

銅鍋

【長所】 熱伝導率が良いので弱火で使え、温度調節がしやすく、抗菌作用もあります。
鍋に使われる材質の中で最も高い熱伝導を誇ります。



① ムヴィエール 銅 ボール



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2191-24cm	6-1042-0101	130	3.5	2538500	¥50,000
2191-26cm	6-1042-0102	140	4.5	2538600	¥54,000
2191-30cm	6-1042-0103	160	7.0	2538700	¥63,000
2191-35cm	6-1042-0104	175	11.2	2538800	¥121,000
2191-40cm	6-1042-0105	225	16.7	2538900	¥159,000

板厚:1.5mm



② ムヴィエール 銅 ボール 耳付



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2191-30cm	6-1042-0201	160	7.0	2539000	¥87,000
2191-35cm	6-1042-0202	175	11.2	2539100	¥134,000
2191-40cm	6-1042-0203	225	16.7	2539200	¥174,000

板厚:1.5mm



③ ムヴィエール 銅 ジャムボール



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2193-36cm	6-1042-0301	130	11	5308900	¥116,000
2193-40cm	6-1042-0302	150	15	5309000	¥128,000
2193-44cm	6-1042-0303	150	19	5309100	¥157,000

板厚:1.5mm



④ 銅 さわり鍋

72

内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
30cm	6-1042-0401	135	7.6	2539300	¥76,000
33cm	6-1042-0402	155	10.5	2539400	¥86,000
36cm	6-1042-0403	165	13.4	2539500	¥105,000
39cm	6-1042-0404	175	16.0	2539600	¥124,000
42cm	6-1042-0405	195	21.3	2539700	¥146,000
45cm	6-1042-0406	215	26.8	2539800	¥173,000

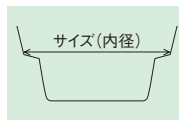
板厚:1.5mm



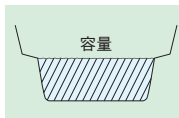
⑤ EBM 銅 段付鍋 錫引きあり



外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-1042-0501	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥56,400
33cm	6-1042-0502	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥61,000
36cm	6-1042-0503	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥73,800
39cm	6-1042-0504	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥88,600
42cm	6-1042-0505	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥102,000
45cm	6-1042-0506	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥119,000
48cm	6-1042-0507	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥160,000
54cm	6-1042-0508	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥217,000
60cm	6-1042-0509	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥273,000



サイズ(内径)



容量

料理鍋は段下(九分目)の容量になります。



⑥ EBM 銅 段付鍋 錫引きなし



外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-1042-0601	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥56,400
33cm	6-1042-0602	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥61,000
36cm	6-1042-0603	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥73,800
39cm	6-1042-0604	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥88,600
42cm	6-1042-0605	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥102,000
45cm	6-1042-0606	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥119,000
48cm	6-1042-0607	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥160,000
54cm	6-1042-0608	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥217,000
60cm	6-1042-0609	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥273,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出ます。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サービス用品・トレー

69 プレンドー・ジュース・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペイ用品

64 加熱調理器