

Catalogue No.

20424-35

35

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

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(厨房用)

MAUVIEL 1830.



1830年創業の老舗フランス銅メーカー。プロ・アマ問わず料理を愛する人向けのこだ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。

(内面スズメッキ)



①ムヴィエール 銅  
寸銅鍋 (蓋付) 2148

| 内径   | ℓ    | 深さ  | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格       |
|------|------|-----|-----|------|---------|----------|
| 24cm | 11.0 | 240 | 1.8 | 4.0  | 3007100 | ¥136,500 |
| 28cm | 17.0 | 280 | 2.0 | 7.8  | 0150600 | ¥210,500 |
| 32cm | 21.0 | 320 | 3.0 | 10.8 | 0150700 | ¥322,000 |

ハンドル材質:真鍮



②ムヴィエール 銅  
半寸銅鍋 (蓋無) 2151

| 内径   | ℓ    | 深さ  | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格       |
|------|------|-----|-----|------|---------|----------|
| 28cm | 9.0  | 160 | 3.0 | 5.2  | 0150800 | ¥135,000 |
| 32cm | 14.0 | 180 | 3.0 | 6.1  | 0150900 | ¥136,000 |
| 36cm | 20.0 | 200 | 3.0 | 7.9  | 0151000 | ¥230,500 |
| 40cm | 27.0 | 220 | 3.0 | 10.1 | 0151100 | ¥274,000 |

ハンドル材質:真鍮



③ムヴィエール 銅  
平鍋 (蓋無) 2152

| 内径   | ℓ    | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格       |
|------|------|-----|-----|-----|---------|----------|
| 28cm | 7.5  | 105 | 4.2 | 4.5 | 0152400 | ¥96,000  |
| 32cm | 10.0 | 130 | 4.2 | 6.1 | 0152500 | ¥157,500 |
| 36cm | 13.0 | 130 | 4.4 | 7.5 | 0152600 | ¥175,000 |
| 40cm | 17.0 | 140 | 4.4 | 9.4 | 0152700 | ¥272,000 |

ハンドル材質:真鍮



④ムヴィエール 銅  
キャセロール (蓋無) 2143

| 内径   | ℓ   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格       |
|------|-----|-----|-----|-----|---------|----------|
| 14cm | 1.2 | 80  | 2.5 | 1.4 | 5762400 | ¥32,000  |
| 16cm | 1.8 | 90  | 2.5 | 1.8 | 5762500 | ¥37,500  |
| 18cm | 2.5 | 100 | 2.5 | 2.2 | 5762600 | ¥45,000  |
| 20cm | 3.5 | 110 | 2.5 | 2.7 | 5762700 | ¥51,500  |
| 24cm | 6.0 | 130 | 2.5 | 3.8 | 5762900 | ¥74,500  |
| 26cm | 7.5 | 140 | 3.7 | 4.4 | 5763000 | ¥75,000  |
| 28cm | 9.5 | 150 | 3.7 | 5.2 | 5763100 | ¥113,500 |

ハンドル材質:鉄



⑤ムヴィエール 銅  
ソテーパン (蓋無) 2145

| 内径   | ℓ   | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 1.3 | 55 | 2.7 | 1.6 | 5763400 | ¥35,000 |
| 20cm | 1.8 | 60 | 2.7 | 1.8 | 5763500 | ¥40,000 |
| 28cm | 4.6 | 75 | 3.0 | 5.2 | 5763900 | ¥87,000 |

ハンドル材質:鉄



⑥ムヴィエール 銅  
ソトース (蓋無) 2146

| 内径   | ℓ   | 下径  | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 1.3 | 150 | 70  | 2.0 | 1.5 | 5764200 | ¥34,500 |
| 20cm | 1.7 | 155 | 85  | 2.5 | 2.0 | 5764300 | ¥40,000 |
| 24cm | 2.9 | 190 | 95  | 2.5 | 2.8 | 5764500 | ¥55,500 |
| 28cm | 4.6 | 220 | 100 | 3.0 | 4.5 | 5764700 | ¥56,000 |

ハンドル材質:鉄



⑦ムヴィエール 銅 片手 鍋蓋 2159

| サイズ  | 商品コード   | 価格     | サイズ  | 商品コード   | 価格      |
|------|---------|--------|------|---------|---------|
| 13cm | 5764900 | ¥4,200 | 27cm | 5765600 | ¥9,000  |
| 15cm | 5765000 | ¥4,500 | 29cm | 5765700 | ¥11,000 |
| 23cm | 5765400 | ¥6,000 | 31cm | 5765800 | ¥12,000 |

ハンドル材質:鉄



⑧ムヴィエール 銅 鍋蓋 2165

| 商品コード         | 価格      | 商品コード         | 価格      |
|---------------|---------|---------------|---------|
| 28cm用 0151200 | ¥27,000 | 36cm用 0151400 | ¥40,500 |
| 32cm用 0151300 | ¥33,000 | 40cm用 0151500 | ¥62,500 |

ハンドル材質:真鍮



⑨ムヴィエール 銅 丸型 ココット 2174

| 内径   | ℓ   | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 1.8 | 90 | 1.8 | 0.8 | 5289900 | ¥23,000 |



⑩ムヴィエール 銅 オーバル ココット 2173

|      | 内寸      | ℓ   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|---------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 160×120 | 1.0 | 80  | 1.8 | 0.9 | 5290200 | ¥22,000 |
| 26cm | 260×180 | 4.0 | 110 | 1.8 | 3.1 | 5290500 | ¥39,000 |

※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、平成29年4月1日現在のものです。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。