

Catalogue No.
20666-119

119 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 12寸銅鍋 (蓋付) 2148 **¥5**

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	5-0119-0101	21.0	320	3.0	10.8	0150700	¥330,000

ハンドル材質:真鍮



② 14寸銅鍋 (蓋無) 2151 **¥5**

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	5-0119-0201	14.0	180	3.0	6.1	0150900	¥136,000
36cm	5-0119-0202	20.0	200	3.0	7.9	0151000	¥230,000

ハンドル材質:真鍮



③ 10寸銅鍋 (蓋無) 2152 **¥5**

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	5-0119-0301	10.0	130	4.2	6.1	0152500	¥158,000

ハンドル材質:真鍮



④ 18cm キャセロール (蓋無) 2143 **¥5**

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	5-0119-0401	2.5	100	2.5	2.2	5762600	¥45,000 廃盤
20cm	5-0119-0402	3.5	110	2.5	2.7	5762700	¥51,500
24cm	5-0119-0403	6.0	130	2.5	3.8	5762900	¥74,500
28cm	5-0119-0404	9.5	150	3.7	5.2	5763100	¥113,500

ハンドル材質:鉄



⑤ 28cm ソテーパン (蓋無) 2145 **¥5**

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	5-0119-0501	4.6	75	3.0	5.2	5763900	¥87,000

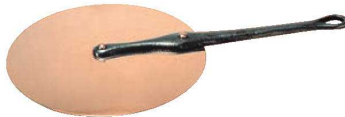
ハンドル材質:鉄



⑥ 24cm ソートーズ (蓋無) 2146 **¥5**

内径	ページコード	ℓ	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	5-0119-0601	2.9	190	95	2.5	2.8	5764500	¥55,500

ハンドル材質:鉄



⑦ 20cm 片手 鍋蓋 2159 **¥5**

サイズ	ページコード	商品コード	価格
20cm	5-0119-0701	5765400	¥6,000 廃盤
31cm	5-0119-0702	5765800	¥12,000

ハンドル材質:鉄



⑧ 28cm 鍋蓋 2165 **¥5**

サイズ	ページコード	商品コード	価格
28cm用	5-0119-0801	0151200	¥27,000
32cm用	5-0119-0802	0151300	¥33,000
36cm用	5-0119-0803	0151400	¥40,500
40cm用	5-0119-0804	0151500	¥62,500

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、2025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。