

MAUVIEL 1830. ムヴィエール カパーイノックス

“Cuprinox”
6500シリーズ



銅+ステンレスのバイメタル方式
MAUVIELの品質及び機能性は、フランスをはじめ各国の
三つ星レストランで高く評価されています。

1830年創業の老舗フランス銅メーカー。プロ・アマ問わず料理を愛する人向け
のこだわりの銅鍋がトレードマークです。純粋な金属としては二番目に高い熱伝
導率の銅鍋。焦げにくさと調理時間の短さが特長です。



①丸ココット蓋付き 6722

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	4-0118-0101	0.8	70	2.0	0.7	6272600	¥52,500
20cm	4-0118-0102	3.5	110	2.0	1.8	6272800	¥89,000
24cm	4-0118-0103	6.0	130	2.0	2.6	6272900	¥116,500



②オーバル ココット蓋付 6721

サイズ	ページコード	ℓ	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	4-0118-0201	1.1	160×110	80	2.0	0.9	6272200	¥60,000
20cm	4-0118-0202	2.0	200×130	90	2.0	1.3	6272300	¥75,500
24cm	4-0118-0203	3.5	240×160	100	2.0	2.0	6272400	¥99,000



③ソースパン 6720

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	4-0118-0301	3.5	110	2.0	1.5	6272110	¥54,000



④ソテーパン 6723

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	4-0118-0401	3.0	70	2.0	1.7	6273210	¥59,000



⑤フライパン 6726

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	4-0118-0501	28	1.5	0.7	6273710	¥40,000
26cm	4-0118-0502	43	1.5	1.3	6273910	¥55,000
30cm	4-0118-0503	43	1.5	1.6	6274010	¥77,500



⑥片手オーバルパン 6725

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	4-0118-0601	350×230	45	2.0	1.3	6273610	¥60,000



⑦両手オーバルパン 6724

内径	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	4-0118-0701	350×230	45	2.0	1.3	6273410	¥70,000
40cm	4-0118-0702	400×255	53	1.5	2.3	6275100	¥89,000



⑧両手ラウンドパン 6727

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	4-0118-0801	25	2.0	0.3	6274100	¥25,000
16cm	4-0118-0802	30	2.0	0.5	6274200	¥47,000
20cm	4-0118-0803	30	2.0	0.9	6274310	¥46,000
22cm	4-0118-0804	35	1.5	1.0	6274500	¥49,000



⑨鍋蓋 6508

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
12cm	4-0118-0901	135	6280300	¥11,000
14cm	4-0118-0902	155	6280400	¥12,000
18cm	4-0118-0903	195	6280600	¥16,000
20cm	4-0118-0904	220	6280700	¥19,000
24cm	4-0118-0905	260	6280200	¥24,000



⑩シャローパン 6506

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	4-0118-1001	3.1	67	2.5	3.1	1184600	¥134,000
28cm	4-0118-1002	6.2	87	2.5	6.2	1184610	¥170,500

09 砥石・庖丁差し

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 オーブンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁