

Catalogue No.

20459-52

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

銅・チタン

52

銅フライパン

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



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



① ムヴィエール カバーイノックス
フライパン 6726

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	28	1.5	0.7	6273710	¥45,500
26cm	43	1.5	1.3	6273910	¥62,000
30cm	43	1.5	1.6	6274010	¥77,500



② マトファー/ブウジャ
フライパン 3690

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	256	40	2.5	2.5	0160700	¥41,400
28cm	300	45	2.5	2.7	0160800	¥46,600



③ SW 銅 フライパン

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	31	1.5	0.6	0191300	¥14,800
22cm	38	1.5	0.9	0191400	¥18,300
24cm	42	1.5	1.0	0191500	¥21,200
26cm	44	1.5	1.3	0191600	¥26,300



④ 銅 フライパン

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	45	2.0	1.5	0191700	¥12,400
30cm	50	2.0	2.0	0191800	¥14,600



⑤ 銅 VIP フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	255	55	1.5	1.0	3042700	¥12,000
26cm	275	60	1.5	1.2	3042800	¥15,000



⑥ ムヴィエール カバーイノックス
片手 オーバルパン 6725

サイズ	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	300×200	40	2.0	1.1	6273510	¥53,000
35cm	350×230	45	2.0	1.3	6273610	¥68,000



⑦ マトファー/ブウジャ
オーバル フライパン 3700

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	360×210	375×224	30	2.5	0161000	¥53,400

チタンフライパン

- 圧倒的な軽さで手首の負担を軽減
- 耐食性にも優れており、酸やアルカリ等にも強い
- 昇温速度が早いので火力も弱くすみ、ガス代の節約にもつながります。



⑧ チタン フライパン

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	38	2.0	0.5	4115800	¥46,000
24cm	48	2.0	0.6	4115900	¥52,000
26cm	48	2.0	0.7	4116000	¥57,500
28cm	48	2.0	0.8	4116100	¥63,000
30cm	48	2.0	0.9	4116200	¥72,000



⑨ 純チタン 木柄 フライパン

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	50	1.2	0.5	2294500	¥14,200
24cm	55	1.2	0.5	2294600	¥15,000
26cm	55	1.2	0.6	8147100	¥16,000
28cm	60	1.2	0.7	2294700	¥16,600



⑧ 商品の製造上、白層という症状(白い汚れに見える)がある場合がございますが、ご使用には問題ございません。

※フライパンカバーはP56をご参照ください。

●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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

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