

純銅&ステンレスのバイメタル方式

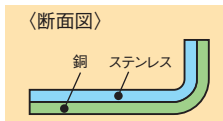
極厚



●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、ス引き加工不要。銅鍋の新しい主流です。

マトファー/ブウジャ
ステンレス内張り純銅鍋シリーズ

- 〈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。



ボディー:ノンドリップカバー
内面:ステンレススチール



①半寸胴 3670

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	4-0117-0101	2.4	199	95	2.5	1.7	0157900	¥47,500



②外輪鍋 3740

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	4-0117-0201	3.1	258	70	2.5	2.3	0158300	¥53,200



③シチューパン 3600

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	4-0117-0301	3.3	214	105	2.5	2.7	0158900	¥45,200
24cm	4-0117-0302	5.4	258	120	2.5	3.6	0159000	¥63,400
28cm	4-0117-0303	8.6	305	140	2.5	4.5	0159100	¥90,000



④鍋蓋 3650

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
12cm	4-0117-0401	136	0160000	¥8,500
14cm	4-0117-0402	157	0160100	¥9,600
18cm	4-0117-0403	200	0160300	¥10,300

板厚1.3mm



⑤オーバル キャセロール 3520

ページコード	内寸	ℓ	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
24cm	4-0117-0501	240×160	3.5	255×175	115	2.0	1.5	0161500	¥60,500

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



⑥銅IHアンティック深型鍋 IH-103

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	4-0117-0601	5.8	230	150	1.5	195	2.0	155	3111100	¥23,000



⑦銅IHアンティック両手鍋 IH-102

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	4-0117-0701	3.4	210	105	1.5	185	1.8	110	3111000	¥21,000



⑧銅IHアンティック浅型鍋 IH-104

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	4-0117-0801	3.4	249	80	1.5	225	2.3	85	3111200	¥23,000



⑨銅IHアンティック片手鍋 IH-101

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	4-0117-0901	2.4	190	89	1.5	160	1.5	94	3110900	¥19,000



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。