柳宗理デザインシリーズ

南部鉄器シリーズ

●南部鉄器と鉄板とのちがいは厚みです。鉄板ですと熱が逃げやすく、局部的に加熱してしまうので、焦げやすくなります。南部鉄器は、熱をたくさん保有できますから、ふんわりとした熱が全体に早く行き渡り、おいしい料理ができます。また鉄鍋で調理すると、不足しがちな鉄分補給にも役立ちます。





①南部鉄鍋 深型

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㎝	鉄蓋・ハンドル付	6-0144-0101	3.5	330×250	98	210	4.7	2318700	¥20,000
22㎝	ステンレス蓋付	6-0144-0102	3.5	330×250	98	210	3.7	2318800	¥16,000
22㎝	蓋無	6-0144-0103	3.5	330×250	98	210	3.5	2318900	¥14,000





②南部鉄鍋 浅型

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㎝	鉄蓋・ハンドル付	6-0144-0201	2.0	330×250	48	210	3.9	2318400	¥15,000
22㎝	ステンレス蓋付	6-0144-0202	2.0	330×250	48	210	2.9	2318500	¥11,000
22㎝	蓋無	6-0144-0203	2.0	330×250	48	210	2.7	2318600	¥9,000

①～④のハンドルは鉄蓋のつまみが熱くなりますので、蓋を持ち上げる時に使うハンドルのことです。



③南部 オイルパン

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㎝	鉄蓋・ハンドル付	6-0144-0301	0.9	330×250	22	210	3.5	2319000	¥14,000
22㎝	ステンレス蓋付	6-0144-0302	0.9	330×250	22	210	2.5	2319100	¥10,000





④南部 グリルパン

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㎝	鉄蓋・ハンドル付	6-0144-0401	0.8	330×250	20	210	3.6	2319300	¥15,000
22㎝	ステンレス蓋付	6-0144-0402	0.8	330×250	20	210	2.6	2319400	¥11,000
22㎝	蓋無	6-0144-0403	0.8	330×250	20	210	2.4	2319500	¥9,000



⑤南部 ミニパン

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
16㎝	ステンレス蓋付	6-0144-0501	0.4	247×178	40	130	0.8	2319800	¥6,000
16㎝	蓋無	6-0144-0502	0.4	247×178	40	130	1.0	2319900	¥5,000

スピーネシリーズ

スチームシール効果で熱と蒸気を逃がしません。
特殊ステンレス単層鋼

材質:本体／18-0 ステンレス
取手／フェノール樹脂



⑥特深両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
25㎝	6-0144-0601	9.8	299	185	1.2	250	1.7	2265000	¥12,000



⑦深型両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20㎝	6-0144-0701	3.3	237	94	1.2	200	1.4	2264700	¥8,000



⑧浅型両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
23㎝	6-0144-0801	3.4	281	73	1.2	230	2.6	2265100	¥9,000



⑨2段蒸し器

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
23㎝	6-0144-0901	3.4	281	73	1.2	230	2.6	2265200	¥15,000

●浅型両手鍋と蒸し器のセットです。
●蒸し器は3合炊きです。

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。