

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-120	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

銅・スズメッキ加工 120

MAUVIEL 1830.  **ムヴィエール**  
**銅鍋** (内面スズメッキ)

1830年創業の老舗フランス鍋メーカー。プロ・アマ問わず料理を愛する人向けのごどわりの銅鍋がトレードマークです。純粋な金属としては二番目に高い熱伝導率の銅鍋。焦げにくさと調理時間の短さが特徴です。



① 1寸銅鍋 (蓋付) 2148 5/5

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	6-0120-0101	21.0	32.0	3.0	10.8	0150700	¥330,000

ハンドル材質: 真鍮



② 半寸銅鍋 (蓋無) 2151 5/5

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	6-0120-0201	20.0	20.0	3.0	7.9	0151000	¥230,000

ハンドル材質: 真鍮



③ 平鍋 (蓋無) 2152 5/5

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	6-0120-0301	10.0	13.0	4.2	6.1	0152500	¥158,000

ハンドル材質: 真鍮



④ キャセロール (蓋無) 2143 5/5

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	6-0120-0401	3.5	11.0	2.5	2.7	5762700	¥51,500
24cm	6-0120-0402	6.0	13.0	2.5	3.8	5762900	¥74,500
28cm	6-0120-0403	9.5	15.0	3.7	5.2	5763100	¥113,500

ハンドル材質: 鉄



⑤ ソテーパン (蓋無) 2145 5/5

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	6-0120-0501	4.6	7.5	3.0	5.2	5763900	¥87,000

ハンドル材質: 鉄



⑥ ソトーズ (蓋無) 2146 5/5

内径	ページコード	口径	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0120-0601	2.9	1.90	9.5	2.5	2.8	5764500	¥55,500

ハンドル材質: 鉄



⑦ 片手 銅蓋 2159 5/5

サイズ	ページコード	商品コード	価格
31cm	6-0120-0701	5765800	¥12,000

ハンドル材質: 鉄



⑧ 銅蓋 2165 5/5

サイズ	ページコード	商品コード	価格
28cm用	6-0120-0801	0151200	¥27,000
32cm用	6-0120-0802	0151300	¥33,000
36cm用	6-0120-0803	0151400	¥40,500
40cm用	6-0120-0804	0151500	¥62,500

ハンドル材質: 真鍮

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁

※このページ全商品内側スズメッキになります。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。