWD-160	φ160× 90	約 1.7	1.5
XWD-180	φ180×110	約 2.7	1.5
XWD-200	φ200×120	約 3.6	1.5
XWD-210	φ210×125	約 4.2	1.5
XWD-240	φ240×140	約 6.0	1.5
XWD-270	φ270×150	約 8.6	1.5
XWD-300	φ300×170	約 12.0	1.5



ソティパン

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XTD-160	φ160× 60	約 1.0	1.5
XTD-180	φ180× 65	約 1.6	1.5
XTD-200	φ200× 70	約 2.0	1.5
XTD-210	φ210× 70	約 2.3	1.5
XTD-240	φ240× 80	約 3.5	1.5
XTD-270	φ270× 90	約 5.0	1.5
XTD-300	φ300×100	約 7.0	1.5



フライパン

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XFD-180	φ180× 40	約 0.9	1.0
XFD-200	φ200× 43	約 1.1	1.0
XFD-220	φ220× 47	約 1.4	1.0
XFD-240	φ240× 50	約 1.8	1.0
XFD-260	φ260× 54	約 2.2	1.0
XFD-300	φ300× 60	約 3.0	1.5
XFD-330	φ330× 63	約 4.0	1.5



フライパン(フッ素樹脂加工)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XFD-180T	φ180× 40	約 0.9	1.0
XFD-200T	φ200× 43	約 1.1	1.0
XFD-220T	φ220× 47	約 1.4	1.0
XFD-240T	φ240× 50	約 1.8	1.0
XFD-260T	φ260× 54	約 2.2	1.0
XFD-300T	φ300× 60	約 3.0	1.5
XFD-330T	φ330× 63	約 4.0	1.5



中華鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
HCD-330	φ310× 90	—	1.0



ユキヒラ鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XYD-165	φ155× 65	約 1.0	1.0
XYD-180	φ175× 70	約 1.5	1.0
XYD-200	φ200× 80	約 2.1	1.0
XYD-210	φ210× 85	約 2.5	1.0
XYD-240	φ240× 95	約 3.5	1.0
XYD-270	φ270×110	約 5.2	1.5
XYD-300	φ300×120	約 6.3	1.5

※材質はNSSC-180を使用



和鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XHD-270	φ270×120	約 5.0	1.5
XHD-300	φ300×135	約 8.0	1.5
XHD-330	φ330×150	約 10.5	1.5
XHD-360	φ360×165	約 14.0	1.5
XHD-390	φ390×175	約 17.0	1.5
XHD-420	φ420×185	約 21.0	1.5
XHD-450	φ450×200	約 27.0	1.5



天ぷら鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XPD-240	φ240× 90	約 3.5	1.5
XPD-270	φ270× 90	約 4.5	1.5
XPD-300	φ300× 95	約 6.0	1.5
XPD-330	φ330×100	約 7.5	1.5
XPD-360	φ360×105	約 9.0	1.5
XPD-390	φ390×120	約 12.0	1.5

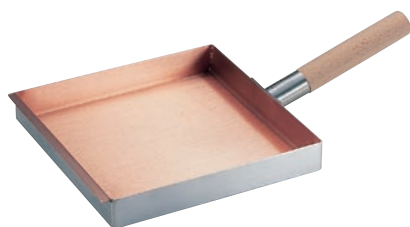
※XPD-240のみ口付



ヤットコ鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XZD-160	φ155× 65	約 1.0	1.0
XZD-180	φ175× 70	約 1.2	1.0
XZD-200	φ200× 80	約 2.0	1.0
XZD-210	φ210× 85	約 2.5	1.0
XZD-240	φ240×100	約 4.5	1.0
XZD-270	φ270×110	約 6.4	1.5

※材質はNSSC-180を使用



玉子焼(銅)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XED-140	275×140×35	—	1.5
XED-230	240×230×35	—	1.5
XED-260	275×260×35	—	1.5

※材質は銅クラッドを使用



玉子焼(ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XED-195	195×135×30	—	1.0



目玉焼

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
HSD-160	φ170× 30	約 0.52	1.0



しゃぶ鍋 (ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQC-200	φ198× 71	約 2.1	1.5	(外)サテン仕上げ ／フタ付
CQC-240	φ236× 82	約 3.4	1.5	(外)サテン仕上げ ／フタ付



親子鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)
HSDD-160	φ170× 30	約 0.52	1.0



すき焼鍋(ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQSD-200	φ200× 55	約 1.6	1.5	(外)サテン仕上げ (内)フッ素樹脂加工
CQSD-240	φ240× 65	約 2.5	1.5	(外)サテン仕上げ (内)フッ素樹脂加工



しゃぶ鍋 (銅)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQC-200C	φ198× 71	約 2.1	1.5	(外)銅仕上げ ／フタ付
CQC-240C	φ236× 82	約 3.4	1.5	(外)銅仕上げ ／フタ付



しゃぶ鍋 (ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQCW-240S	φ236× 94	約 3.8	1.5	(外)ミラー仕上げ、 中仕切付、フタなし
CQCW-300S	φ302×108	約 5.6	1.5	(外)ミラー仕上げ、 中仕切付、フタなし

しゃぶ鍋 (銅)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQCW-240SC	φ236× 94	約 3.8	1.5	(外)銅仕上げ、 中仕切付、フタなし
CQCW-300SC	φ302×108	約 5.6	1.5	(外)銅仕上げ、 中仕切付、フタなし



しゃぶ鍋 (ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQCW-240	φ236× 94	約 3.8	1.5	(外)サテン仕上げ、フタなし
CQCW-300	φ302×108	約 5.6	1.5	(外)サテン仕上げ、フタなし

しゃぶ鍋 (銅)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQCW-240C	φ236× 94	約 3.8	1.5	(外)銅仕上げ、フタなし
CQCW-300C	φ302×108	約 5.6	1.5	(外)銅仕上げ、フタなし



しゃぶ鍋 (ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQC-170A	φ155× 53	約 0.8	0.6	(外)ミラー仕上げ ／ガラスフタ付
CQC-170B	φ155× 53	約 0.8	0.6	(外)ミラー仕上げ ／フタ付



しゃぶ鍋 (ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQC-260RN	φ260×100	約 4.0	1.5	(外)ミラー仕上げ ／フタ付

しゃぶ鍋 (銅)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQC-260CRN	φ260×100	約 4.0	1.5	(外)銅仕上げ ／フタ付



しゃぶ鍋

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQC-160P	φ160×100	約 1.9	1.0	(外)サテン仕上げ (内)フッ素樹脂加工 ／フタ付



しゃぶ鍋 (ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQC-160	φ154× 82	約 1.6	1.5	(外)サテン仕上げ ／フタ付

しゃぶ鍋 (銅)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚(mm)	備考
CQC-160C	φ154× 82	約 1.6	1.5	(外)銅仕上げ ／フタ付



煮込み鍋 (フッ素樹脂加工)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)	備考
INN-165	φ165× 65	約 1.0	1.0	木フタなし 材質 / NSSC-180
INN-180	φ180× 75	約 1.6	1.0	木フタなし 材質 / NSSC-180
INN-260	φ260×100	約 4.0	1.5	木フタ付 材質 / クラデックス

ロイヤルIH・RE・DXシリーズ

ステンレス・アルミクラッド鋼＋
最高級フッ素樹脂加工



フライ・パンRE (サテン仕上げ)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
SADX-180	φ180×38	約 0.78	2.0
SADX-200	φ200×42	約 1.0	2.0
SADX-220	φ220×45	約 1.2	2.0
SADX-240	φ240×48	約 1.5	2.0
SADX-260	φ260×52	約 2.0	2.6
SADX-300	φ300×57	約 2.8	2.6
SADX-330	φ330×62	約 3.8	2.6

※IH・REシリーズの共通材質 /
(外) ステンレス (SUS-430)
(中) アルミニウム
(内) ステンレス (SUS-304) サテン仕上げ



フライ・パンDX (フッ素樹脂加工)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
SADX-180T	φ180×38	約 0.78	2.0
SADX-200T	φ200×42	約 1.0	2.0
SADX-220T	φ220×45	約 1.2	2.0
SADX-240T	φ240×48	約 1.5	2.0
SADX-260T	φ260×52	約 2.0	2.6
SADX-300T	φ300×57	約 2.8	2.6
SADX-330T	φ330×62	約 3.8	2.6

※ロイヤルIH・DXシリーズの共通材料 /
(外) ステンレス (SUS-430)
(中) アルミニウム
(内) ステンレス (SUS-304) + フッ素樹脂加工



IH 玉子焼 DX180mm

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
XED-DX180K	188×188×40	—	2.0

※ロイヤルIH・DXシリーズの共通材質 /
(外) ステンレス (SUS-430)
(中) アルミニウム
(内) ステンレス (SUS-304) + フッ素樹脂加工



焼肉プレート

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
CQP-DX300	φ300	—	2.0

※ロイヤルIH・DXシリーズの共通材質 /
(外) ステンレス (SUS-430)
(中) アルミニウム
(内) ステンレス (SUS-304) + フッ素樹脂加工



お好み焼き

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)
CQT-DX240	φ245×26	約 1.0	2.0

※ロイヤルIH・DXシリーズの共通材質 /
(外) ステンレス (SUS-430)
(中) アルミニウム
(内) ステンレス (SUS-304) + フッ素樹脂加工



焼肉鍋 (ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)	備考
CQY-200	φ198×50	約 1.5	1.5	(外) サテン仕上げ (内) フッ素樹脂加工

焼肉鍋 (銅)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)	備考
CQY-200C	φ198×50	約 1.5	1.5	(外) 銅仕上げ (内) フッ素樹脂加工

※ロイヤルIH・DXシリーズの共通材質 /
(外) ステンレス (SUS-430)
(中) アルミニウム
(内) ステンレス (SUS-304) + フッ素樹脂加工



すき焼鍋 (ステン)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)	備考
CQS-200	φ198×50	約 1.5	1.5	(外) サテン仕上げ (内) フッ素樹脂加工

すき焼鍋 (銅)

品番	寸法(mm)	満水容量 (ℓ)	板厚 (mm)	備考
CQS-200C	φ198×50	約 1.5	1.5	(外) 銅仕上げ (内) フッ素樹脂加工

※ロイヤルIH・DXシリーズの共通材質 /
(外) ステンレス (SUS-430)
(中) アルミニウム
(内) ステンレス (SUS-304) + フッ素樹脂加工

安心して使える、便利な保護シート。

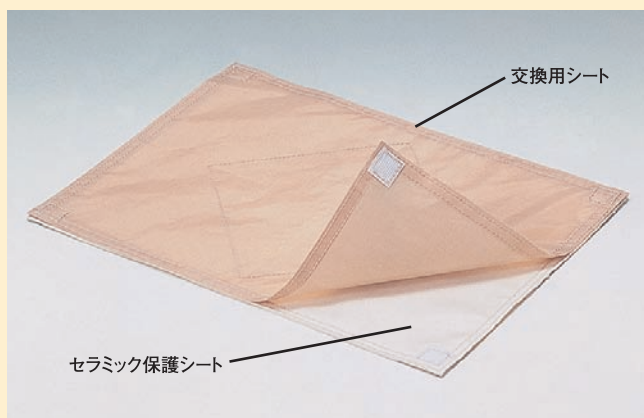
IH調理用セラミック保護シート(特殊材質保護シート)

デリケートなIH調理器用天板の衝撃をやわらげます。IH調理器の天板に使用しているセラミックは強い衝撃や、炒め物など調理する時、フライパン等の鍋振り(繰り返し)の衝撃に弱いため、セラミック板が破壊することがあります。この特殊材質保護シートを使用することにより、これらの衝撃をやわらげることができます。

※但し、極度の衝撃、空炊きにより高温、角のあるものの落下による衝撃には、耐えられないことがあります。

■IH調理用セラミック保護シート(特殊材質保護シート)

商 品 名	寸法(mm)
セラミック保護シート(交換用シート含む)	330×440
交換用シート	



ニチワではIH加熱に最適な、加熱効率がよく、使いやすいIH調理器専用鍋をそろえております。

使用できる鍋・使用できない鍋

鍋の材質・形状

使用できる鍋

材質…鉄、鉄ホーロー、18クロムステンレス、鋳物等磁石に吸いつく鍋及び18-8ステンレス鍋(但し、18-8ステンレス鍋は1mm厚以下のもの)

形状…鍋底の平らな鍋



鉄ホーロー鍋



鋳鉄すきやき鍋



鉄製フライパン



ホーロー鍋



鉄、鋳鉄鍋



鉄板



ステンレス鍋
(18-0、18-8、18-10)



三(多)層鍋

判定及び注意事項



調理プレートよりみ出さない大きさまで加熱できます。

※各機種で使用できる鍋の大きさについては、IH調理器の単品カタログをご参照下さい。

注意

弊社カタログ最小径より小さな鍋は使用しないでください。鍋の材質、形状、大きさ等により多少火力が異なります。また、薄い鉄板等は、使用中にそる場合もありますのでなるべく厚手のものを使用下さい。

18-8ステンレス鍋は多少火力が減少することがあります。

注意

磁石に吸いつく材質の鍋でも形状により、使用できないものがあります。

使用できるが火力が十分でない鍋

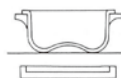
形状…鍋の底の直径が小さいものや鍋の底がそったり、足付のため底が浮いているもの



中華鍋のように底の丸いもの



底の直径が小さいもの



鍋の底がそったり、足付のため底が浮いているもの



業務用では加熱が安定しないので使用しづらいもの。

注意

家庭用鍋で高出力のでないものがあります。

使用できない鍋

形状…陶磁器・土鍋・耐熱ガラス・銅・アルミ等、磁石につかない鍋
多層鍋(間に銅やアルミを挟んでいるもの)



アルミ、銅製などの鍋、やかん



耐熱ガラス鍋



土鍋



アルミ鍋



加熱できません。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

本社 ☎(079)568-0581(代)
東京支店 ☎(03)5645-2691(代)
大阪支店 ☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店 ☎(052)701-9851(代)
札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)

長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2014年7月現在のものです。