

柳宗理デザインシリーズ

南部鉄器シリーズ

●南部鉄器と鉄板とのちがいは厚みです。鉄板ですと熱が逃げやすく、局部的に加熱してしまふので、集げやすくなります。南部鉄器は、熱をたくさん保てますから、ふんわりとした熱が全体に早く行き渡り、おいしい料理ができます。また鉄鍋で調理すると、不足しがちな鉄分補給にも役立ちます。



①南部鉄鍋 深型

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
22cm	鉄蓋・ハンドル付	4-0144-0101	3.5	330×250	98	210	4.7	2318700	¥20,000
22cm	ステンレス蓋付	4-0144-0102	3.5	330×250	98	210	3.7	2318800	¥16,000
22cm	蓋無	4-0144-0103	3.5	330×250	98	210	3.5	2318900	¥14,000



②南部鉄鍋 浅型

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
22cm	鉄蓋・ハンドル付	4-0144-0201	2.0	330×250	48	210	3.9	2318400	¥15,000
22cm	ステンレス蓋付	4-0144-0202	2.0	330×250	48	210	2.9	2318500	¥11,000
22cm	蓋無	4-0144-0203	2.0	330×250	48	210	2.7	2318600	¥9,000



①～④のハンドルは鉄蓋のつまみが熱くなりますので、蓋を持ち上げる時に使うハンドルのことです。



③南部 オイルパン

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
22cm	鉄蓋・ハンドル付	4-0144-0301	0.9	330×250	22	210	3.5	2319000	¥14,000
22cm	ステンレス蓋付	4-0144-0302	0.9	330×250	22	210	2.5	2319100	¥10,000



④南部 グリルパン

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
22cm	鉄蓋・ハンドル付	4-0144-0401	0.8	330×250	20	210	3.6	2319300	¥15,000
22cm	ステンレス蓋付	4-0144-0402	0.8	330×250	20	210	2.6	2319400	¥11,000
22cm	蓋無	4-0144-0403	0.8	330×250	20	210	2.4	2319500	¥9,000



⑤南部 ミニパン

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	ステンレス蓋付	4-0144-0501	0.4	247×178	40	130	0.8	2319800	¥6,000
16cm	蓋無	4-0144-0502	0.4	247×178	40	130	1.0	2319900	¥5,000



スピーネシリーズ

材質:本体/18-0 ステンレス
取手/フェノール樹脂

スチームシール効果で熱と蒸気を逃がしません。
特殊ステンレス単層鋼



⑥特深両手鍋

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
25cm	4-0144-0601	9.8	299	185	1.2	250	1.7	2265000	¥12,000



⑦深型両手鍋

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	4-0144-0701	3.3	237	94	1.2	200	1.4	2264700	¥8,000
22cm	4-0144-0702	4.6	260	106	1.2	220	1.6	2264800	¥9,000
24cm	4-0144-0703	6.8	277	136	1.2	240	1.9	2264900	¥10,000



⑧浅型両手鍋

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
23cm	4-0144-0801	3.4	281	73	1.2	230	2.6	2265100	¥9,000



⑨片手鍋

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
16cm	4-0144-0901	2.0	198	82	1.2	160	1.0	2264500	¥6,000
18cm	4-0144-0902	2.1	216	78	1.2	180	1.1	2264600	¥7,000



⑩2段蒸し器

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
23cm	4-0144-1001	3.4	281	73	1.2	230	2.6	2265200	¥15,000



●浅型両手鍋と蒸し器のセットです。
●蒸し器は3合炊きです。



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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁