

MAUVIEL 1830.  ムヴィエール

フランス

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ご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徴です。

## 銅鍋 (内面スズメッキ)



① 寸銅鍋 (蓋付) 2148

95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0117-0101	11.0	24.0	1.8	4.0	<del>3007100</del>	¥137,000
28cm	1-0117-0102	17.0	28.0	2.0	7.8	0150600	¥210,000
32cm	1-0117-0103	21.0	32.0	3.0	10.8	0150700	¥330,000

ハンドル材質:真鍮

売盤



② 半寸銅鍋 (蓋無) 2151

95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0117-0201	9.0	16.0	3.0	5.2	0150800	¥135,000
32cm	1-0117-0202	14.0	18.0	3.0	6.1	0150900	¥136,000
36cm	1-0117-0203	20.0	20.0	3.0	7.9	0151000	¥230,000
40cm	1-0117-0204	27.0	22.0	3.0	10.1	0151100	¥280,000

ハンドル材質:真鍮



③ 平鍋 (蓋無) 2152

95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0117-0301	7.5	10.5	4.2	4.5	0152400	¥96,000
32cm	1-0117-0302	10.0	13.0	4.2	6.1	0152500	¥158,000
36cm	1-0117-0303	13.0	13.0	4.4	7.5	0152600	¥175,000
40cm	1-0117-0304	17.0	14.0	4.4	9.4	0152700	¥275,000

ハンドル材質:真鍮



④ キャセロール (蓋無) 2143

95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0117-0401	1.8	9.0	2.5	1.8	5762500	¥37,500
18cm	1-0117-0402	2.5	10.0	2.5	2.2	5762600	¥45,000
20cm	1-0117-0403	3.5	11.0	2.5	2.7	5762700	¥51,500
24cm	1-0117-0404	6.0	13.0	2.5	3.8	5762900	¥74,500
28cm	1-0117-0405	9.5	15.0	3.7	5.2	5763100	¥113,500

ハンドル材質:鉄



⑤ ソテーパン (蓋無) 2145

95

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0117-0501	1.3	5.5	2.7	1.6	5763400	¥35,000
28cm	1-0117-0502	4.6	7.5	3.0	5.2	5763900	¥87,000

ハンドル材質:鉄



⑥ ソトーズ (蓋無) 2146

95

内径	ページコード	ℓ	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0117-0601	1.7	1.55	8.5	2.5	2.0	5764300	¥40,000
24cm	1-0117-0602	2.9	1.90	9.5	2.5	2.8	5764500	¥55,500
28cm	1-0117-0603	4.6	2.20	10.0	3.0	4.5	5764700	¥56,000

ハンドル材質:鉄



⑦ 片手 鍋蓋 2159

95

サイズ	ページコード	商品コード	価格
23cm	1-0117-0701	5765400	¥6,000
31cm	1-0117-0702	5765800	¥12,000

ハンドル材質:鉄



⑧ 銅蓋 2165

95

	ページコード	商品コード	価格
28cm用	1-0117-0801	0151200	¥27,000
32cm用	1-0117-0802	0151300	¥33,000
36cm用	1-0117-0803	0151400	¥40,500
40cm用	1-0117-0804	0151500	¥62,500

ハンドル材質:真鍮

※このページ全商品内側スズメッキになります。