

銅フライパン

- 熱伝導に優れ、弱火でまんべんなく鍋に熱を伝えます。
- 温度調節がしやすい。



使用上の注意
錫引き仕上ですので、金属たわしの使用
空焚きはお止めください。



①ムヴィエール カパーイノックス
フライパン 6726 75

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	5-0132-0101	28	1.5	0.7	6273710	¥40,000
30cm	5-0132-0102	43	1.5	1.6	6274010	¥77,500



②SW 銅 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	5-0132-0201	31	1.5	0.6	0191300	¥16,300
22cm	5-0132-0202	38	1.5	0.9	0191400	¥20,100
24cm	5-0132-0203	42	1.5	1.0	0191500	¥23,300
26cm	5-0132-0204	44	1.5	1.3	0191600	¥28,900



③銅 フライパン 71

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	5-0132-0301	40	2.0	1.0	1274900	¥14,700
24cm	5-0132-0302	44	2.0	1.3	1274910	¥17,500
27cm	5-0132-0303	45	2.0	1.5	0191700	¥19,400
30cm	5-0132-0304	50	2.0	2.0	0191800	¥23,200



④銅 VIP フライパン 72

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	5-0132-0401	255	55	1.5	1.0	3042700	¥17,000
26cm	5-0132-0402	275	60	1.5	1.2	3042800	¥21,000



⑤銅 和風フライパン 小 72

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
5-0132-0501	165	30	1.5	0.43	2300350	¥9,000

●親子鍋より厚く、より熱伝導が良いです。
※内側には錫引き加工をしています。
※蓋はP168-①中になります。

ブリニパン

- ロシア料理（そば粉入りパンケーキ）専用
フライパンです。



⑥ムヴィエール カパーイノックス
片手 オーバルパン 6725 75

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	5-0132-0601	350×230	45	2.0	1.3	6273610	¥60,000



⑦デバイヤー 鉄 共柄
ブリニ フライパン 5140 71

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	5-0132-0701	20	2.5	0.5	6255700	¥3,500

※フライパンカバーはP136をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁