

Catalogue No.

20159-1297

鍋・タワシ **NEW 97**

お一人様から大家族まで
豊富なサイズバリエーションで幅広くお使いいただけます。

ロングセラー ■純しゅう酸アルマイト加工■

純しゅう酸
アルマイト加工
味づくし



NEW97-1 味づくし

H-29-76	16cm	¥2,350	柄36
1-966-1	18cm	¥2,600	柄36
1-966-2	20cm	¥2,750	柄36
1-966-3	22cm	¥2,850	柄24
1-966-4	24cm	¥2,950	柄24
1-966-5	26cm	¥3,150	柄24
1-966-6	28cm	¥4,500	柄12
1-966-7	30cm	¥5,250	柄12
1-966-8	32cm	¥6,950	柄12
1-966-9	34cm	¥8,600	柄12
1-966-10	37cm	¥10,300	柄6
1-966-11	40cm	¥14,500	柄4
H-30-42	44cm	¥22,100	柄4

NEW97-2 浅鍋

H-30-43	26cm	¥3,350	柄24
---------	------	--------	-----



NEW97-3 千寿鍋

H-30-44	16cm	¥3,000	(内径16φ×7.7・板厚0.7mm・容量1.4ℓ)	柄24
H-30-45	18cm	¥3,250	(内径18φ×8.6・板厚0.7mm・容量2ℓ)	柄24
H-30-46	20cm	¥3,650	(内径20φ×9.8・板厚0.7mm・容量2.8ℓ)	柄24
H-30-47	22cm	¥4,200	(内径22φ×10.8・板厚0.7mm・容量3.7ℓ)	柄18
H-30-48	24cm	¥4,750	(内径24φ×11.5・板厚0.8mm・容量4.8ℓ)	柄18
H-30-49	26cm	¥5,400	(内径26φ×12.8・板厚0.8mm・容量6.3ℓ)	柄12
H-30-50	28cm	¥6,650	(内径28φ×13.9・板厚0.9mm・容量7.9ℓ)	柄12
H-30-51	30cm	¥7,700	(内径30φ×14.7・板厚0.9mm・容量9.6ℓ)	柄12
H-30-52	32cm	¥8,650	(内径32φ×15.9・板厚0.9mm・容量12ℓ)	柄12
H-30-53	34cm	¥10,150	(内径34φ×16.8・板厚0.9mm・容量14ℓ)	柄8
H-30-54	37cm	¥11,900	(内径37φ×17.7・板厚1.1mm・容量17.7ℓ)	柄8
H-30-55	40cm	¥23,400	(内径40φ×18.9・板厚1.2mm・容量21ℓ)	柄4
H-30-56	44cm	¥27,000	(内径44φ×19.9・板厚1.3mm・容量28ℓ)	柄4

■アルミ 極厚打出し鍋シリーズ■



NEW97-4 うどんすき

1-960-1	27cm	¥8,700	(内径27φ×5.9・板厚3mm・容量2.1ℓ)
1-960-2	30cm	¥9,800	(内径30φ×6.7・板厚3mm・容量2.7ℓ)
1-960-3	33cm	¥10,800	(内径33φ×7.9・板厚3mm・容量3ℓ)
1-960-4	36cm	¥12,200	(内径36φ×8.6・板厚3mm・容量4.6ℓ)

■業務用タワシ■



NEW97-5 サンドクリーン 細目
H-37-69 ¥770 (90×10)



NEW97-6 サンドクリーン 荒目
H-37-70 ¥1,100 (12×10)



NEW97-7 サンドクリーン 中目(小)
H-37-71 ¥770 (90×10)



NEW97-8 サンドクリーン 中目(大)
H-37-72 ¥930 (12×10)