

Catalogue No.

20511-40

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・スズメッキ加工

40

SW 銅鍋 (内面スズメッキ)

燕三条の職人の手によって作られているSWブランド
熱伝導の良い銅鍋は、見た目が良く他の鍋と比べて焦げにくいだけではなく
調理時間の短縮にもつながることが、一流のシェフにも支持される理由です。



① 極厚 深型 片手鍋 蓋無 真鍮柄

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1.5	90	3.0	1.8	0153800	¥37,700
18cm	2.7	110	3.0	2.5	0153900	¥44,100
21cm	4.0	120	3.0	3.2	0154000	¥53,300
24cm	6.2	140	3.0	4.5	0154100	¥74,300
27cm	8.4	150	3.0	5.2	0154200	¥92,700
30cm	12.0	180	3.0	7.5	4658200	¥115,400



② 極厚 深型 片手鍋 蓋無 鉄柄

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1.5	90	3.0	1.8	0154300	¥34,900
18cm	2.7	110	3.0	2.5	0154400	¥40,900
21cm	4.0	120	3.0	3.2	0154500	¥49,800
24cm	6.2	140	3.0	4.5	0154600	¥68,800
27cm	8.4	150	3.0	5.2	0154700	¥80,700
30cm	12.0	180	3.0	7.5	4658300	¥102,100



③ 極厚 浅型 片手鍋 蓋無 真鍮柄

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1.0	60	3.0	1.4	0154800	¥31,300
18cm	1.5	65	3.0	1.9	0154900	¥40,900
21cm	2.3	70	3.0	2.6	0155000	¥49,800
24cm	3.4	80	3.0	3.5	0155100	¥72,000
27cm	5.0	90	3.0	4.2	0155200	¥84,600
30cm	6.8	100	3.0	5.8	4658400	¥98,100



④ 極厚 浅型 片手鍋 蓋無 鉄柄

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1.0	60	3.0	1.4	0155300	¥28,700
18cm	1.5	65	3.0	1.9	0155400	¥35,500
21cm	2.3	70	3.0	2.6	0155500	¥44,100
24cm	3.4	80	3.0	3.5	0155600	¥64,800
27cm	5.0	90	3.0	4.2	0155700	¥74,700
30cm	6.8	100	3.0	5.8	4658500	¥90,800



⑤ 極厚 テーパー鍋 蓋無 真鍮柄

内径	ℓ	深さ	板厚	下径	kg	商品コード	価格
15cm	0.7	65	3.0	120	1.3	0152800	¥31,300
18cm	1.4	70	3.0	148	1.8	0152900	¥40,900
21cm	2.0	78	3.0	174	2.3	0153000	¥49,800
24cm	2.9	85	3.0	200	3.1	0153100	¥72,000
27cm	4.5	95	3.0	230	3.9	0153200	¥84,600
30cm	6.0	105	3.0	240	4.8	4658000	¥98,100



⑥ 極厚 テーパー鍋 蓋無 鉄柄

内径	ℓ	深さ	板厚	下径	kg	商品コード	価格
15cm	0.7	65	3.0	120	1.3	0153300	¥28,700
18cm	1.4	70	3.0	148	1.8	0153400	¥35,500
21cm	2.0	78	3.0	174	2.3	0153500	¥44,100
24cm	2.9	85	3.0	200	3.1	0153600	¥64,800
27cm	4.5	95	3.0	230	3.9	0153700	¥74,700
30cm	6.0	105	3.0	240	4.8	4658100	¥90,800



⑦ ツマミ付 銅蓋 真鍮柄

内径	外径	商品コード	価格
15cm	157	0155800	¥6,800
18cm	187	0155900	¥8,600
21cm	217	0156000	¥9,700
24cm	247	0156100	¥11,000
27cm	277	0156200	¥11,900
30cm	307	4819600	¥12,000



⑧ ツマミ付 銅蓋 鉄柄

内径	外径	商品コード	価格
15cm	157	0156300	¥6,400
18cm	187	0156400	¥7,800
21cm	217	0156500	¥9,200
24cm	247	0156600	¥10,500
27cm	277	0156700	¥11,800



⑨ 片手型 銅蓋 真鍮柄

内径	外径	商品コード	価格
15cm	157	0156800	¥9,700
18cm	187	0156900	¥11,900
21cm	217	0157000	¥13,000
24cm	247	0157100	¥17,000
27cm	277	0157200	¥18,700
30cm	307	4819700	¥19,400



⑩ 片手型 銅蓋 鉄柄

内径	外径	商品コード	価格
15cm	157	0157300	¥8,600
18cm	187	0157400	¥9,700
21cm	217	0157500	¥10,900
24cm	247	0157600	¥12,500
27cm	277	0157700	¥13,500



⑪ 浅型 片手鍋 (蓋付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1.7	193	70	1.5	1.5	0151600	¥28,700
21cm	2.7	224	77	1.5	2.1	0151700	¥38,200



⑫ 深型 片手鍋 (蓋付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	2.7	193	104	1.5	1.7	0151800	¥31,300
21cm	4.0	224	118	1.5	2.3	0151900	¥42,800



⑬ 深型 両手鍋 (蓋付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	2.7	193	104	1.5	1.5	0152200	¥31,300
21cm	4.0	224	118	1.5	2.3	0152300	¥42,800



⑭ 浅型 両手鍋 (蓋付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1.7	193	70	1.5	1.4	0152000	¥28,700
21cm	2.7	224	77	1.5	2.1	0152100	¥38,200

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

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 ホテルバン・
ガストロノームバン

08 庖丁