



広島が世界に誇るアルミニウム鑄造技術から生まれた、無水鍋®定番シリーズ。
 素材の水分を引き出す高温調理で、栄養たっぷりのお料理が出来上がり。
 少人数のご家庭やそのまま卓上へ出せる器としてなど、幅広い展開が可能です。

1

うまみを引き出す無水調理

乾物以外は水を加えず、食品自体に含まれている水分だけで、素材の旨味を生かした美味しい料理ができます

2

1鍋8役の多彩な調理法

蒸す・煮る・茹でる・炊く・炒める・焼く・揚げる・オープン代わりなどあらゆる使い方ができる万能鍋です

3

調理時間と光熱費を節約

蓋も本体も厚手アルミニウム鑄物製なので、熱効率の良さは抜群。均一な火の通りで余熱調理もできる省エネお鍋です

4

栄養を逃さず、ヘルシーに

余分に水を加えず、加熱時間が短くすむので、デリケートな栄養素であるビタミン、ミネラル等の損失が少なくて済みます

5

オール熱源に対応

多くのお客様のご要望にお応えし、新展開の18cmサイズも含め全てオール熱源対応。IHクッキングヒーターでもお使いいただけます

6

優れた耐久性

厚手アルミニウム鑄物鍋なので、耐久性は半永久的。親子三代で愛用されているご家庭も少なくありません

商品情報

商品情報		無水鍋® KING シリーズ		
ブランドシリーズ	無水鍋® KING シリーズ			
商品名	KING 無水鍋®18 (キング ムスйнаベアール ジュウハチ)	KING 無水鍋®20 (キング ムスйнаベアール ニジュウ)	KING 無水鍋®24 (キング ムスйнаベアール ニジュウヨン)	
商品画像				
希望価格	13,800円(税抜)	15,800円(税抜)	17,800円(税抜)	
JAN/ITF	JAN 4560113750347 ITF 24560113750341	JAN 4560113750330 ITF 14560113750337	JAN 4560113750323 ITF 14560113750320	
サイズ (cm)	商品：最大長さ25.4×最大高さ10.9×内径18.0 容量1.8L(2.5合炊き) 内箱：W22.3×D22.3×H9.5	商品：最大長さ27.4×最大高さ12.0×内径20.0 容量2.4L(4合炊き) 内箱：W24.3×D24.3×H11.3	商品：最大長さ31.6×最大高さ14.3×内径24.0 容量4.0L(6.5合炊き) 内箱：W26.0×D27.5×H12.5	
重量	約1.39kg(箱含む1.50kg)	約1.59kg(箱含む1.75kg)	約2.24kg(箱含む2.40kg)	
鍋底の厚み	最大6.5mm	最大6.5mm	最大6.5mm	
素材及び仕様	本体 材質：アルミニウム合金 内面：ヘアライン仕上げ 外面：鏡面仕上げ 外底面：特殊磁性膜加工+耐熱塗装	フタ 材質：アルミニウム合金 内面：ヘアライン仕上げ 外面：鏡面仕上げ		
本付属品	本体・取扱説明書・品質表示証・冊子「無水鍋®の葉 KING シリーズ」			
機能仕様	<p>オール熱源対応(本体のみ)、蓋はガス専用、オープン直火可能 (特記事項) ①電子レンジ、ストーブには使用できません ②加熱時は取っ手が熱くなりますので鍋つかみをご使用ください。 ③④蓋を浅鍋として使用する場合、直火でのみお使いいただけます(IHクッキングヒーターは不可)</p> <p> IHヒーター 直火 IHヒーター 直火 100V/200V対応 無水調理 オープン CH-IH 電子レンジ不可 ガス不可 電気不可</p>			
原産国	日本製 JPN(広島)	製造元 広島アルミニウム工業(株)	カラー シルバー	
納品	外箱：6個入(W47.2cm×D25.2cm×H34.1cm 約10kg)	外箱：8個入(W51.5cm×D51.5cm×H26.1cm 約16kg)	外箱：6個入(W55.2cm×D29.5cm×H39.8cm 約16kg)	
納品ロット	6個 ※標準梱包単位で発注	8個 ※標準梱包単位で発注	6個 ※標準梱包単位で発注	
リードタイム	2日			
販売元	株式会社 HALUSI 広島市安佐南区長束3丁目44番17-8 tel:082-537-1181 fax:082-537-1184 https://www.musui.co.jp			

※品質向上のため、商品の仕様は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

無水鍋。
HAL

広島が世界に誇るアルミニウム鑄造技術から生まれた無水鍋®を、より便利に使いやすく。
 素材の水分を引き出す高温調理で、栄養たっぷりのお料理の出来上がり。



HAL 万能無水鍋

焼き物、炒め物はお任せください
 現代の食生活に合わせて使い勝手の良い調理器具に

組み合わせ

蓋あり①



密封すると無水調理
 蓋をする(※)と密封状態になり、
 無水調理をすることができます。
 ※鍋本体の注ぎ口と蓋の「HALマーク」を
 ずらしてセットした状態

蓋あり②



湯切りや蒸気抜きも簡単
 鍋本体の注ぎ口と蓋の「HALマー
 ク」を合わせると隙間ができ、こ
 こから蒸気抜きやゆでこぼしが簡
 単にできます

蓋なし



厚手鑄物鍋の真骨頂
 鍋内部に施したコーティングのおかげで、
 食材がくっつきにくく「強く」[炒める]
 料理がきれいに食感よく仕上がります



HAL 片手無水鍋

多機能&省スペース。コンパクトに収納できる
 無水鍋®の良さを受け継いだ片手タイプのお鍋

組み合わせ

浅鍋 + 深鍋



炊飯も無水調理も可能
 な組み合わせ

深鍋



コンパクトながら容量は1.8L。汁物
 や茹で物、煮物、ちょっとした揚げ
 物などに便利

深鍋 + ガラス蓋



浅鍋



浅鍋 + ガラス蓋



ミニフライパンとして使
 えます。内部のコーティ
 ングで、焦がさずきれ
 いに焼き上がります

商品情報

ブランド シリーズ		無水鍋® HAL シリーズ		
商品名	HAL 片手無水鍋 16.5 (ハル カタテムスイナベ ジュウロクテング)	HAL 万能無水鍋 23 (ハル バンノウムスイナベ ニジュウサン)	HAL 万能無水鍋 26 (ハル バンノウムスイナベ ニジュウロク)	
商品画像				
希望価格	24,300円 (税抜)	25,500円 (税抜)	27,500円 (税抜)	
JAN/ITF	JAN 4560113750378 ITF 14560113750375	JAN 4560113750361 ITF 14560113750368	JAN 4560113750354 ITF 14560113750351	
サイズ (cm)	商品：最大長さ 34.6× 最大高さ 14.0× 内径 16.5 内箱：W 35.6×D19.4×H12.0	商品：最大長さ 46.8× 最大高さ 13.2× 内径 23.0 内箱：W 45.2×D28.2×H11.0	商品：最大長さ 50.3× 最大高さ 13.7× 内径 26.0 内箱：W 49.0×D31.0×H11.3	
重量	約 1.62 kg (箱含む 2.2kg)	約 1.38 kg (箱含む 1.9kg)	約 1.58 kg (箱含む 2.1kg)	
鍋底の厚み	最大 3.5mm	最大 5.5mm	最大 5.5mm	
素材及び 仕様	<p>【浅鍋本体】 材質：アルミニウム合金 内面：ふっ素樹脂塗膜加工 外側面：鏡面仕上げ 外底面：特殊磁性膜加工+耐熱塗装</p> <p>【深鍋本体】 材質：アルミニウム合金 内面：ヘアライン仕上げ 外側面：鏡面仕上げ 外底面：特殊磁性膜加工+耐熱塗装</p> <p>【フタ】材質：強化ガラス、ステンレスリング 【ハンドル】材質：フェノール樹脂 【つまみ・座板】材質：フェノール樹脂</p>	<p>【本体】 材質：アルミニウム合金 内面：ふっ素樹脂塗膜加工 外側面：鏡面仕上げ 外底面：特殊磁性膜加工+耐熱塗装</p>	<p>【フタ】 材質：アルミニウム合金 内面：ふっ素樹脂塗膜加工 外側面：鏡面仕上げ</p>	<p>【取手・つまみ】 材質：フェノール樹脂</p>
本 付 属 品	本体・取扱説明書・品質表示証・冊子「無水鍋®の菜 HAL シリーズ」			
機能仕様	オール熱源対応(本体のみ)、オープン不可、直火可能 (特記事項) 電子レンジ、ストーブには使用できません			
原産国	日本製 JPN(広島)	製造元	広島アルミニウム工業㈱	
納品	外箱：6個入 (W43.5cm×D39.0cm×H42.0cm 16kg)	外箱：8個入 (W58.5cm×D47.0cm×H47.0cm 18kg)	外箱：8個入 (W64.0cm×D51.0cm×H48.2cm 19kg)	
納品ロット	6個 ※標準梱包単位で発注	8個 ※標準梱包単位で発注	8個 ※標準梱包単位で発注	
リードタイム	2日			
販売元	株式会社 HAL 広島市安佐南区長束 3丁目 44番 17-8 tel:082-537-1181 fax:082-537-1184 https://www.musui.co.jp			

※品質向上のため、商品の仕様は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。