

Murano



タワシで「ごしごし」

さようなら。

ムラノ インダクション テフロンシリーズ！
全アイテムにテフロン加工を施してありますので、
カレーやシチューなどの焦げ付き・こびりつきを抑え、今まで手間のかかっていた
鍋洗いの労力を軽減。また、酸や酢等に対する耐久性も抜群に向上しています。

Murano Induction (ムラノ インダクション) テフロンセレクト シリーズ



① Murano (ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 寸胴鍋 (蓋無)
〈AZV-78〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	板厚	底径	
1-0007-0101	16	178×150	3.0	1.14	0.8	143	¥10,600	
1-0007-0102	20	218×180	5.5	1.74	0.8	178	¥13,900	
1-0007-0103	24	260×240	10.0	2.94	0.8	218	¥20,200	
1-0007-0104	28	300×280	17.0	3.29	0.8	252	¥25,300	



② Murano (ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 半寸胴鍋 (蓋無)
〈AHV-A4〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	板厚	底径	
1-0007-0201	16	178×120	2.4	1.02	0.8	143	¥9,300	
1-0007-0202	20	218×140	4.2	1.45	0.8	178	¥11,800	
1-0007-0203	24	260×160	7.0	2.07	0.8	218	¥14,900	
1-0007-0204	28	300×180	11.0	2.69	0.8	252	¥19,500	
1-0007-0205	32	344×200	16.0	3.34	0.8	273	¥25,300	
1-0007-0206	36	382×230	23.0	4.95	1.0	305	¥36,300	
1-0007-0207	40	422×260	32.0	6.22	1.0	340	¥44,600	
1-0007-0208	45	472×280	47.0	9.08	1.2	370	¥66,400	



③ Murano (ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 外輪鍋 (蓋無)
〈AST-I0〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	板厚	底径	
1-0007-0301	16	178×80	1.6	0.88	0.8	143	¥8,400	
1-0007-0302	18	198×80	2.0	1.04	0.8	178	¥9,200	
1-0007-0303	20	218×80	2.5	1.22	0.8	218	¥10,200	
1-0007-0304	24	260×95	4.3	1.75	0.8	252	¥12,900	
1-0007-0305	28	300×110	6.7	2.41	0.8	273	¥15,800	
1-0007-0306	32	344×160	12.9	3.14	0.8	305	¥22,300	
1-0007-0307	36	382×180	18.0	4.62	1.0	340	¥32,100	
1-0007-0308	40	422×200	25.0	5.79	1.0	370	¥39,400	
1-0007-0309	45	472×230	36.0	8.30	1.2	424	¥53,900	



④ Murano (ムラノ) インダクション
18-8 鍋蓋 (ANB-35)

cm用	外径		cm用	外径	
1-0007-0401	16	¥2,200	1-0007-0407	36	¥7,200
1-0007-0402	18	¥2,400	1-0007-0408	40	¥9,600
1-0007-0403	20	¥2,600	1-0007-0409	45	¥12,000
1-0007-0404	24	¥3,300	1-0007-0410	50	¥14,500
1-0007-0405	28	¥3,800	1-0007-0411	60	¥21,800
1-0007-0406	32	¥5,300			



⑤ Murano (ムラノ) インダクション
18-8 スチームポット
〈AST-I3〉 1-0007-0501 ¥13,500

cm用 外径 内径 深さ
24 260 240×195
Murano (ムラノ) インダクション・Murano (ムラノ) インダクションテフロンセレクト寸胴鍋24cmにご使用できます。
蒸し物はもちろん、パスタなど茹で物にも便利です。