

Catalogue No.

20480-39

39

銅・スズメッキ加工

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

MAUVIEL 1830.  **ムヴィエール**

銅鍋 (内面スズメッキ)

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。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋



① 1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 1.5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 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 キャセロール (蓋無) 2143 

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
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 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
28cm	4.6	75	3.0	5.2	5763900	¥87,000

ハンドル材質:鉄



⑥ ソートーズ (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 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	31cm	5765800	¥12,000
23cm	5765400	¥6,000			

ハンドル材質:鉄



⑧ 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 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

※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、2019年4月1日現在のもので、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。