

Catalogue No.

20511-39

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. フランス

ムヴィエール

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ごだ
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。

銅鍋 (内面スズメッキ)

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋



①寸銅鍋 (蓋付) 2148

91

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	11.0	240	1.8	4.0	3007100	¥137,000
28cm	17.0	280	2.0	7.8	0150600	¥210,000
32cm	21.0	320	3.0	10.8	0150700	¥330,000

ハンドル材質:真鍮



②半寸銅鍋 (蓋無) 2151

91

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	¥230,000
40cm	27.0	220	3.0	10.1	0151100	¥280,000

ハンドル材質:真鍮



③平鍋 (蓋無) 2152

91

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	¥158,000
36cm	13.0	130	4.4	7.5	0152600	¥175,000
40cm	17.0	140	4.4	9.4	0152700	¥275,000

ハンドル材質:真鍮



④キャセロール (蓋無) 2143

95

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
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

95

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ソトーズ (蓋無) 2146

95

内径	ℓ	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
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

95

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

91

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

95

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、2020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。