

Catalogue No.

20459-20

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ステンレス・多層鋼

20

de BUYER
DEPUIS 1830



デバイヤーアフィニティシリーズ

歴史と技術が味を追求した本物のCook Ware

全ての熱源に対応します。



ステンレスとアルミニウムの7層鋼
抜群の熱効率が光熱費の節約
調理時間の短縮を実現



人間工学に基づいた、握り易さを
重視したハンドル
熱を手に伝えにくい工夫が施され
ています。(ステンレス鍋物)

温度調整がむずかしく焦げつきやすいソース作りを容易にする
ため、熱伝導の極めて高いステンレスとアルミの7層鋼材
を使用しています。
焦げつきの少なから、本国フランスでは湯煎に掛けずその
まま調理をするシェフもいるほどです。



①シチューパン 3742 (蓋付) 71 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	3.4	215	110	2.3	165	1.7	7000400	¥33,300
24cm	5.4	255	130	2.3	200	2.4	7000500	¥41,000
28cm	10.4	295	150	2.3	235	3.7	7006600	¥47,100



②ソテーパン 両手 3741 (蓋付) 71 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	3.0	255	75	2.8	200	2.0	7000600	¥35,600



③ソースパン 3706 (蓋無) 71 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	1.2	153	75	2.3	115	0.8	7000700	¥17,300
16cm	1.8	173	90	2.3	133	1.0	7000800	¥19,600
18cm	2.5	193	100	2.3	150	1.2	7000900	¥22,200
20cm	3.4	215	110	2.3	165	1.5	7001000	¥25,500

14cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に
反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。



④ソテーパン 片手 3730 (蓋無) 71 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1.8	215	60	2.3	165	1.2	7001100	¥24,200
24cm	3.0	255	75	2.8	200	1.6	7001200	¥29,400



⑤コニカルソテーパン 3736 71 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1.7	215	70	2.3	130	1.0	7001300	¥22,700
24cm	3.0	255	80	2.3	165	1.4	7001400	¥24,200



⑥ノンスティック フライパン 3718 71 200V

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	40	2.3	133	0.7	7001500	¥22,900
24cm	40	2.8	168	1.1	7001600	¥24,500
28cm	45	2.8	200	1.4	7001700	¥29,400
32cm	50	2.8	230	1.7	7006700	¥33,000



⑦フライパン 3724 71 200V

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	40	2.3	133	0.7	7001800	¥18,000
24cm	40	2.8	168	1.1	7001900	¥19,600
28cm	45	2.8	200	1.4	7002000	¥23,500
32cm	50	2.8	230	1.7	7006800	¥28,200



⑧鍋蓋 3709 71 200V

内径	外径	商品コード	価格	内径	外径	商品コード	価格
9cm	103	7002100	¥3,350	18cm	193	7002600	¥5,400
10cm	113	7002200	¥3,650	20cm	215	7002700	¥5,900
12cm	133	7002300	¥4,250	24cm	255	7002800	¥6,900
14cm	153	7002400	¥4,750	28cm	295	7006900	¥9,100
16cm	173	7002500	¥5,100				

※⑥⑦のフライパンには合いません。

FRENCH
COLLECTION
MONT BLEU
de BUYER
DEPUIS 1830

デバイヤーフレンチコレクション

モンブル

ステンレスとアルミの5層鋼



ビュッフェ、テーブルサービスに
エッフェル塔をモチーフにしながらも
ステンレス鍋物ハンドルで熱を伝えにくく、
人間工学に基づいて握り易さも重視され
ています。



⑨ソースパン (蓋無) 3751 71 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	1.2	155	75	2.3	125	0.8	7469900	¥23,000
16cm	1.8	175	90	2.3	140	1.0	7470000	¥25,000
18cm	2.5	195	100	2.3	160	1.2	7470100	¥27,000
20cm	3.4	215	110	2.3	180	1.4	7470200	¥30,500

14cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に
反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。



⑩コニカルソテーパン (蓋無) 3753 71 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	3.0	255	80	2.3	210	1.4	7470300	¥29,000



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは
中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもの、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。

01
IH・ガス兼用鍋

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
オープンウェア

07
ホテルパン・
ガストロノームパン

08
庖丁