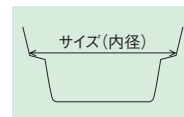
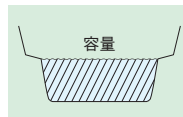


銅製 料理鍋 (段付銅)

最高の熱伝導率を誇る高級銅鍋シリーズ



料理鍋は段下(九分目)の容量になります。

Check!

熱伝導率が抜群の銅ですが、ほかにも抗菌作用があったり、銅イオン効果で山菜や野菜を色良く茹でるなどの長所があります。お手入れについては、P2576資料集をご参照ください。

①EBM 銅 段付銅 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	6-0155-0101	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥49,000
33cm	6-0155-0102	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥52,000
36cm	6-0155-0103	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥63,500
39cm	6-0155-0104	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥78,000
42cm	6-0155-0105	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥89,500
45cm	6-0155-0106	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥104,000
48cm	6-0155-0107	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥145,000
54cm	6-0155-0108	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥190,000
60cm	6-0155-0109	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥240,000

②EBM 銅 段付銅 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	6-0155-0201	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥49,000
33cm	6-0155-0202	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥52,000
36cm	6-0155-0203	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥63,500
39cm	6-0155-0204	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥78,000
42cm	6-0155-0205	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥89,500
45cm	6-0155-0206	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥104,000
48cm	6-0155-0207	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥145,000
54cm	6-0155-0208	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥190,000
60cm	6-0155-0209	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥240,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。



③SW 銅 両手 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-0155-0301	4.9	310	135	1.2	1.9	0141200	¥53,800
33cm	6-0155-0302	7.0	340	155	1.2	2.1	0141300	¥60,800
36cm	6-0155-0303	8.2	370	160	1.2	2.5	0141400	¥68,400
39cm	6-0155-0304	11.0	400	180	1.2	3.0	0141500	¥90,700
42cm	6-0155-0305	14.0	430	190	1.2	3.5	0141600	¥97,600
45cm	6-0155-0306	17.0	460	190	1.2	4.0	0141700	¥112,700
48cm	6-0155-0307	20.0	490	210	1.2	4.2	0141800	¥126,300
51cm	6-0155-0308	25.0	520	220	1.2	4.8	0141900	¥135,900

※特注で錫引きなしもできます。
(注)在庫が無くなり次第、楕円模様無に切り替わりますのでご了承をお願いします。
※★印サイズは楕円模様無しになります。

④SW 銅 吊付 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-0155-0401	4.9	310	135	1.2	2.2	0142000	¥57,100
33cm	6-0155-0402	7.0	340	155	1.2	2.5	0142100	¥64,100
36cm	6-0155-0403	8.2	370	160	1.2	2.9	0142200	¥72,400
39cm	6-0155-0404	11.0	400	180	1.2	3.3	0142300	¥94,500
42cm	6-0155-0405	14.0	430	190	1.2	3.7	0142400	¥102,200
45cm	6-0155-0406	17.0	460	190	1.2	4.0	0142500	¥117,300
48cm	6-0155-0407	20.0	490	210	1.2	4.3	0142600	¥131,100
51cm	6-0155-0408	25.0	520	220	1.2	4.8	0142700	¥142,200

※特注で錫引きなしもできます。
(注)在庫が無くなり次第、楕円模様無に切り替わりますのでご了承をお願いします。
※★印サイズは楕円模様無しになります。

⑤銅 山菜鍋 (錫引きなし)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	6-0155-0501	3.8	280	120	0.8	1.0	0142800	¥20,500
30cm	6-0155-0502	5.0	310	130	0.9	1.2	0142900	¥23,000
33cm	6-0155-0503	6.6	340	140	0.9	1.5	0143000	¥28,000
36cm	6-0155-0504	8.4	374	150	1.0	1.8	0143100	¥33,500

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。



⑥SW 18-8 吊付 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-0155-0601	4.9	310	135	1.0	1.5	0140410	¥13,500
33cm	6-0155-0602	7.0	340	155	1.0	1.7	0140510	¥15,300
36cm	6-0155-0603	8.2	370	160	1.0	2.1	0140610	¥17,800
39cm	6-0155-0604	11.0	400	180	1.0	2.2	0140710	¥19,800
42cm	6-0155-0605	14.0	430	190	1.2	3.0	0140810	¥24,500
45cm	6-0155-0606	17.0	460	190	1.2	3.4	0140910	¥27,900
48cm	6-0155-0607	20.0	490	210	1.2	3.6	0141000	¥29,600
51cm	6-0155-0608	25.0	520	220	1.2	3.8	0141100	¥34,100

※★は材質がNBステンレスに変更、IH調理器対応になります。

⑦アルミ ツル付銅

サイズ	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	6-0155-0701	8.0	360	122	2.0	1.3	4201130	¥11,000

※蓋をご使用の際は1サイズ下のサイズをご使用ください。
※手通りの為、重さなどに誤差が生じる場合がございます。

⑧アルマイト ツル付段付銅

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-0155-0801	5.4	310	125	1.0	0.5	2893200	¥6,400
33cm	6-0155-0802	6.7	340	134	1.2	0.6	2893300	¥7,900
36cm	6-0155-0803	8.0	370	160	1.2	0.7	2893400	¥9,400