de Buyer デバイヤーアフィニティシリーズ

フランス

歴史と技術が味を追究した本物のCook Ware

温度調整がむずかしく焦げつきやすいソース作りを容易にするため、熱伝導の極めて高いステンレスとアルミの5層鋼材を使用しています。
焦げつきの少なさから、本国フランスでは湯煎に掛けずそのまま調理をするシェフもいるほどです。



全ての熱源に対応します。

ステンレスとアルミニウムの5層鋼
抜群の熱効率が光熱費の節約
調理時間の短縮を実現



人間工学に基づいた、握り易さを重視したハンドル
熱を手に伝えにくい工夫が施されています。(ステンレス鋳物)





①シチューパン 3742 (蓋付)

IH1 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0102-0101	3.4	215	110	2.3	165	1.7	7000400	¥52,000
24cm	6-0102-0102	5.4	255	130	2.3	200	2.4	7000500	¥62,000
28cm	6-0102-0103	10.4	295	150	2.3	235	3.7	7006600	¥74,000



②ソテーパン 両手 3741 (蓋付)

IH2 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	6-0102-0201	3.0	255	75	2.8	200	2.0	7000600	¥57,000



③ソースパン 3706 (蓋無)

IH1 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	6-0102-0301	1.2	153	75	2.3	115	0.8	7000700	¥28,400
16cm	6-0102-0302	1.8	173	90	2.3	133	1.0	7000800	¥31,500
18cm	6-0102-0303	2.5	193	100	2.3	150	1.2	7000900	¥35,600
20cm	6-0102-0304	3.4	215	110	2.3	165	1.5	7001000	¥40,000



④ソテーパン 片手 3730 (蓋無)

IH2 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0102-0401	1.8	215	60	2.3	165	1.2	7001100	¥37,800
24cm	6-0102-0402	3.0	255	75	2.8	200	1.6	7001200	¥46,000



⑤コニカルソテーパン 3736

IH3 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0102-0501	1.7	215	70	2.3	130	1.0	7001300	¥35,600
24cm	6-0102-0502	3.0	255	80	2.3	165	1.4	7001400	¥39,000

⚠ 14cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。



⑥フライパン 3724

IH1 200V

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0102-0601	40	2.3	133	0.7	7001800	¥31,500
24cm	6-0102-0602	40	2.8	168	1.1	7001900	¥35,500
28cm	6-0102-0603	45	2.8	200	1.4	7002000	¥39,500
32cm	6-0102-0604	50	2.8	230	1.7	7006800	¥48,500



⑦鍋蓋 3709

IH1

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
14cm	6-0102-0701	153	7002400	¥8,000
16cm	6-0102-0702	173	7002500	¥8,500
18cm	6-0102-0703	193	7002600	¥9,000
20cm	6-0102-0704	215	7002700	¥9,700
24cm	6-0102-0705	255	7002800	¥11,100
28cm	6-0102-0706	295	7006900	¥15,500

※⑥のフライパンには合いません。

⚠ 200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。