

MAUVIEL 1830. ムヴィエール カパーイノックス

“Cuprinox”
6500シリーズ



フランス

銅+ステンレスのバイメタル方式

MAUVIELの品質及び機能性は、フランスをはじめ各国の
三ツ星レストランで高く評価されています。

1830年創業の老舗フランス銅メーカー。プロ・アマ問わず料理を愛する人向け
のこだわりの銅鍋がトレードマークです。純粋な金属としては二番目に高い熱伝
導率の銅鍋。焦げにくさと調理時間の短さが特長です。



①丸ココット蓋付き 6722

95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	5-0118-0101	0.8	70	2.0	0.7	6272600	¥52,500
20cm	5-0118-0102	3.5	110	2.0	1.8	6272800	¥89,000
24cm	5-0118-0103	6.0	130	2.0	2.6	6272900	¥116,500



②オーバル ココット蓋付 6721

95

サイズ	ページコード	ℓ	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	5-0118-0201	1.1	160×110	80	2.0	0.9	6272200	¥60,000
20cm	5-0118-0202	2.0	200×130	90	2.0	1.3	6272300	¥76,500
24cm	5-0118-0203	3.5	240×160	100	2.0	2.0	6272400	¥99,000



③ソースパン 6720

95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	5-0118-0301	3.5	110	2.0	1.5	6272110	¥54,000



④フライパン 6726

95

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	5-0118-0401	28	1.5	0.7	6273710	¥40,000
30cm	5-0118-0402	43	1.5	1.6	6274010	¥77,500



⑤片手オーバルパン 6725

95

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	5-0118-0501	350×230	45	2.0	1.3	6273610	¥60,000



⑥両手ラウンドパン 6727

95

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	5-0118-0601	25	2.0	0.3	6274100	¥26,000
16cm	5-0118-0602	30	2.0	0.5	6274200	¥47,000
22cm	5-0118-0603	35	1.5	1.0	6274500	¥49,000



⑦鍋蓋 6508

95

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
12cm	5-0118-0701	135	6280300	¥11,000
14cm	5-0118-0702	155	6280400	¥12,000
18cm	5-0118-0703	195	6280600	¥16,000
20cm	5-0118-0704	220	6280700	¥19,000



⑧シャローパン 6506

95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	5-0118-0801	3.1	67	2.5	3.1	1184600	¥134,000

09
砥石・庖丁差し

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

05
ブランドキッチン

06
オープンウェア

07
ホテロパン・
ガストロノームパン

08
庖丁