



デバイヤーアフィニティシリーズ

歴史と技術が味を追及した本物の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。(ステンレス鑄物)



① シチューパン 3742 (蓋付)



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
20cm	6-0102-0101	3.4	215	110	2.3	165	1.7	7000400	¥52,000
24cm	6-0102-0102	5.4	255	130	2.3	200	2.4	7000500	¥62,000
28cm	6-0102-0103	10.4	295	150	2.3	235	3.7	7006600	¥74,000



② ソテーパン 両手 3741 (蓋付)



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
24cm	6-0102-0201	3.0	255	75	2.8	200	2.0	7000600	¥57,000



③ ソースパン 3706 (蓋無)



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
14cm	6-0102-0301	1.2	153	75	2.3	115	0.8	7000700	¥28,400
16cm	6-0102-0302	1.8	173	90	2.3	133	1.0	7000800	¥31,500
18cm	6-0102-0303	2.5	193	100	2.3	150	1.2	7000900	¥35,600
20cm	6-0102-0304	3.4	215	110	2.3	165	1.5	7001000	¥40,000



④ ソテーパン 片手 3730 (蓋無)



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
20cm	6-0102-0401	1.8	215	60	2.3	165	1.2	7001100	¥37,800
24cm	6-0102-0402	3.0	255	75	2.8	200	1.6	7001200	¥46,000



⑤ コニカルソテーパン 3736



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
20cm	6-0102-0501	1.7	215	70	2.3	130	1.0	7001300	¥35,600
24cm	6-0102-0502	3.0	255	80	2.3	165	1.4	7001400	¥39,000



14cm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。



⑥ 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	6-0102-0601	40	2.3	133	0.7	7001800	¥31,500
24cm	6-0102-0602	40	2.8	168	1.1	7001900	¥35,500
28cm	6-0102-0603	45	2.8	200	1.4	7002000	¥39,500
32cm	6-0102-0604	50	2.8	230	1.7	7006800	¥48,500



⑦ 鍋蓋 3709



内径	ページコード	外径	商品コード	価格
14cm	6-0102-0701	153	7002400	¥8,000
16cm	6-0102-0702	173	7002500	¥8,500
18cm	6-0102-0703	193	7002600	¥9,000
20cm	6-0102-0704	215	7002700	¥9,700
24cm	6-0102-0705	255	7002800	¥11,100
28cm	6-0102-0706	295	7006900	¥15,500

※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。

01 H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチンコレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁