

Check!

ローストパン・ロティールの用途、使用方法

西洋料理に使われ、ロースト(蒸し焼き)する、ポイルする、オーブンで焼く、大量食材の下ごしらえ、角型なので大容量の調理に適しています。大きい食材を切らずにそのまま調理できるのも利点の1つです。深型にスノコを合わせれば、蒸してそのまま取り出せます。



① デバイヤー イノックス
ローストパン 3121



ページコード	ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
40cm	5-0242-0101	9.0	400×300	80	3.6	6262600 ¥49,000
50cm	5-0242-0102	17.5	500×400	90	5.8	6262700 ¥59,000
60cm	5-0242-0103	29.0	600×500	100	8.2	6262800 ¥70,000



② 18-8 デバイヤー
イノックス
ローストパン 専用蓋

ページコード	商品コード	価格
40cm用	5-0242-0201	7476800 ¥8,500
50cm用	5-0242-0202	7476900 ¥9,500
60cm用	5-0242-0203	7477000 ¥11,600



③ マトファー /ブウジャ
18-10 手付 ローストパン7135



ページコード	ℓ	内寸	深さ	外寸 (取手含む)	板厚	商品コード	価格
40cm	5-0242-0301	8.5	400×320	75	485×345	2.0	7410600 ¥52,700
50cm	5-0242-0302	15.0	500×400	85	580×425	2.0	7410700 ¥58,800
60cm	5-0242-0303	23.0	600×480	90	690×510	2.0	7410800 ¥89,000



④ ムヴィエール シルバーストーン
ロティール 9850



サイズ	ページコード	ℓ	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	5-0242-0401	5.5	350×250	70	5.0	1.8	3015810	製造中止

●高密度3層コーティング



⑤ ムヴィエール アルミ
ロティール 1113



ページコード	ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
40cm	5-0242-0501	8.5	400×300	80	2.4	5766300 ¥26,000
50cm	5-0242-0502	15.0	500×400	90	3.9	5766400 ¥38,000
60cm	5-0242-0503	23.5	600×450	100	6.2	5766500 ¥63,500
65cm	5-0242-0504	28.0	650×500	100	7.5	5766600 ¥67,000
70cm	5-0242-0505	37.0	700×550	110	8.7	5766700 ¥78,000



⑥ ムヴィエール アルミ
プレゼール 1111



ページコード	ℓ	内寸	深さ	商品コード	価格
45cm	5-0242-0601	25	460×260	240	5767000 ¥66,000



⑦ ムヴィエール 銅
ロティール 2155



ページコード	ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
60cm	5-0242-0701	26.0	600×450	100	13.2	3007800 ¥310,000

内面:スズメッキ
ハンドル材質:真鍮



⑧ ムヴィエール 銅
プレゼール 2153



ページコード	ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
32cm	5-0242-0801	10.9	320×190	180	6.6	5765900 ¥270,000
36cm	5-0242-0802	15.0	360×210	200	7.4	5766000 ¥330,000

内面:スズメッキ
ハンドル材質:真鍮



⑨ ムヴィエール 銅
ポソニエ 2160



ページコード	ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
50cm	5-0242-0901	6.0	500×130	110	5.6	0171400 ¥215,500
60cm	5-0242-0902	10.0	600×150	130	6.7	0171500 ¥270,000

内面:スズメッキ
ハンドル材質:真鍮



⑩ アルミテフロン加工 ブラジル
ローストパン 22cm



ページコード	商品コード	価格
20051/022	5-0242-1001	3244700 ¥2,300

外寸:274×203×H53
内寸:220×180×H50
重量:175g

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁