銅フライパン

●熱伝導に優れ、弱火でまんべんなく鍋に熱を伝えます。
●温度調節がしやすい。

使用上の注意
錫引き仕上ですので、金属たわしの使用
空焚きはお止めください。



フランス

①ムヴィエール カパーイノックス フライパン 6726 P5

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	6-0132-0101	28	1.5	0.7	6273710	製造中止
30cm	6-0132-0102	43	1.5	1.6	6274010	製造中止



②SW 銅 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0132-0201	31	1.5	0.6	0191300	¥16,300
22cm	6-0132-0202	38	1.5	0.9	0191400	¥20,100
24cm	6-0132-0203	42	1.5	1.0	0191500	¥23,300
26cm	6-0132-0204	44	1.5	1.3	0191600	¥28,900



③銅 フライパン 片1

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	6-0132-0301	40	2.0	1.0	1274900	¥20,800
24cm	6-0132-0302	44	2.0	1.3	1274910	¥25,300
27cm	6-0132-0303	45	2.0	1.5	0191700	¥28,600
30cm	6-0132-0304	50	2.0	2.0	0191800	¥34,400



④銅 VIP フライパン 片2

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0132-0401	255	55	1.5	1.0	3042700	¥17,000
26cm	6-0132-0402	275	60	1.5	1.2	3042800	¥21,000



⑤銅 和風フライパン 小 片1

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
6-0132-0501	165	30	1.5	0.43	2300350	¥12,200

●親子鍋より厚く、より熱伝導が良いです。
※内側には錫引き加工をしてあります。
※蓋はP168-⑪中になります。

ブリニパン

●ロシア料理（そば粉入りパンケーキ）専用フライパンです。



⑥ムヴィエール カパーイノックス 片手 オーバルパン 6725 P5

フランス

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	6-0132-0601	350×230	45	2.0	1.3	6273610	製造中止



⑦デバイヤー 鉄 共柄 ブリニ フライパン 5140 P3

フランス

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	6-0132-0701	20	2.5	0.5	6255700	¥3,900

※フライパンカバーはP136をご参照ください。