

Catalogue No.

20480-1574

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パエリア鍋 1574

EBM
おすすめ 錆に強く油なじみが良い
ブルーテンパー材を使用



①EBM 鉄ブルーテンパー
パエリア鍋

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	25	1.2	120	0.4	8894800	¥2,000
20cm	25	1.2	140	0.5	8894900	¥2,100
22cm	30	1.2	160	0.5	8895000	¥2,200
24cm	30	1.2	180	0.6	8895100	¥2,500
26cm	30	1.2	200	0.7	8895200	¥2,800
28cm	30	1.2	220	0.7	8895300	¥3,200
30cm	30	1.2	240	0.8	8895400	¥3,400
32cm	30	1.2	260	0.9	8895500	¥4,300
36cm	25	1.2	300	1.2	8895600	¥5,100
40cm	30	1.2	340	1.5	8895700	¥5,800
45cm	35	1.2	390	1.9	8895800	¥6,600

※③の木台がご使用いただけます。



②鉄 パエリア鍋

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	27	1.2	120	0.5	1725800	¥2,250
20cm	30	1.2	140	0.5	1725900	¥2,300
22cm	30	1.2	160	0.6	1726000	¥2,400
24cm	30	1.2	180	0.7	1726100	¥3,250
26cm	30	1.2	200	0.8	1726200	¥3,400
28cm	30	1.2	220	0.8	1726300	¥4,300
30cm	30	1.2	240	1.0	1726400	¥4,600
32cm	30	1.2	260	1.1	1726500	¥6,000
36cm	30	1.2	300	1.4	1726600	¥6,800
40cm	33	1.2	340	1.6	1726700	¥7,800
45cm	33	1.2	390	2.0	1726800	¥9,500
52cm	33	1.2	460	2.5	1726900	¥12,500
60cm	40	1.2	540	3.5	1729900	¥36,000
70cm	43	1.2	640	4.8	1727000	¥51,000
90cm	50	1.2	840	9.0	1727100	¥95,000

●表面錆止加工 ※③の木台がご使用いただけます。

③パエリア鍋木台

奥行	幅	底径	g	商品コード	価格
18cm用	190	275	φ130	340	7822810 ¥2,800
20cm用	210	300	φ150	345	7822910 ¥3,400
22cm用	230	330	φ175	430	7823010 ¥3,700
24cm用	250	345	φ190	540	7823110 ¥4,300
26cm用	270	370	φ210	685	7823210 ¥4,700
28cm用	290	390	φ238	735	7823310 ¥5,600
30cm用	310	410	φ255	790	7823410 ¥6,100
32cm用	350	465	φ270	1,000	7823510 ¥7,600
36cm用	390	510	φ310	1,100	7823600 ¥9,700
40cm用	445	560	φ350	1,500	7823710 ¥11,200

●木台板厚は19mm

材質:南洋桧(アカシヤ材)

※①②のパエリア鍋18cm〜40cmにご使用いただけます。

伝統技術の一つである手作業の
ハンマード(鋤目)仕上げを施した
"M'elite(エムエリート)"シリーズ



④鉄 パエリア鍋 パートⅡ

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	26	1.6	90	0.4	1726910	¥2,550
16cm	26	1.6	110	0.5	1726920	¥2,600
18cm	26	1.6	130	0.6	1726930	¥2,650
20cm	28	1.6	150	0.7	1726940	¥2,700
22cm	28	1.6	170	0.8	1726950	¥2,800
24cm	29	1.6	190	0.9	1726960	¥3,600
26cm	30	1.6	210	1.0	1726970	¥3,900
28cm	32	1.6	230	1.1	1726980	¥4,800
30cm	32	1.6	250	1.3	1726990	¥5,000
32cm	34	1.6	270	1.6	1727010	¥6,600
34cm	35	1.6	290	1.7	1727020	¥7,100
36cm	36	1.6	310	1.9	1727030	¥7,600
38cm	38	1.6	320	2.1	1727040	¥8,200
40cm	39	1.6	340	2.3	1727050	¥8,900
42cm	39	1.6	360	2.5	1727060	¥9,800
45cm	40	1.6	385	2.7	1727070	¥11,000
48cm	40	1.6	420	3.0	1727080	¥12,600
52cm	40	1.6	460	3.3	1727090	¥15,000
60cm	45	1.6	530	4.7	1727110	¥40,000
70cm	45	1.6	680	5.9	1727120	¥57,000
80cm	49	1.6	730	7.6	1727130	¥94,000
90cm	60	1.6	830	9.3	1727140	¥110,000
100cm	60	1.6	1030	12.3	1727150	¥210,000

●測が滑らかで食材が取りやすい加工。



⑤ムヴィエル エムエリート
ハンマードパエリアパン 5277 77

内径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
20cm	47	2.6	170	950	8698500	¥26,000
24cm	47	2.6	190	1,060	8698600	¥28,000



⑦マゲフェサ 鉄
パエリアパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	32	0.8	153	0.3	0405400	¥1,830
22cm	32	0.8	175	0.4	0405410	¥1,890
24cm	38	0.8	197	0.4	0405420	¥1,980
26cm	38	0.8	215	0.5	0405430	¥2,150
28cm	42	0.8	233	0.5	0405440	¥2,290
30cm	42	1.0	255	0.7	0405450	¥2,380
34cm	45	1.0	280	0.9	0405460	¥2,800
38cm	45	1.0	330	1.2	0405470	¥4,380

取手:エボキシ塗装



⑥ムヴィエル カバーイノックス
両手ラウンドパン 6727 77

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12 _{cm}	25	2.0	0.3	6274100	¥25,000
16 _{cm}	30	2.0	0.5	6274200	¥32,000
20 _{cm}	30	2.0	0.9	6274310	¥46,000
22 _{cm}	35	1.5	1.0	6274500	¥49,000
26 _{cm}	38	1.5	1.1	6320610	¥58,500
32 _{cm}	48	1.5	1.6	8698410	¥79,500

●外側は銅で内側はステンレスのバイメタル方式

●銅の持つ熱伝導の良さにステンレスの扱い易さを合体しました。



⑧レスレー アイアン
サービングパン

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	26400	30	2.2	160	1.0	6062200 ¥6,000
24 _{cm}	26401	35	2.3	195	1.3	6062300 ¥7,000
28 _{cm}	26402	38	2.3	230	1.6	6062400 ¥8,000
32 _{cm}	26403	38	2.4	265	1.9	6062500 ¥9,000

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが増えます。



⑨18-8 パエリアスキンマー
穴明

6208900 ¥1,680
φ116×425



⑩18-8 パエリアスキンマー
穴無

6209000 ¥1,580
φ116×425

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。 ●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。

81 棚・作業台

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 メニュー・
卓上サイン

78 福祉・
養育用品

79 店舗備品・
インテリア

80 店舗備品・
防災用品