



デバイヤーアフィニティシリーズ

歴史と技術が味を追究した本物の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7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7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  
熱に手に伝えない工夫が施され  
ています。(ステンレス鋳物)



① シチューパン 3742 (蓋付)



| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 高さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 4-0100-0101 | 3.4  | 215 | 110 | 2.3 | 165 | 1.7 | 7000400 | ¥50,000 |
| 24cm | 4-0100-0102 | 5.4  | 255 | 130 | 2.3 | 200 | 2.4 | 7000500 | ¥61,800 |
| 28cm | 4-0100-0103 | 10.4 | 295 | 150 | 2.3 | 235 | 3.7 | 7006600 | ¥71,200 |



② ソテーパン 両手 3741 (蓋付)



| 内径   | ページコード      | ℓ   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 4-0100-0201 | 3.0 | 255 | 75 | 2.8 | 200 | 2.0 | 7000600 | ¥53,700 |



③ ソースパン 3706 (蓋無)



| 内径   | ページコード      | ℓ   | 外径  | 高さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 4-0100-0301 | 1.2 | 153 | 75  | 2.3 | 115 | 0.8 | 7000700 | ¥27,000 |
| 16cm | 4-0100-0302 | 1.8 | 173 | 90  | 2.3 | 133 | 1.0 | 7000800 | ¥30,000 |
| 18cm | 4-0100-0303 | 2.5 | 193 | 100 | 2.3 | 150 | 1.2 | 7000900 | ¥34,000 |
| 20cm | 4-0100-0304 | 3.4 | 215 | 110 | 2.3 | 165 | 1.5 | 7001000 | ¥38,000 |



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。



④ ソテーパン 片手 3730 (蓋無)



| 内径   | ページコード      | ℓ   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 4-0100-0401 | 1.8 | 215 | 60 | 2.3 | 165 | 1.2 | 7001100 | ¥36,200 |
| 24cm | 4-0100-0402 | 3.0 | 255 | 75 | 2.8 | 200 | 1.6 | 7001200 | ¥44,000 |



⑤ コニカルソテーパン 3736



| 内径   | ページコード      | ℓ   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 4-0100-0501 | 1.7 | 215 | 70 | 2.3 | 130 | 1.0 | 7001300 | ¥34,100 |
| 24cm | 4-0100-0502 | 3.0 | 255 | 80 | 2.3 | 165 | 1.4 | 7001400 | ¥36,900 |



⑥ ノンスティックフライパン 3718



| 内径   | ページコード      | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 4-0100-0601 | 40 | 2.3 | 133 | 0.7 | 7001500 | ¥34,000 |
| 24cm | 4-0100-0602 | 40 | 2.8 | 168 | 1.1 | 7001600 | ¥37,000 |
| 28cm | 4-0100-0603 | 45 | 2.8 | 200 | 1.4 | 7001700 | 製造中止    |



⑦ 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 | 4-0100-0701 | 40 | 2.3 | 133 | 0.7 | 7001800 | ¥27,000 |
| 24cm | 4-0100-0702 | 40 | 2.8 | 168 | 1.1 | 7001900 | ¥32,000 |
| 28cm | 4-0100-0703 | 45 | 2.8 | 200 | 1.4 | 7002000 | ¥36,000 |
| 32cm | 4-0100-0704 | 50 | 2.8 | 230 | 1.7 | 7006800 | ¥43,000 |



⑧ 鍋蓋 3709



| 内径   | ページコード      | 外径  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|---------|---------|
| 9cm  | 4-0100-0801 | 103 | 7002100 | ¥3,350  |
| 14cm | 4-0100-0802 | 153 | 7002400 | ¥7,600  |
| 16cm | 4-0100-0803 | 173 | 7002500 | ¥8,100  |
| 18cm | 4-0100-0804 | 193 | 7002600 | ¥8,600  |
| 20cm | 4-0100-0805 | 215 | 7002700 | ¥9,200  |
| 24cm | 4-0100-0806 | 255 | 7002800 | ¥10,600 |
| 28cm | 4-0100-0807 | 295 | 7006900 | ¥14,800 |

※⑥⑦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。

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