

Catalogue No.
20480-64

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・鉄鍋

64

柳宗理デザインシリーズ

南部鉄器シリーズ

●南部鉄器と鉄板とのちがいは厚みです。鉄板ですと熱が逃げやすく、局部的に加熱してしまうので、焦げやすくなります。南部鉄器は、熱をたくさん保てますから、ふんわりとした熱が全体に早く行き渡り、おいしい料理ができます。また鉄鍋で調理すると、不足しがちな鉄分補給にも役立ちます。



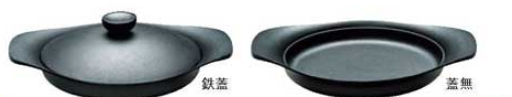
①南部鉄鍋 深型

内径	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm 鉄蓋・ハンドル付	3.5	330×250	98	210	4.7	2318700	¥15,000
22cm ステンレス蓋付	3.5	330×250	98	210	3.7	2318800	¥12,000
22cm 蓋無	3.5	330×250	98	210	3.5	2318900	¥10,000



②南部鉄鍋 浅型

内径	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm 鉄蓋・ハンドル付	2.0	330×250	48	210	3.9	2318400	¥11,500
22cm ステンレス蓋付	2.0	330×250	48	210	2.9	2318500	¥8,500
22cm 蓋無	2.0	330×250	48	210	2.7	2318600	¥6,500



③南部 オイルパン

内径	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm 鉄蓋・ハンドル付	0.9	330×250	22	210	3.5	2319000	¥10,000
22cm ステンレス蓋付	0.9	330×250	22	210	2.5	2319100	¥7,000
22cm 蓋無	0.9	330×250	22	210	2.2	2319200	¥5,000



④南部 グリルパン

内径	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm 鉄蓋・ハンドル付	0.8	330×250	20	210	3.6	2319300	¥11,000
22cm ステンレス蓋付	0.8	330×250	20	210	2.6	2319400	¥8,000
22cm 蓋無	0.8	330×250	20	210	2.4	2319500	¥6,000



⑤南部 ミニパン

内径	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm ステンレス蓋付	0.4	247×178	40	130	0.8	2319800	¥4,700
16cm 蓋無	0.4	247×178	40	130	1.0	2319900	¥3,500
18cm ステンレス蓋付	0.8	308×216	50	150	1.5	5475500	¥6,000
18cm 蓋無	0.8	308×216	50	150	1.4	5475400	¥5,000

スピーネシリーズ

材質:本体/18-0 ステンレス
取手/フェノール樹脂

スチームシール効果で熱と蒸気を逃がしません。
特殊ステンレス単層鋼



⑥特深両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
25cm	9.8	299	185	1.2	250	1.7	2265000	¥10,000



⑦深型両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	3.3	237	94	1.2	200	1.4	2264700	¥6,000
22cm	4.6	260	106	1.2	220	1.6	2264800	¥7,000
24cm	6.8	277	136	1.2	240	1.9	2264900	¥8,000



⑧浅型両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
23cm	3.4	281	73	1.2	230	2.6	2265100	¥7,000



⑨片手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2.0	198	82	1.2	160	1.0	2264500	¥5,000
18cm	2.1	216	78	1.2	180	1.1	2264600	¥5,500



⑩二段蒸し器

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
23cm	3.4	281	73	1.2	230	2.6	2265200	¥12,000

●浅型両手鍋と蒸し器のセットです。
●蒸し器は3合炊きです。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、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、2019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

11 調理機械
(下記ページへ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁