

◆シャトルシェフの仕様一覧表

シャトルシェフをお選びになる際は、ふだんよくお使いになっている鍋の大きさに近いものをお勧めします。

シャトルシェフの保温性能を最大限に引き出すためには、できるだけ調理なべにたっぷりの分量(7~8分目)をおつくりいただくことがポイントです。

選び方のポイント

2.8L/3.0L

3~5人用
毎日のおかずからごはんまで
使いやすい

4.3L/4.5L

4~6人用
たっぷりのカレーや煮物、おでんに

6L~

7人用~
たくさんの料理を一度に作りやすい

品番	KBG-3000	KBG-4500	KBJ-3001	KBJ-4501	KPS-6001	KPS-8001	
製品画像	クリアステンレス(cs)	クリアステンレス(cs)	レッド(R)	レッド(R)	ブラック(BK)	ブラック(BK)	
	クリアブラウン(cbw)	クリアブラウン(cbw)	クールグレー(cgy)	クールグレー(cgy)			
対応人数(目安)	3~5人用	4~6人用	3~5人用	4~6人用	7~9人用	10人用~	
メーカー希望小売価格(税込)	22,000円	27,500円	19,800円	22,000円	オープン価格	オープン価格	
製品寸法(本体) 幅×奥行×高さ(約cm)	31.0×26.5×19.0	31.0×26.5×24.0	30.0×24.0×19.0	30.0×24.0×24.0	36.5×32.5×24.0	36.5×32.5×28.5	
製品重量	約2.7kg	約3.1kg	約2.3kg	約2.6kg	約4.6kg	約5.1kg	
調理鍋	満水容量	約3.0L	約4.5L	約2.8L	約4.3L	約6.0L	約8.0L
	最大内径	20cm	20cm	19.5cm	19.5cm	24.5cm	24.5cm
	調理鍋構造	ステンレス製・底3層構造 (KBG調理鍋モデル図) 厚さ5.0mmの厚底設計		ふっ素コーティング加工 ※調理鍋断面図イメージ 3層ふっ素コーティング ■ 熱が伝わりやすい厚さ2.9mmの底 ※はり底(ステンレス鋼)を含む アルミ 耐熱塗装		ステンレス製・底3層構造 (KPS調理鍋モデル図) 厚さ5.0mmの厚底設計	
	底の厚さ(はり底を含む)	5.0mm	5.0mm	2.9mm	2.9mm	5.0mm	5.0mm
	フタ材質	ガラス製	ガラス製	ガラス製	ガラス製	ステンレス製	ステンレス製
200V IHクッキングヒーター対応	○	○	○	○	○	○	
クッキングブック	付属	付属	別売	別売	付属	付属	
炊けるご飯の量(1カップ=200ml)	3カップ/3.3合まで	4.5カップ/5合まで	3カップ/3.3合まで	4.5カップ/5合まで	6カップ/6.7合まで	8カップ/8.9合まで	