

Catalogue No.

20511-916

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

銅鍋・銅ボール

916

銅鍋 (長所) 熱伝導率が良いので弱火で使え、温度調節がしやすく、抗菌作用もあります。
鍋に使われる材質の中で最も高い熱伝導を誇ります。



①ムヴィエール銅ボール ㊦

内径	深さ	ℓ	商品コード	価格
2191-24 _{cm}	130	3.5	2538500	¥25,000
2191-26 _{cm}	140	4.5	2538600	¥28,000
2191-30 _{cm}	160	7.0	2538700	¥32,000
2191-35 _{cm}	175	11.2	2538800	¥62,000
2191-40 _{cm}	225	16.7	2538900	¥82,000

板厚:1.5mm



②ムヴィエール銅ボール耳付 ㊦

内径	深さ	ℓ	商品コード	価格
2191-30 _{cm}	160	7.0	2539000	¥45,000
2191-35 _{cm}	175	11.2	2539100	¥69,000
2191-40 _{cm}	225	16.7	2539200	¥90,000

板厚:1.5mm



③ムヴィエール銅ジャムボール ㊦

内径	深さ	ℓ	商品コード	価格
2193-36 _{cm}	130	11	5308900	¥60,000
2193-40 _{cm}	150	15	5309000	¥66,000
2193-44 _{cm}	150	19	5309100	¥81,000

板厚:1.5mm



④銅さわり鍋

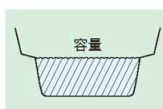
内径	深さ	ℓ	商品コード	価格
30 _{cm}	135	7.6	2539300	¥48,000
33 _{cm}	155	10.5	2539400	¥54,000
36 _{cm}	165	13.4	2539500	¥66,000
39 _{cm}	175	16.0	2539600	¥78,000
42 _{cm}	195	21.3	2539700	¥92,000
45 _{cm}	215	26.8	2539800	¥110,000

板厚:1.5mm



⑤EBM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



料理鍋は段下(九分目)の容量になります。



⑥EBM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。



⑦S銅ボール ㊦

内径	外径	深さ	ℓ	商品コード	価格
21 _{cm}	230	110	3.2	6609000	¥7,000
24 _{cm}	260	130	5.0	6609100	¥9,000
27 _{cm}	290	150	7.0	6609200	¥10,000

板厚:0.9mm



⑧ムヴィエール銅サバイオンボール 2195-16 ㊦

5753200 ¥26,000
内寸:φ160×H120 1.8ℓ
板厚:1.2mm



⑨ムヴィエール銅ボエロン(スズメッキ無) ㊦

内径	深さ	ℓ	商品コード	価格
06571-12 _{cm}	70	0.8	2613800	¥24,000
06572-14 _{cm}	75	1.2	2613900	¥26,000
06573-16 _{cm}	85	1.8	2614000	¥32,000
06574-18 _{cm}	92	2.5	2614100	¥35,000
06575-20 _{cm}	107	3.5	2614200	¥37,000



⑩銅打出片口雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥6,300
18 _{cm}	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥7,500
21 _{cm}	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥9,900
24 _{cm}	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥15,000
27 _{cm}	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥21,000
30 _{cm}	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥24,000



⑪銅片手 ポーズ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥9,500
18 _{cm}	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥11,300
21 _{cm}	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥13,500
24 _{cm}	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥18,300
27 _{cm}	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥23,800
30 _{cm}	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥28,000



⑫アルミ打出片手 ポーズ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,300
18 _{cm}	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,000
21 _{cm}	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥7,400
24 _{cm}	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥7,900

●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。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サバイス用品・トレイ

69 フレンダー・ジュウサー・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスタイレ用品

64 加熱調理器