

Catalogue No.

20573-157

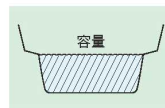
157

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（段付鍋）

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	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	2-0157-0101	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥30,000
33cm	2-0157-0102	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥32,500
36cm	2-0157-0103	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥40,000
39cm	2-0157-0104	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥48,000
42cm	2-0157-0105	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥55,000
45cm	2-0157-0106	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥64,000
48cm	2-0157-0107	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥87,000
54cm	2-0157-0108	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥117,000
60cm	2-0157-0109	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥148,000

②EBM 銅 段付鍋 錫引きなし

外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	2-0157-0201	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥30,000
33cm	2-0157-0202	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥32,500
36cm	2-0157-0203	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥40,000
39cm	2-0157-0204	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥48,000
42cm	2-0157-0205	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥55,000
45cm	2-0157-0206	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥64,000
48cm	2-0157-0207	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥87,000
54cm	2-0157-0208	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥117,000
60cm	2-0157-0209	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥148,000

●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、P2512資料集を
ご参照ください。



③SW 銅 両手 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	2-0157-0301	4.9	310	135	1.2	1.9	0141200	¥53,800
33cm	2-0157-0302	7.0	340	155	1.2	2.1	0141300	¥60,800
36cm	2-0157-0303	8.2	370	160	1.2	2.5	0141400	¥68,400
39cm	2-0157-0304	11.0	400	180	1.2	3.0	0141500	¥90,700
42cm	2-0157-0305	14.0	430	190	1.2	3.5	0141600	¥97,600
45cm	2-0157-0306	17.0	460	190	1.2	4.0	0141700	¥112,700
48cm	2-0157-0307	20.0	490	210	1.2	4.2	0141800	¥126,300
51cm	2-0157-0308	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、極目模様無に切り替わりますのでご了承をお願いします。

※★印サイズは極目模様無しになります。

④SW 銅 吊付 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	2-0157-0401	4.9	310	135	1.2	2.2	0142000	¥57,100
33cm	2-0157-0402	7.0	340	155	1.2	2.5	0142100	¥64,100
36cm	2-0157-0403	8.2	370	160	1.2	2.9	0142200	¥72,400
39cm	2-0157-0404	11.0	400	180	1.2	3.3	0142300	¥94,500
42cm	2-0157-0405	14.0	430	190	1.2	3.7	0142400	¥102,200
45cm	2-0157-0406	17.0	460	190	1.2	4.0	0142500	¥117,300
48cm	2-0157-0407	20.0	490	210	1.2	4.3	0142600	¥131,100
51cm	2-0157-0408	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、極目模様無に切り替わりますのでご了承をお願いします。

※★印サイズは極目模様無しになります。

⑤銅 山菜鍋（錫引きなし）

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	2-0157-0501	3.8	280	120	0.8	1.0	0142800	¥12,600
30cm	2-0157-0502	5.0	310	130	0.9	1.2	0142900	¥14,200
33cm	2-0157-0503	6.6	340	140	0.9	1.5	0143000	¥17,200
36cm	2-0157-0504	8.4	370	150	1.0	1.8	0143100	¥21,000

●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。



⑥SW 18-8 吊付 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	2-0157-0601	4.9	310	135	1.0	1.5	0140400	¥13,500
33cm	2-0157-0602	7.0	340	155	1.0	1.7	0140500	¥15,300
36cm	2-0157-0603	8.2	370	160	1.0	2.1	0140600	¥17,800
39cm	2-0157-0604	11.0	400	180	1.0	2.2	0140700	¥19,800
42cm	2-0157-0605	14.0	430	190	1.2	3.0	0140800	¥24,500
45cm	2-0157-0606	17.0	460	190	1.2	3.4	0140900	¥27,900
48cm	2-0157-0607	20.0	490	210	1.2	3.6	0141000	¥29,600
51cm	2-0157-0608	25.0	520	220	1.2	3.8	0141100	¥34,100

⑦アルミ ツル付鍋

サイズ	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
33cm	2-0157-0701	6.1	327	112	2.0	1.1	4201120	¥9,500
36cm	2-0157-0702	8.0	360	122	2.0	1.3	4201130	¥11,000
39cm	2-0157-0703	10.5	394	148	2.0	1.9	4200900	¥12,000
48cm	2-0157-0704	22.2	487	177	2.0	2.3	6862900	¥20,600

※蓋をご使用の際は1サイズ下のサイズもご使用ください。

※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	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	2-0157-0801	3.6	280	110	0.8	0.3	2893100	¥3,900
30cm	2-0157-0802	5.4	310	125	1.0	0.5	2893200	¥5,400
33cm	2-0157-0803	6.7	340	134	1.2	0.6	2893300	¥6,700
36cm	2-0157-0804	8.0	370	160	1.2	0.7	2893400	¥8,000