

## 柳宗理デザインシリーズ

使やすくあきのこないシンプルなデザイン。素材は丈夫で清潔な18-8ステンレスを基本にして用途に応じパンチング材、エキスパンドメタル、ブルーテンパー材、使やすく耐久性があるものとなっています。

### ステンレス・アルミ3層

●鍋の内側には耐食性に優れた18-8ステンレス鋼を、芯材に熱伝導性に優れた純アルミニウムを、外側にはIH加熱に適した18-Nbステンレスを用いた3層構造。クッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますのでガスから200Vの電磁調理器まで幅広い熱源でご使用いただけます。

(底板厚2.6mm)



①IH両手鍋 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0101	3.8	347×237	100	200	1.6	2305400	¥15,000



③IH両手鍋 深型 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0301	6	347×237	155	200	1.5	2305410	¥16,500



②IH片手鍋 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0141-0201	2.0	351×218	80	140	1.1	2305200	¥10,000
22cm	1-0141-0202	2.5	423×260	70	170	1.3	2305300	¥14,000

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

## 18-8 ステンレスシリーズ (底板厚1.0mm)



④両手鍋 深型 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0401	6.0	347×237	155	1.5	2303800	¥8,000



⑤両手鍋 浅型 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0501	3.8	347×237	100	1.3	2303900	¥7,000



⑥片手鍋 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	kg	商品コード	価格
18cm	1-0141-0601	2.0	351×218	80	0.8	2304600	¥6,500
22cm	1-0141-0602	2.5	423×260	70	1.0	2304800	¥8,000

●18cmはP469-②、③の19cmパンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑦片手鍋 (ミラー仕上)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0701	2.5	423×260	70	1.0	2304700	¥7,000

●18cmはP469-②、③の19cmパンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑧ミルクパン (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	kg	商品コード	価格	
16cm	蓋なし	1-0141-0801	1.2	290×180	75	0.4	2304200	¥4,800
16cm	蓋付	1-0141-0802	1.2	290×180	75	0.6	2304400	¥6,000

●P469-②、③の16cmパンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑨パスタパン (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	高さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0901	6.0	347×237	155	2.0	2303700	¥14,000



⑩コランダール



ページコード	商品コード	価格	
22cm	1-0141-1001	2304000	¥6,000

外寸:347×237×H180  
●コランダールはエキスパンドメタルを使用しています。エキスパンドメタル(ラス網)とは、金属板を特殊な機械によって千鳥状に切れ目を入れると同時に押し広げ、変形あるいは亀甲状の網目状に加工した製品です。エキスパンドメタルは一枚の板から作られるので、網目がほつれたり、ほどけたりしません。また他の網に比べて、軽くしかも丈夫です。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。