



Point — ポイント —

作業効率と使いやすさを極めたカタチ

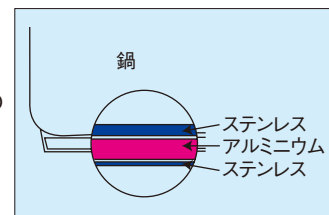
お手入れも簡単。

カレーやシチューなどこびりつきやすい食材の調理に最適です。洗いやすくお手入れも簡単です。



サンドイッチ式三層底

熱伝導率の高いアルミニウムを保温性の高いステンレスでサンドイッチ。ムラ無く均一に、効率よく加熱するのでスピーディーな沸き上がりを可能にします。



握りやすい空洞ハンドル

片手鍋は握りやすく疲れにくいデザインのハンドルを採用。忙しい厨房内でもしっかりとホールドできるので安心です。



① Murano(ムラノ) インダクション テフロンセレクト18-8 片手深型鍋 (蓋無) <AKT-D2>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0008-0101	16	178×120	2.4	0.90	143	¥ 9,700	
1-0008-0102	18	198×130	3.3	1.17	163	¥11,200	
1-0008-0103	20	218×140	4.4	1.33	178	¥12,900	
1-0008-0104	24	260×160	7.2	1.95	218	¥16,100	
1-0008-0105	28	300×180	11.1	2.57	252	¥20,400	

板厚:0.8
※28cmのみ向い手付きです。

② Murano(ムラノ) インダクション テフロンセレクト18-8 片手浅型鍋 (蓋無) <AKT-D4>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0008-0201	16	178× 70	1.4	0.73	143	¥ 8,400	
1-0008-0202	18	198× 80	2.0	0.81	163	¥ 9,900	
1-0008-0203	20	218×105	3.3	1.23	178	¥11,600	
1-0008-0204	24	260×110	5.0	1.73	218	¥14,000	
1-0008-0205	28	300×130	8.0	2.40	252	¥19,300	

板厚:0.8
※28cmのみ向い手付きです。

③ Murano(ムラノ) インダクション テフロンセレクト18-8 テーパーパン <ATC-46>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0008-0301	16	164×60	1.0	0.65	110	¥ 8,900	
1-0008-0302	18	184×60	1.2	0.85	130	¥10,000	
1-0008-0303	20	204×65	1.6	0.95	150	¥11,200	
1-0008-0304	24	244×75	2.7	1.40	184	¥14,800	

板厚:1.5



④ Murano(ムラノ) インダクション テフロンセレクト18-8 ソテーパン <AST-I2>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0008-0401	18	198× 80	2.0	0.81	143	¥ 9,900	
1-0008-0402	20	218×105	3.3	1.23	178	¥11,400	
1-0008-0403	24	260×110	5.0	1.73	218	¥14,000	

板厚:0.8



⑤ Murano(ムラノ) インダクション テフロンセレクト18-8 フライパン <AHL-V7>

	cm内	外径	高さ	kg	板厚	底径	
1-0008-0501	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 8,600	
1-0008-0502	24	260×45	1.30	0.8	184	¥10,500	
1-0008-0503	28	300×50	2.00	0.8	221	¥12,900	
1-0008-0504	32	340×55	2.55	0.8	255	¥15,500	
1-0008-0505	36	382×60	3.40	0.8	295	¥20,400	
1-0008-0506	40	422×65	4.45	1.0	348	¥29,000	
1-0008-0507	45	472×70	5.70	1.2	378	¥38,700	

※40・45cmは向い手付です。



⑥ Murano(ムラノ) インダクション テフロンセレクト18-8 オムレツパン <AOM-06>

	cm内	外径	高さ	kg	板厚	底径	
1-0008-0601	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 8,900	
1-0008-0602	24	260×45	1.30	0.8	184	¥10,500	
1-0008-0603	28	300×50	2.00	0.8	221	¥12,900	
1-0008-0604	32	340×55	2.55	0.8	255	¥16,100	
1-0008-0605	36	382×60	3.40	0.8	295	¥21,500	
1-0008-0606	40	422×65	4.45	1.0	348	¥27,900	
1-0008-0607	45	472×70	5.70	1.2	378	¥37,600	

Caution — 注意 —

※テフロンセレクト加工を長くお使いいただく為に調理中は固い金属製のヘラ等のご使用は避けて下さい。加工にキズを付け剥れの原因になります。又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなどで洗浄して下さい。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品