

銅鍋

【長所】 熱伝導率が良いので弱火で使え、温度調節がしやすく、抗菌作用もあります。
鍋に使われる材質の中で最も高い熱伝導を誇ります。



① ムヴィエール 銅 ボール



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2191-24cm	4-1026-0101	130	3.5	2538500	¥39,000
2191-26cm	4-1026-0102	140	4.5	2538600	¥43,000
2191-30cm	4-1026-0103	160	7.0	2538700	¥50,000
2191-35cm	4-1026-0104	175	11.2	2538800	¥96,000
2191-40cm	4-1026-0105	225	16.7	2538900	¥127,000

板厚:1.5mm



② ムヴィエール 銅 ボール 耳付



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2191-30cm	4-1026-0201	160	7.0	2539000	¥70,000
2191-35cm	4-1026-0202	175	11.2	2539100	¥107,000
2191-40cm	4-1026-0203	225	16.7	2539200	¥138,000

板厚:1.5mm



③ ムヴィエール 銅 ジャムボール



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2193-36cm	4-1026-0301	130	11	5308900	¥92,000
2193-40cm	4-1026-0302	150	15	5309000	¥102,000
2193-44cm	4-1026-0303	150	19	5309100	¥125,000

板厚:1.5mm

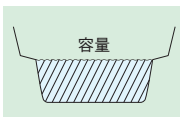


④ 銅 さわり鍋

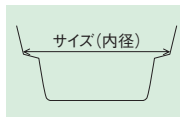


内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
30cm	4-1026-0401	135	7.6	2539300	¥57,000
33cm	4-1026-0402	155	10.5	2539400	¥66,000
36cm	4-1026-0403	165	13.4	2539500	¥80,000
39cm	4-1026-0404	175	16.0	2539600	¥94,000
42cm	4-1026-0405	195	21.3	2539700	¥110,000
45cm	4-1026-0406	215	26.8	2539800	¥133,000

板厚:1.5mm



料理鍋は段下(九分目)の容量になります。



⑤ EBM 銅 段付鍋 錫引きあり



外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4-1026-0501	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥31,000
33cm	4-1026-0502	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥33,000
36cm	4-1026-0503	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥40,000
39cm	4-1026-0504	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥49,000
42cm	4-1026-0505	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥56,000
45cm	4-1026-0506	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥65,000
48cm	4-1026-0507	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥89,000
54cm	4-1026-0508	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥119,000
60cm	4-1026-0509	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥150,000

⑥ EBM 銅 段付鍋 錫引きなし



外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4-1026-0601	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥31,000
33cm	4-1026-0602	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥33,000
36cm	4-1026-0603	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥40,000
39cm	4-1026-0604	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥49,000
42cm	4-1026-0605	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥56,000
45cm	4-1026-0606	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥65,000
48cm	4-1026-0607	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥89,000
54cm	4-1026-0608	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥119,000
60cm	4-1026-0609	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥150,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出ます。



⑦ S 銅 ボール



内径	ページコード	外径	深さ	ℓ	商品コード	価格
21cm	4-1026-0701	230	110	3.2	6609000	¥8,500
24cm	4-1026-0702	260	130	5.0	6609100	¥9,500
27cm	4-1026-0703	290	150	7.0	6609200	¥11,500

板厚:0.9mm



⑧ ムヴィエール 銅ボエロン (スズメッキ無)



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
06571-12cm	4-1026-0801	70	0.8	2613800	¥24,000

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サードスペース・トレイ

69 ブレンドサー・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペレイ用品

64 加熱調理器