

Catalogue No.

20604-125

125

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

銅鍋 (内面スズメッキ)

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こ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。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋



① 1寸銅鍋 (蓋付) 2148

75

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	3-0125-0101	17.0	280	2.0	7.8	0150600	¥210,000
32cm	3-0125-0102	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

75

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	3-0125-0201	9.0	160	3.0	5.2	0150800	¥135,000
32cm	3-0125-0202	14.0	180	3.0	6.1	0150900	¥136,000
36cm	3-0125-0203	20.0	200	3.0	7.9	0151000	¥230,000
40cm	3-0125-0204	27.0	220	3.0	10.1	0151100	¥280,000

ハンドル材質:真鍮



③ 平鍋 (蓋無) 2152

75

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	3-0125-0301	7.5	105	4.2	4.5	0152400	¥96,000
32cm	3-0125-0302	10.0	130	4.2	6.1	0152500	¥158,000
36cm	3-0125-0303	13.0	130	4.4	7.5	0152600	¥175,000
40cm	3-0125-0304	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

75

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	3-0125-0401	1.0	90	2.5	1.0	5762500	¥97,500
18cm	3-0125-0402	2.5	100	2.5	2.2	5762600	¥45,000
20cm	3-0125-0403	3.5	110	2.5	2.7	5762700	¥51,500
24cm	3-0125-0404	6.0	130	2.5	3.8	5762900	¥74,500
28cm	3-0125-0405	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

75

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	3-0125-0501	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

75

内径	ページコード	ℓ	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	3-0125-0601	1.7	155	05	2.5	2.0	5764300	¥40,000
24cm	3-0125-0602	2.9	190	95	2.5	2.8	5764500	¥55,500

ハンドル材質:鉄



⑦ 片手 銅蓋 2159

75

サイズ	ページコード	商品コード	価格
23cm	3-0125-0701	5765400	¥6,000
31cm	3-0125-0702	5765800	¥12,000

ハンドル材質:鉄



⑧ 銅蓋 2165

75

ページコード	商品コード	価格
28cm用	3-0125-0801	0151200
32cm用	3-0125-0802	0151300
36cm用	3-0125-0803	0151400
40cm用	3-0125-0804	0151500

ハンドル材質:真鍮

※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、2023年9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。