

Catalogue No.

20666-143

# 143 ステンレス多層鋼鍋

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

## 柳宗理デザインシリーズ

使いやすくあきのこないシンプルなデザイン。素材は丈夫で清潔な18-8ステンレスを基本にして用途に応じパンチング材、エキスパンドメタル、ブルーテンパー材、使いやすく耐久性があるものとなっています。

### ステンレス・アルミ3層

(底板厚2.6mm)

●鍋の内側には耐食性に優れた18-8ステンレス鋼を、芯材に熱伝導性に優れた純アルミニウムを、外側にはIH加熱に適した18-Nbステンレスを用いた3層構造。クッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますのでガスから200Vの電磁調理器まで幅広い熱源でご使用いただけます。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



#### ①IH両手鍋 (つや消し)

| 内径   | ページコード      | 満水ℓ | 外寸      | 深さ  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|---------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 22cm | 5-0143-0101 | 3.8 | 347×237 | 100 | 200 | 1.6 | 2305400 | ¥15,000 |



#### ③IH両手鍋 深型 (つや消し)

| 内径   | ページコード      | 満水ℓ | 外寸      | 深さ  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|---------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 22cm | 5-0143-0301 | 6   | 347×237 | 155 | 200 | 1.5 | 2305410 | ¥16,500 |



#### ②IH片手鍋 (つや消し)

| 内径   | ページコード      | 満水ℓ | 外寸      | 深さ | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|---------|----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 5-0143-0201 | 2.0 | 351×218 | 80 | 140 | 1.1 | 2305200 | ¥10,000 |
| 22cm | 5-0143-0202 | 2.5 | 423×260 | 70 | 170 | 1.3 | 2305300 | ¥14,000 |



## 18-8 ステンレスシリーズ (底板厚1.0mm)



#### ④両手鍋 深型 (つや消し)

| 内径   | ページコード      | 満水ℓ | 外寸      | 深さ  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|---------|-----|-----|---------|--------|
| 22cm | 5-0143-0401 | 6.0 | 347×237 | 155 | 1.5 | 2303800 | ¥6,500 |



#### ⑤両手鍋 浅型 (つや消し)

| 内径   | ページコード      | 満水ℓ | 外寸      | 深さ  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|---------|-----|-----|---------|--------|
| 22cm | 5-0143-0501 | 3.8 | 347×237 | 100 | 1.3 | 2303900 | ¥7,500 |



#### ⑥片手鍋 (つや消し)

| 内径   | ページコード      | 満水ℓ | 外寸      | 深さ | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|---------|----|-----|---------|--------|
| 18cm | 5-0143-0601 | 2.0 | 351×218 | 80 | 0.8 | 2304600 | ¥7,000 |
| 22cm | 5-0143-0602 | 2.5 | 423×260 | 70 | 1.0 | 2304800 | ¥8,500 |



●18cmはP451-②、③の19cm/パンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定しております。



#### ⑦ミルクパン (つや消し)

| 内径   | ページコード      | 満水ℓ | 外寸      | 深さ | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|---------|----|-----|---------|--------|
| 18cm | 5-0143-0701 | 1.2 | 290×180 | 75 | 0.4 | 2304200 | ¥5,200 |
| 16cm | 5-0143-0702 | 1.2 | 290×180 | 75 | 0.6 | 2304400 | ¥6,500 |



●P451-②、③の16cm/パンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定しております。



#### ⑧パスタパン (つや消し)

| 内径   | ページコード      | 満水ℓ | 外寸      | 深さ  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|---------|-----|-----|---------|---------|
| 22cm | 5-0143-0801 | 6.0 | 347×237 | 155 | 2.0 | 2303700 | ¥15,000 |



#### ⑨コランダール

| ページコード | 商品コード       | 価格             |
|--------|-------------|----------------|
| 22cm   | 5-0143-0901 | 2304000 ¥6,500 |

外寸:347×237×H180  
●コランダールはエキスパンドメタルを使用しています。エキスパンドメタル(ラス網)とは、金属板を特殊な機械によって千鳥状に切れ目を入れると同時に押し広げ、変形あるいは亀甲状の網目状に加工した製品です。エキスパンドメタルは1枚の板から作られるので、網目がほつれたり、ほどけたりしません。また他の網に比べて、軽しかも丈夫です。



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。

●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。