

# MAUVIEL 1830 ムヴィエール カパーイノックス

“Cuprinox”  
6500シリーズ



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鍋メーカー。プロ・アマ問わず料理を愛する人向け  
のご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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋



①丸コトコト蓋付き 6722 95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	6-0119-0101	0.8	70	2.0	0.7	6272600	¥52,500
20cm	6-0119-0102	3.5	110	2.0	1.8	6272800	¥89,000
24cm	6-0119-0103	6.0	130	2.0	2.6	6272900	¥116,500



②オーバル コットコト蓋付き 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	6-0119-0201	1.1	160×110	80	2.0	0.9	6272200	¥60,000
24cm	6-0119-0202	3.5	240×160	100	2.0	2.0	6272400	¥99,000



③両手ラウンドパン 6727 91

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	6-0119-0301	30	2.0	0.5	6274200	¥62,000
22cm	6-0119-0302	35	1.5	1.0	6274500	¥49,000



④鍋蓋 6508 95

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
12cm	6-0119-0401	135	6280300	¥11,000
14cm	6-0119-0402	155	6280400	¥12,000
18cm	6-0119-0403	195	6280600	¥16,000
20cm	6-0119-0404	220	6280700	¥19,000



マトファー/ブウジャ  
ステンレス内張り純銅鍋シリーズ  
純銅&ステンレスの  
バイメタル方式

極厚 95

●銅ナベ・内側ステンレス  
内側が半永久的なステンレス張りなので、スズ引き加工不要。銅鍋の新しい主流です。

- 〈特長〉
- ①強化ノンドリップエッジで各商品を強力なものにしております。
  - ②内面は、ステンレススチールライニングで再メッキする必要はありません。
  - ③しっかりしたキャストアイアンハンドルを頑丈なステンレススチールリベットで固定しております。
  - ④底は特に頑丈に作られています。



⑤半寸銅 3670 95

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0119-0501	2.4	199	95	2.5	1.7	0157900	¥47,500



⑥シチューパン 3600 95

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	6-0119-0601	8.6	305	140	2.5	4.5	0159100	¥90,000



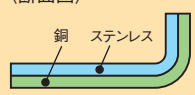
⑦鍋蓋 3650 95

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
14cm	6-0119-0701	157	0160100	¥9,600
18cm	6-0119-0702	200	0160300	¥10,300

板厚1.3mm



〈断面図〉



ボディ:ソリッドレッドカバー  
内面:ステンレススチール

## Antique アンティックシリーズ

本体・蓋/銅製(内面ニッケルメッキ)  
鍋底に鉄を密着加工



⑧銅IHアンティック深型鍋 IH-103 91

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
22cm	6-0119-0801	5.8	230	150	1.5	195	2.0	155	3111100	¥28,000



⑨銅IHアンティック両手鍋 IH-102 91

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
20cm	6-0119-0901	3.4	210	105	1.5	185	1.8	110	3111000	¥26,000



⑩銅IHアンティック浅型鍋 IH-104 91

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
24cm	6-0119-1001	3.4	249	80	1.5	225	2.3	85	3111200	¥28,000



⑪銅IHアンティック片手鍋 IH-101 91

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
18cm	6-0119-1101	2.4	190	89	1.5	160	1.5	94	3110900	¥23,000



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