

Catalogue No.

20604-208

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ホーロー鍋

208

B-M-S
by my-self
HONEY WARE

ハンドル部・フタのツマミに家具などにも使われている
高級木材「チーク材」を採用したホーロー鍋シリーズ



ビームス 多機能鍋 オールインワン (スノコ付)

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	①ホワイト	②レッド	③ネイビー	価格
24cm BMP-24FW	240	3.6	255	119	1.0	124	3-0208-0101 4323141	3-0208-0201 4323141	3-0208-0301 5162500	¥5,000
27cm BMP-27FW	270	5.4	285	138	1.0	124	3-0208-0102 4323161	3-0208-0202 4323171	3-0208-0302 5162600	¥6,000

材質:スノコ/ステンレス
●ゆでる・煮る・蒸す・揚げの万能多機能鍋
※IH200V対応ですが、揚げ物調理にはご使用できません。

使いやすさをとことん追求した、ムダのないプレーンなカタチ
新しいのに懐かしい。私たちの暮らしにフィットするホーロー
鍋シリーズ



ソリッド キャセロール

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	④ホワイト	⑤レッド	価格
SD-20W	200	3.0	205	101	1.0	170	3-0208-0401 4323062	3-0208-0501 4323092	¥5,000

材質:本体・蓋/ホーロー用銅板 ツマミ/フェノール樹脂



⑥ソリッド ディープキャセロール 22cm レッド

	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
SD-22DW	3-0208-0601	220	5.6	220	154	1.0	170	4296700	¥6,000

材質:本体/ホーロー用銅板 ツマミ/フェノール樹脂



ソリッド ソースパン 18cm 虎盤

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	⑦ホワイト	⑧レッド	価格
SD-18S	180	2.2	185	91	1.0	150	3-0208-0701 4323022	3-0208-0801 4323032	¥4,500

材質:本体・蓋/ホーロー用銅板 ツマミ/ハンドル/フェノール樹脂



ソリッド ミルクパン 15cm フタ付

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	⑨ホワイト	⑩レッド	価格
SD-15M	135	1.2	154	82	1.0	125	3-0208-0901 4291100	3-0208-1001 4291200	¥4,000

材質:本体/ホーロー用銅板 ハンドル/天然木



ソリッド ミルクパン 12cm 虎盤

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	⑪ホワイト	⑫レッド	⑬スチールブルー	価格
SD-12M	120	0.75	125	82	1.0	85	3-0208-1101 4323562	3-0208-1201 4323592	3-0208-1301 4323910	¥3,000

材質:本体/ホーロー用銅板 ハンドル/天然木

アンヴィクタシリーズ



キャセロール ラウンド

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	⑭ルビーレッド	⑮トープ	⑯リコリスブルー	⑰マットブラック	価格
20cm	200	2.5	205	90	3.0	170	3-0208-1401 2216400	3-0208-1501 2216410	3-0208-1601 2216420	3-0208-1701 2216430	¥21,000
22cm	220	3.1	300	90	3.0	225	3-0208-1402 2216440	3-0208-1502 2216450	3-0208-1602 2216460	3-0208-1702 2216470	¥25,000
26cm	260	5.0	340	160	3.0	265	3-0208-1403 2216480	3-0208-1503 2216490	3-0208-1603 2216500	3-0208-1703 2216510	¥35,000
28cm	280	6.1	360	165	3.0	285	3-0208-1404 2216520	3-0208-1504 2216530	3-0208-1604 2216540	3-0208-1704 2216550	¥37,000

キャセロール オーバル

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	⑱ルビーレッド	⑲トープ	⑳リコリスブルー	㉑マットブラック	価格
27cm	270	4.0	347	105	3.0	215	3-0208-1801 2216560	3-0208-1901 2216570	3-0208-2001 2216580	3-0208-2101 2216590	¥28,000



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

材質:本体・蓋/鋳物 取手/ステンレススチール
●しっかりと蒸気を閉じ込める蓋と、蓋の裏側についている突起が水蒸気をまんべんなく対流させるので
ムラなく食材に熱を通します。
●取手はステンレススチール製。(オープン可)
●INVICTA、鋳物ホーロー鍋に使用されている鋳鉄は、熱をムラなく均一に伝え、蓄熱性及び保温性
に優れています。
●鋳物ホーロー鍋は温度が上がると冷めにくい性質があり、弱火で低温調理を続けることで節電にもつ
ながります。
●INVICTA、鋳物ホーロー鍋はガス・火・オープンだけでなくIH(100V、200V)など様々な熱源に対
応しています。(電子レンジはご使用になれません)
※インターネット等での販売はできません。

●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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トースター等)

12 ボール・洗い桶

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノミーパン

08 庖丁