

Catalogue No.

20511-77

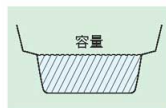
77

料理鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

銅製 料理鍋（段付銅）

最高の熱伝導率を誇る高級銅鍋シリーズ



料理鍋は段下（九分目）
の容量になります。



01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

①EBM 銅 段付鍋 錫引きあり

外径	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥26,500
33 _{cm}	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥28,000
36 _{cm}	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥34,000
39 _{cm}	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥42,000
42 _{cm}	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥48,000
45 _{cm}	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥56,000
48 _{cm}	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥78,000
54 _{cm}	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥103,000
60 _{cm}	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥130,000

②EBM 銅 段付鍋 錫引きなし

外径	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥26,500
33 _{cm}	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥28,000
36 _{cm}	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥34,000
39 _{cm}	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥42,000
42 _{cm}	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥48,000
45 _{cm}	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥56,000
48 _{cm}	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥78,000
54 _{cm}	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥103,000
60 _{cm}	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥130,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。

Check!

熱伝導率が抜群の銅ですが、ほかにも
抗菌作用があったり、銅イオン効果で
山菜や野菜を色良く茹でるなどの長所
があります。
お手入れについては、P2346資料集を
ご参照ください。

③SW 銅 両手 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	4.9	310	135	1.2	1.9	0141200	¥53,800
33 _{cm}	7.0	340	155	1.2	2.1	0141300	¥60,800
36 _{cm}	8.2	370	160	1.2	2.5	0141400	¥68,400
39 _{cm}	11.0	400	180	1.2	3.0	0141500	¥90,700
42 _{cm}	14.0	430	190	1.2	3.5	0141600	¥97,600
45 _{cm}	17.0	460	190	1.2	4.0	0141700	¥112,700
48 _{cm}	20.0	490	210	1.2	4.2	0141800	¥126,300
51 _{cm}	25.0	520	220	1.2	4.8	0141900	¥135,900

※特注で錫引きなしもできます。
(注)在庫が無くなり次第、楕円模様無に切り替わりますので
ご了承をお願いします。

④SW 銅 吊付 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	4.9	310	135	1.2	2.2	0142000	¥57,100
33 _{cm}	7.0	340	155	1.2	2.5	0142100	¥64,100
36 _{cm}	8.2	370	160	1.2	2.9	0142200	¥72,400
39 _{cm}	11.0	400	180	1.2	3.3	0142300	¥94,500
42 _{cm}	14.0	430	190	1.2	3.7	0142400	¥102,200
45 _{cm}	17.0	460	190	1.2	4.0	0142500	¥117,300
48 _{cm}	20.0	490	210	1.2	4.3	0142600	¥131,100
51 _{cm}	25.0	520	220	1.2	4.8	0142700	¥142,200

※特注で錫引きなしもできます。
(注)在庫が無くなり次第、楕円模様無に切り替わりますので
ご了承をお願いします。

⑤銅 山菜鍋（錫引きなし）

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27 _{cm}	3.8	280	120	0.8	1.0	0142800	¥11,500
30 _{cm}	5.0	310	130	0.9	1.2	0142900	¥12,500
33 _{cm}	6.6	340	140	0.9	1.5	0143000	¥15,500
36 _{cm}	8.4	374	150	1.0	1.8	0143100	¥18,500

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。

⑥SW 18-8 吊付 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	4.9	310	135	1.0	1.5	0140400	¥13,500
33 _{cm}	7.0	340	155	1.0	1.7	0140500	¥15,300
36 _{cm}	8.2	370	160	1.0	2.1	0140600	¥17,800
39 _{cm}	11.0	400	180	1.0	2.2	0140700	¥19,800
42 _{cm}	14.0	430	190	1.2	3.0	0140800	¥24,500
45 _{cm}	17.0	460	190	1.2	3.4	0140900	¥27,900
48 _{cm}	20.0	490	210	1.2	3.6	0141000	¥29,600
51 _{cm}	25.0	520	220	1.2	3.8	0141100	¥34,100

⑦アルミ ツル付鍋

サイズ	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
33 _{cm}	6.1	327	112	2.0	1.1	4201120	¥9,500
36 _{cm}	8.0	360	122	2.0	1.3	4201130	¥11,000
39 _{cm}	10.5	394	148	2.0	1.9	4200900	¥12,000
42 _{cm}	14.0	428	170	2.0	2.2	4201000	¥14,500
45 _{cm}	22.2	487	177	2.0	2.3	6862900	¥20,600

※蓋をご使用の際は1サイズ下のサイズをご使用ください。
※手造りの為、重さなどに誤差が生じる場合がございます。

⑧アルマイト ツル付段付鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27 _{cm}	3.6	280	110	0.8	0.3	2893100	¥3,500
30 _{cm}	5.4	310	125	1.0	0.5	2893200	¥4,900
33 _{cm}	6.7	340	134	1.2	0.6	2893300	¥6,000
36 _{cm}	8.0	370	160	1.2	0.7	2893400	¥7,200