

Catalogue No.

20395-52

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

業務用鍋類・フライパン

厨房用品

52



① ムヴィエール 銅
ロティール 2155

ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
40 _{cm}	8.5	400×300	80	5.3	3007600 ¥138,000
60 _{cm}	26.0	600×450	100	13.2	3007800 ¥308,500

内面:スズメッキ
ハンドル材質:真鍮



② ムヴィエール 銅 プレゼール 2153

ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
32 _{cm}	10.9	320×190	180	6.6	5765900 ¥265,500
36 _{cm}	15.0	360×210	200	7.4	5766000 ¥321,500

ムヴィエール 銅 プレゼール 2153

ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
40 _{cm}	20.0	400×230	220	11.8	5766100 ¥300,000

内面:スズメッキ
ハンドル材質:真鍮



③ ムヴィエール 銅
ボワソニエ 2160

ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
50 _{cm}	6.0	500×130	110	5.6	0171400 ¥215,500
60 _{cm}	10.0	600×150	130	6.7	0171500 ¥265,500

内面:スズメッキ
ハンドル材質:真鍮

銅製 料理鍋 (段付銅)

最高の熱伝導率を誇る高級銅鍋シリーズ



④ EBM 銅 段付鍋 錫引きあり

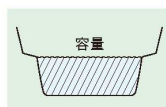
外径	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥25,500
33 _{cm}	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥27,000
36 _{cm}	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥33,000
39 _{cm}	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥40,000
42 _{cm}	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥46,000
45 _{cm}	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥54,000
48 _{cm}	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥74,000
54 _{cm}	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥95,000
60 _{cm}	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥120,000



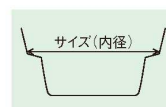
⑤ EBM 銅 段付鍋 錫引きなし

外径	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥25,500
33 _{cm}	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥27,000
36 _{cm}	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥33,000
39 _{cm}	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥40,000
42 _{cm}	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥46,000
45 _{cm}	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥54,000
48 _{cm}	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥74,000
54 _{cm}	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥95,000
60 _{cm}	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥120,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。



料理鍋は段下(九分目)
の容量になります。



Check!

熱伝導率が抜群の銅ですが、ほかにも
抗菌作用があったり、銅イオン効果で
山菜や野菜を色良く茹でなどの長所
があります。
お手入れについては、P2006資料集を
ご参照ください。



⑥ SW 銅 両手 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	4.9	310	135	1.2	1.9	0141200	¥53,800
33 _{cm}	7.0	340	155	1.2	2.1	0141300	¥60,800
36 _{cm}	8.2	370	160	1.2	2.5	0141400	¥68,400
39 _{cm}	11.0	400	180	1.2	3.0	0141500	¥90,700
42 _{cm}	14.0	430	190	1.2	3.5	0141600	¥97,600
45 _{cm}	17.0	460	190	1.2	4.0	0141700	¥112,700
48 _{cm}	20.0	490	210	1.2	4.2	0141800	¥126,300
51 _{cm}	25.0	520	220	1.2	4.8	0141900	¥135,900

※特注で錫引きなしもできます。
(注)在庫が無くなり次第、楕円模様無に切り替わりますので
ご了承をお願いします。



⑦ SW 銅 吊付 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	4.9	310	135	1.2	2.2	0142000	¥57,100
33 _{cm}	7.0	340	155	1.2	2.5	0142100	¥64,100
36 _{cm}	8.2	370	160	1.2	2.9	0142200	¥72,400
39 _{cm}	11.0	400	180	1.2	3.3	0142300	¥94,500
42 _{cm}	14.0	430	190	1.2	3.7	0142400	¥102,200
45 _{cm}	17.0	460	190	1.2	4.0	0142500	¥117,300
48 _{cm}	20.0	490	210	1.2	4.3	0142600	¥131,100
51 _{cm}	25.0	520	220	1.2	4.8	0142700	¥142,200

※特注で錫引きなしもできます。
(注)在庫が無くなり次第、楕円模様無に切り替わりますので
ご了承をお願いします。



⑧ 銅 山菜鍋 (錫引きなし)

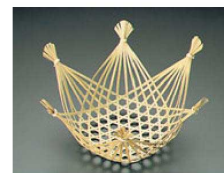
内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27 _{cm}	3.8	280	120	0.8	1.0	0142800	¥11,000
30 _{cm}	5.0	310	130	0.9	1.2	0142900	¥12,000
33 _{cm}	6.6	340	140	0.9	1.5	0143000	¥15,000
36 _{cm}	8.4	374	150	1.0	1.8	0143100	¥18,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。



⑨ 18-8 料理鍋用 揚げザル(手付)

サイズ	内径	外径	深さ	商品コード	価格
33 _{cm} 用	310	330	120	5703600	¥9,100
36 _{cm} 用	340	360	130	5703700	¥10,700
39 _{cm} 用	370	390	140	5703800	¥12,700
42 _{cm} 用	400	420	150	5703900	¥15,500
45 _{cm} 用	430	450	160	5704000	¥18,200



⑩ 竹 縛り煮ザル

5705300 ¥1,800
内寸:φ260×H110

01 業務用鍋類・
フライパン

02 キッチンボット・
保存容器

03 中華料理道具・
揚鍋

04 ブランドキッチン
コレクション

05 フードパン・天板・
バット類

06 給食道具・
ストレーナー類

07 バスボックス・
コンテナー類

08 薬味入・
シールウェア容器