

頑丈で熱を平均に伝える極厚底

① EBM モリブデンジⅡ
フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	5-0123-0101	40	0.8	130	0.7	8751600	¥19,500
21cm	5-0123-0102	45	0.8	150	0.9	8751700	¥23,000
24cm	5-0123-0103	50	0.8	175	1.1	8751800	¥30,000
27cm	5-0123-0104	55	0.8	195	1.3	8751900	¥34,000
30cm	5-0123-0105	60	0.9	220	2.4	8752000	¥41,000
32cm	5-0123-0106	60	0.9	225	2.5	8752100	¥46,000
34cm	5-0123-0107	60	0.9	235	2.8	8752200	¥49,000
36cm	5-0123-0108	70	0.9	265	3.2	8752300	¥53,000
40cm	5-0123-0109	80	0.9	290	3.8	8752400	¥62,000

材質:モリブデン銅(底部SUS444)
底厚: 18~27cm/2mm 30~40cm/3mm



② バデルノ 18-10 フライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
1014-20cm	5-0123-0201	218	50	6.4	150	0.8	6265300	¥13,600
1014-24cm	5-0123-0202	258	50	6.6	180	1.3	6265400	¥16,400
1014-28cm	5-0123-0203	298	55	6.8	224	2.0	6265500	¥22,100
1014-32cm	5-0123-0204	336	60	6.8	260	2.6	8710900	¥29,000
1014-36cm	5-0123-0205	380	60	7.1	290	3.4	8711000	¥38,000
1014-40cm	5-0123-0206	418	60	7.1	330	4.5	8711100	¥47,600
1114-45cm	5-0123-0207	470	65	7.1	370	5.7	8745500	¥105,800

※36cm~45cmは向い手付になります。

③ デバイヤー
アフィニティ フライパン 3724

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	5-0123-0301	40	2.3	133	0.7	7001800	¥27,000
24cm	5-0123-0302	40	2.8	168	1.1	7001900	¥32,000
28cm	5-0123-0303	45	2.8	200	1.4	7002000	¥36,000
32cm	5-0123-0304	50	2.8	230	1.7	7006800	¥43,000

●ステンレスとアルミニウムの5層銅
抜群の熱効率が高い調理時間の短縮、光熱費の節約を実現

④ デバイヤー
18-10 三重底 フライパン 3451

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	5-0123-0401	300	55	1.2	218	1.7	8164300	¥18,000
32cm	5-0123-0402	344	55	1.2	247	2.2	8164400	¥17,800

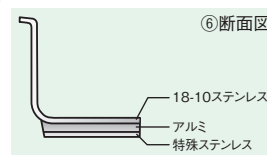
⑤ マトファー/ブウジャ
18-10 フライパン 6850

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	5-0123-0501	255	40	1.3	175	1.1	7408600	¥25,400
28cm	5-0123-0502	300	45	1.4	210	1.9	7408700	¥33,600
32cm	5-0123-0503	340	50	1.5	240	2.5	7809800	¥41,500

底厚:7.0mm
●熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造)を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。

⑥ ムヴィエルプロイノックス
フライパン 5843

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	5-0123-0601	210	40	1.8	143	0.2	2836700	¥19,500
24cm	5-0123-0602	255	45	1.8	178	1.0	2836800	¥24,500
28cm	5-0123-0603	295	55	1.8	213	1.4	2836900	¥31,500



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。