143 ステンレス多層鍋鍋

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2.6㎜）

●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。



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
22㎝	6-0143-0101	3.8	347×237	100	200	1.6	2305400	¥15,000



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
18㎝	6-0143-0201	2.0	351×218	80	140	1.1	2305200	¥10,000
22㎝	6-0143-0202	2.5	423×260	70	170	1.3	2305300	¥14,000



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
22㎝	6-0143-0301	6	347×237	155	200	1.5	2305410	¥16,500

18-8 ステンレスシリーズ （底板厚1.0㎜）



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
22㎝	6-0143-0401	6.0	347×237	155	1.5	2303800	¥8,500



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
22㎝	6-0143-0501	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
18㎝	6-0143-0601	2.0	351×218	80	0.8	2304600	¥7,000
22㎝	6-0143-0602	2.5	423×260	70	1.0	2304800	¥8,500

●18㎝はP451-②、③の19㎝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あります。



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
16㎝ 蓋なし	6-0143-0701	1.2	290×180	75	0.4	2304200	¥5,200
16㎝ 蓋付	6-0143-0702	1.2	290×180	75	0.6	2304400	¥6,500

●P451-②、③の16㎝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あります。



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
22㎝	6-0143-0801	6.0	347×237	155	2.0	2303700	¥15,000



⑨コランダー

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

外寸:347×237×H180

●コランダー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、菱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、軽くしかも丈夫です。

⚠ 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。