

テーブルウェア

093  
~  
094

093  
パエリア鍋

094  
木製ホート卓上鍋

パエリア鍋



■用途いろいろ



ハンバーグにも ステーキにも スキヤキにも

■用途いろいろ



パスタにも サラダにも 焼きそばにも

① 鉄 黒皮パエリア鍋 [PPAE-01]

| 外径×底内径×高さ    | 18cm         | 20cm         | 22cm         | 24cm         | 26cm         | 28cm         | 30cm         | 32cm         |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| φ180×123×H28 | 13-0843-0101 | 13-0843-0102 | 13-0843-0103 | 13-0843-0104 | 13-0843-0105 | 13-0843-0106 | 13-0843-0107 | 13-0843-0108 |
| ¥            | 2,650        | 2,700        | 2,800        | 3,800        | 4,000        | 5,000        | 5,300        | 6,950        |

| 外径×底内径×高さ    | 36cm         | 40cm         | 45cm         | 52cm         | 60cm         | 70cm         | 90cm         |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| φ360×295×H30 | 13-0843-0109 | 13-0843-0110 | 13-0843-0111 | 13-0843-0112 | 13-0843-0113 | 13-0843-0114 | 13-0843-0115 |
| ¥            | 7,900        | 9,050        | 11,000       | 15,000       | 41,000       | 59,000       | 107,000      |

板厚:1.2  
★運送費別途

② 18-8 パエリア鍋 (両手) [PPAE-02]

| 外径×底内径×高さ  | 18cm         | 20cm         | 22cm         | 24cm         | 26cm         | 28cm         | 30cm         |
|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 180×123×28 | 13-0843-0201 | 13-0843-0202 | 13-0843-0203 | 13-0843-0204 | 13-0843-0205 | 13-0843-0206 | 13-0843-0207 |
| ¥          | 3,700        | 4,100        | 4,400        | 5,000        | 5,600        | 7,200        | 7,700        |

板厚:1.2



③ パエリア鍋 専用木台 [PPAE-06]

| 上内寸  | 下内寸  | 18cm用        | 20cm用        | 22cm用        | 24cm用        | 26cm用        | 28cm用        | 30cm用        | 32cm用        | 36cm用        | 40cm用        |
|------|------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| φ148 | φ130 | 13-0843-0301 | 13-0843-0302 | 13-0843-0303 | 13-0843-0304 | 13-0843-0305 | 13-0843-0306 | 13-0843-0307 | 13-0843-0308 | 13-0843-0309 | 13-0843-0310 |
| ¥    |      | 2,900        | 3,200        | 3,400        | 3,600        | 3,800        | 4,000        | 4,400        | 4,600        | 5,900        | 7,000        |



④ アルミ パエリア鍋 (両手) [PPAE-03]

| 外径×底内径×高さ  | kg  | 15cm         | 18cm         | 21cm         | 24cm         | 27cm         |
|------------|-----|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 158×120×30 | 0.4 | 13-0843-0401 | 13-0843-0402 | 13-0843-0403 | 13-0843-0404 | 13-0843-0405 |
| ¥          |     | 6,800        | 7,800        | 9,100        | 11,000       | 12,200       |

板厚:3.0

- 取手真鍮製
- 軽量で、熱伝導が良く、取手も真鍮なのでサビにくいです。



⑥ アルミ パエリア鍋 (片手) [PPAE-07]

| 外径×底内径×高さ    | kg  | 15cm         | 18cm         | 21cm         | 24cm         | 27cm         |
|--------------|-----|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| φ156×115×H30 | 0.4 | 13-0843-0601 | 13-0843-0602 | 13-0843-0603 | 13-0843-0604 | 13-0843-0605 |
| ¥            |     | 6,800        | 7,800        | 9,100        | 11,000       | 12,200       |

板厚:3.0

- 研磨仕上・取手真鍮製。



⑧ 匠の技 鉄なべ [RMTU-06]

| 内径×高さ   | φ   | 板厚  | kg  | 20cm         | 24cm         | 26cm         | 28cm         | 28cm(深型)     |
|---------|-----|-----|-----|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 200×H48 | 1.0 | 1.4 | 0.5 | 13-0843-0801 | 13-0843-0802 | 13-0843-0803 | 13-0843-0804 | 13-0843-0805 |
| ¥       |     |     |     | 2,360        | 2,860        | 3,200        | 3,360        | 3,860        |

材質:本体/鉄製

表面加工/クリアー焼付塗装  
ハンドル/ステンレス鋼

- IH(200V)に対応しています。
- フライパンや揚げ鍋、パエリアパンなど様々な使い方ができます。

⑤ アルミ パエリア鍋用 木台 (両手) [PPAE-04]

| サイズ     | 15cm用        | 18cm用        | 21cm用        | 24cm用        | 27cm用        |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 170×230 | 13-0843-0501 | 13-0843-0502 | 13-0843-0503 | 13-0843-0504 | 13-0843-0505 |
| ¥       | 2,800        | 3,500        | 4,100        | 5,000        | 6,600        |

⑦ アルミ パエリア鍋用 木台 (片手) [PPAE-08]

| サイズ  | 15cm用        | 18cm用        | 21cm用        | 24cm用        | 27cm用        |
|------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| φ190 | 13-0843-0701 | 13-0843-0702 | 13-0843-0703 | 13-0843-0704 | 13-0843-0705 |
| ¥    | 2,500        | 3,100        | 4,000        | 5,000        | 5,400        |



⑨ IH グラタン・パエリア鍋 (木台付) [PPAE-09]

| 外径×底内径×高さ    | kg   | 18cm         | 21cm         | 24cm         | 27cm         |
|--------------|------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| φ182×140×H39 | 0.56 | 13-0843-0901 | 13-0843-0902 | 13-0843-0903 | 13-0843-0904 |
| ¥            |      | 12,500       | 14,100       | 17,000       | 19,600       |

板厚:1.5 材質:ステンレス



⑩ トラムンティーナ パエリア鍋 [PPAE-10]

| サイズ      | kg   | 30cm         | 38cm         | 45cm         | 60cm         |
|----------|------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| φ300×H50 | 0.64 | 13-0843-1001 | 13-0843-1002 | 13-0843-1003 | 13-0843-1004 |
| ¥        |      | 6,000        | 9,200        | 16,000       | 27,000       |

材質:本体/アルミ(フッ素樹脂加工)  
ハンドル/ステンレス



⑪ SW 銅 オパール鍋 [PPAE-11]

| 内寸          | 22cm         | 30cm         | 36cm         |
|-------------|--------------|--------------|--------------|
| 215×120×H32 | 13-0843-1101 | 13-0843-1102 | 13-0843-1103 |
| ¥           | 14,200       | 20,900       | 27,800       |

板厚:1.5  
※木台は別売です。



⑬ 鉄物製 スキレット [AFPC-13]

| 外径×深さ   | kg   | 12cm         | 13cm         | 15cm         | 16cm         | 18cm         | 20cm         |
|---------|------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 140×H39 | 約0.6 | 13-0843-1301 | 13-0843-1307 | 13-0843-1303 | 13-0843-1308 | 13-0843-1305 | 13-0843-1306 |
| ¥       |      | 1,320        | 1,200        | 1,760        | 1,500        | 2,740        | 2,100        |

- 鉄物製で蓄熱性に優れ、食卓へそのまま出してもあったか長持ち。



⑫ SW 銅 オパール鍋用 木台 [PPAE-12]

| 外寸          | 22cm用        | 30cm用        | 36cm用        |
|-------------|--------------|--------------|--------------|
| 270×147×H20 | 13-0843-1201 | 13-0843-1202 | 13-0843-1203 |
| ¥           | 6,500        | 8,200        | 9,800        |

⑭ SW 銅 フランベサーバー [PHBS-01]

|              |         |
|--------------|---------|
| 13-0843-1401 | ¥13,400 |
| サイズ: φ50×H40 | 柄長:340  |
| 容量:80ml      |         |
| 真鍮柄          |         |



※上記の価格には消費税は含まれておりません。