**75** 

料理演出用品

ara 🛊

**₩** 

# ページ・番号・商品コードをご記入ください。 錆に強く油なじみが良い ブルーテンパー材を使用



## ①*EBM* 鉄ブルーテンパー

/	ハエリア銄									
外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格			
18 <sub>cm</sub>	5-1776-0101	25	1.2	120	0.4	8894800	¥2,800			
20cm	5-1776-0102	25	1.2	140	0.5	8894900	¥3,000			
22cm	5-1776-0103	30	1.2	160	0.5	8895000	¥3,100			
24cm	5-1776-0104	30	1.2	180	0.6	8895100	¥3,500			
26 <sub>cm</sub>	5-1776-0105	30	1.2	200	0.7	8895200	¥3,900			
28cm	5-1776-0106	30	1.2	220	0.7	8895300	¥4,500			
$30_{cm}$	5-1776-0107	30	1.2	240	8.0	8895400	¥4,900			
$32_{\text{cm}}$	5-1776-0108	30	1.2	260	0.9	8895500	¥6,000			
36 <sub>cm</sub>	5-1776-0109	25	1.2	300	1.2	8895600	¥7,100			
$40_{cm}$	5-1776-0110	30	1.2	340	1.5	8895700	¥8,100			
45 <sub>cm</sub>	5-1776-0111	35	1.2	390	1.9	8895800	¥9,200			

※③の木台がご使用いただけます。



#### ②鉄 パエリア鍋

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18 <sub>cm</sub>	5-1776-0201	27	1.2	120	0.5	1725800	¥2,650
20 <sub>cm</sub>	5-1776-0202	30	1.2	140	0.5	1725900	¥2,700
22cm	5-1776-0203	30	1.2	160	0.6	1726000	¥2,800
24 <sub>cm</sub>	5-1776-0204	30	1.2	180	0.7	1726100	¥3,800
26 <sub>cm</sub>	5-1776-0205	30	1.2	200	8.0	1726200	¥4,000
28 <sub>cm</sub>	5-1776-0206	30	1.2	220	8.0	1726300	¥5,000
30 <sub>cm</sub>	5-1776-0207	30	1.2	240	1.0	1726400	¥5,300
32cm	5-1776-0208	30	1.2	260	1.1	1726500	¥7,000
36 <sub>cm</sub>	5-1776-0209	30	1.2	300	1.4	1726600	¥7,900
40 <sub>cm</sub>	5-1776-0210	33	1.2	340	1.6	1726700	¥9,000
45 <sub>cm</sub>	5-1776-0211	33	1.2	390	2.0	1726800	¥11,000
52cm	5-1776-0212	33	1.2	460	2.5	1726900	¥14,500
60 <sub>cm</sub>	5-1776-0213	40	1.2	540	3.5	1729900	¥42,000
70 <sub>cm</sub>	5-1776-0214	43	1.2	640	4.8	1727000	¥60,000
90 <sub>cm</sub>	5-1776-0215	50	1.2	840	9.0	1727100	¥110,000
●表面:	结止加工 ※③	の <b>木</b> :	ムがブ	は田に	\ <i>†</i> - <i>†</i> -	/+ <b>中</b> オ	



#### ③パエリア鍋木台

	ページコード	奥行 横幅 適合鍋底サイズ	g	商品コード	価格
18㎝用	5-1776-0301	190×275× ¢130	340	7822810	¥4,700
20cm用	5-1776-0302	210×300×φ150	345	7822910	¥5,600
22㎝用	5-1776-0303	230×330×φ175	430	7823010	¥6,300
24cm用	5-1776-0304	250×345×φ190	540	7823110	¥7,200
26㎝用	5-1776-0305	270×370×φ210	685	7823210	¥8,000
28cm用	5-1776-0306	290×390×φ238	735	7823310	¥9,500
30㎝用	5-1776-0307	310×410×φ255	790	7823410	¥10,200
32㎝用	5-1776-0308	350×465×φ270	1,000	7823510	¥12,800
36㎝用	5-1776-0309	390×510×φ310	1,100	7823610	¥16,400
40cm用	5-1776-0310	$445 \times 560 \times \phi 350$	1,500	7823710	¥19,000
●木台板原	<b>見は19mm</b>				

70 90cml± 受血 ▼ホロなりは19mm 材質:南陽楼(アガチス材) ※①②のパエリア鍋18cm~40cmにご使用いただけます。



#### (4)鉄 パエリア鍋 パートⅡ

	3949	٠,							
内径 ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格			
14 <sub>cm</sub> 5-1776-0401	26	1.6	90	0.4	1726910	¥2,850			
16 <sub>cm</sub> 5-1776-0402	26	1.6	110	0.5	1726920	¥2,900			
18 <sub>cm</sub> 5-1776-0403	26	1.6	130	0.6	1726930	¥2,950			
20 <sub>cm</sub> 5-1776-0404	28	1.6	150	0.7	1726940	¥3,000			
22cm 5-1776-0405	28	1.6	170	8.0	1726950	¥3,100			
24cm 5-1776-0406	29	1.6	190	0.9	1726960	¥4,000			
26 <sub>cm</sub> 5-1776-0407	30	1.6	210	1.0	1726970	¥4,300			
28 <sub>cm</sub> 5-1776-0408	32	1.6	230	1.1	1726980	¥5,300			
30 <sub>cm</sub> 5-1776-0409	32	1.6	250	1.3	1726990	¥5,600			
32 <sub>cm</sub> 5-1776-0410	34	1.6	270	1.6	1727010	¥7,300			
34 <sub>cm</sub> 5-1776-0411	35	1.6	290	1.7	1727020	¥7,800			
36 <sub>cm</sub> 5-1776-0412	36	1.6	310	1.9	1727030	¥8,400			
38 <sub>cm</sub> 5-1776-0413	38	1.6	320	2.1	1727040	¥9,000			
40 <sub>cm</sub> 5-1776-0414	39	1.6	340	2.3	1727050	¥9,800			
42cm 5-1776-0415	39	1.6	360	2.5	1727060	¥11,000			
45 <sub>cm</sub> 5-1776-0416	40	1.6	385	2.7	1727070	¥12,500			
48 <sub>cm</sub> 5-1776-0417	40	1.6	420	3.0	1727080	¥13,500			
52 <sub>cm</sub> 5-1776-0418	40	1.6	460	3.3	1727090	¥16,000			
60 <sub>cm</sub> 5-1776-0419	45	1.6	530	4.7	1727110	¥43,000			
70 <sub>cm</sub> 5-1776-0420	45	1.6	680	5.9	1727120	¥60,000			
80 <sub>cm</sub> 5-1776-0421	49	1.6	730	7.6	1727130	¥98,000			
90 <sub>cm</sub> 5-1776-0422	60	1.6	830	9.3	1727140	¥120,000			
100 <sub>cm</sub> 5-1776-0423	60	1.6	1030	12.3	1727150	¥230,000			
渕が滑らかで食材が取り	ノやすい	小加工	-0						



# ⑤ ムヴィエール カパーイノックス 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	
12	5-1776-0501	25	2.0	0.3	6274100	¥25,000	廃煙
16 <sub>cm</sub>	5-1776-0502	30	2.0	0.5	6274200	¥47,000	
20 <sub>cm</sub>	5-1776-0503	30	2.0	0.9	6274310	製造中止	
22 <sub>cm</sub>	5-1776-0504	35	1.5	1.0	6274500	¥49,000	
260	5-1776-0505	38	1.5	11	6320610	¥58.500	

●外側は銅で内側はステンレスのバイメタル方式 ●銅の持つ熱伝導の良さにステンレスの扱い易さを合体しました。



### ⑥マゲフェサ 鉄

		(エリア)	VI 2442					
-	内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2	20 <sub>cm</sub>	5-1776-0601	32	0.8	153	0.3	0405400	¥2,400
2	22cm	5-1776-0602	32	0.8	175	0.4	0405410	¥2,600
2	4 <sub>cm</sub>	5-1776-0603	38	8.0	197	0.4	0405420	¥2,900
2	26cm	5-1776-0604	38	0.8	215	0.5	0405430	¥3,200
2	28cm	5-1776-0605	42	8.0	233	0.5	0405440	¥3,400
3	30 <sub>cm</sub>	5-1776-0606	42	1.0	255	0.7	0405450	¥3,600
3	34cm	5-1776-0607	45	1.0	280	0.9	0405460	¥4,200
3	88cm	5-1776-0608	45	1.0	330	1.2	0405470	¥5,900

取手:エポキシ塗装



### ⑦レズレー アイアン

,		200V ドイツ						
	外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
	20 <sub>cm</sub> 26400	5-1776-0701	30	2.2	160	1.0	6062200	¥7,000
	24cm 26401	5-1776-0702	35	2.3	195	1.3	6062300	¥8,000
		4 44 30 1 1 1 1 1 1 1						

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが生まれます。





70~100cmは 





φ116×425