

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、オープンで焼く、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	6-0242-0101	9.0	400×300	80	3.6	6262600 ¥49,000
50cm	6-0242-0102	17.5	500×400	90	5.8	6262700 ¥59,000
60cm	6-0242-0103	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	6-0242-0201 7476800	¥8,500
50cm用	6-0242-0202 7476900	¥9,500
60cm用	6-0242-0203 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	6-0242-0301	8.5	400×320	75	485×345	2.0	7410600 ¥52,700
50cm	6-0242-0302	15.0	500×400	85	580×425	2.0	7410700 ¥58,800
60cm	6-0242-0303	23.0	600×480	90	690×510	2.0	7410800 ¥89,000



④ 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	6-0242-0401	8.5	400×300	80	2.4	5766300 ¥26,000
50cm	6-0242-0402	15.0	500×400	90	3.9	5766400 ¥38,000
60cm	6-0242-0403	23.5	600×450	100	6.2	5766500 ¥63,500
65cm	6-0242-0404	28.0	650×500	100	7.5	5766600 ¥67,000
70cm	6-0242-0405	37.0	700×550	110	8.7	5766700 ¥78,000



⑤ 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	kg	商品コード	価格
45cm	6-0242-0501	25	460×260	240	5767000	¥66,000



⑥ 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	6-0242-0601	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



⑦ 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	6-0242-0701	10.9	320×190	180	6.6	5765900 ¥270,000
36cm	6-0242-0702	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



⑧ ムヴィエール 銅  
ポワソニエ 2160



ページコード	ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
50cm	6-0242-0801	6.0	500×130	110	5.6	0171400 ¥215,500

内面:スズメッキ  
ハンドル材質:真鍮



⑨ 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	6-0242-0901 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