de Buyer
DEPUIS 1830

フランス

デバイヤーアフィニティシリーズ

歴史と技術が味を追究した本物のCook Ware

温度調整がむずかしく焦げつきやすいソース作りを容易にするため、熱伝導の極めて高いステンレスとアルミの5層鋼材を使用しています。
焦げつきの少なさから、本国フランスでは湯煎に掛けずそのまま調理をするシェフもいるほどです。

全ての熱源に対応します。

ステンレスとアルミニウムの5層鋼
抜群の熱効率が光熱費の節約
調理時間の短縮を実現

人間工学に基づいた、握り易さを重視したハンドル
熱を手に伝えにくい工夫が施されています。(ステンレス鋳物)

①シチューパン 3742（蓋付）

サ1 200V

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㎝	5-0100-0101	3.4	215	110	2.3	165	1.7	7000400	¥50,000
24㎝	5-0100-0102	5.4	255	130	2.3	200	2.4	7000500	¥61,800
28㎝	5-0100-0103	10.4	295	150	2.3	235	3.7	7006600	¥71,200

②ソテーパン 両手 3741（蓋付）

サ1 200V

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
24㎝	5-0100-0201	3.0	255	75	2.8	200	2.0	7000600	¥53,700

③ソースパン 3706（蓋無）

サ1 200V

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
14㎝	5-0100-0301	1.2	153	75	2.3	115	0.8	7000700	¥27,000
16㎝	5-0100-0302	1.8	173	90	2.3	133	1.0	7000800	¥30,000
18㎝	5-0100-0303	2.5	193	100	2.3	150	1.2	7000900	¥34,000
20㎝	5-0100-0304	3.4	215	110	2.3	165	1.5	7001000	¥38,000

14㎝は、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

④ソテーパン 片手 3730（蓋無）

サ1 200V

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㎝	5-0100-0401	1.8	215	60	2.3	165	1.2	7001100	¥36,200
24㎝	5-0100-0402	3.0	255	75	2.8	200	1.6	7001200	¥44,000

⑤コニカルソテーパン 3736

サ3 200V

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㎝	5-0100-0501	1.7	215	70	2.3	130	1.0	7001300	¥34,100
24㎝	5-0100-0502	3.0	255	80	2.3	165	1.4	7001400	¥36,900

⑥フライパン 3724

サ1 200V

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20㎝	5-0100-0601	40	2.3	133	0.7	7001800	¥27,000
24㎝	5-0100-0602	40	2.8	168	1.1	7001900	¥32,000
28㎝	5-0100-0603	45	2.8	200	1.4	7002000	¥36,000
32㎝	5-0100-0604	50	2.8	230	1.7	7006800	¥43,000

⑦鍋蓋 3709

サ3

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
9㎝	5-0100-0701	103	7002100	¥3,350
14㎝	5-0100-0702	153	7002400	¥7,600
16㎝	5-0100-0703	173	7002500	¥8,100
18㎝	5-0100-0704	193	7002600	¥8,600
20㎝	5-0100-0705	215	7002700	¥9,200
24㎝	5-0100-0706	255	7002800	¥10,600
28㎝	5-0100-0707	295	7006900	¥14,800

※⑥のフライパンには合いません。

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。