



12 燕三(えんぞう) IHふきこぼれにくい片手鍋
(AEV-24)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0064-1201	EM-006	16	190×109	2.3	0.59	125	¥3,000
1-0064-1202	EM-007	18	200×120	3.0	0.66	130	¥3,500

⑫~⑭
材質:本体/ステンレス鋼
取っ手/フェノール樹脂
●人数やメニューに合わせてセレクトできる燕三シリーズは少し厚めに作られているため丈夫で出番が多いほど良さを実感できます。

13 燕三(えんぞう) IHふきこぼれにくい両手鍋
(AEV-25)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0064-1301	EM-008	18	200×120	3.0	0.74	130	¥4,000
1-0064-1302	EM-009	23	255×130	5.2	0.93	135	¥5,000

14 燕三(えんぞう) IHふきこぼれにくい二段蒸し器
(AEV-26)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	蒸す所深さ	1段あたりのご飯容量	
1-0064-1401	EM-010	23	255×130	5.2	1.3	135	82	約1.1升	¥8,000



15 NEWノヴェル ステンレス片手鍋 (AKT-H2)

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
1-0064-1501	HB-3622	14	155×77	1.2	0.38	¥2,100
1-0064-1502	HB-114	16	175×89	1.8	0.43	¥2,300
1-0064-1503	HB-115	18	195×96	2.5	0.50	¥2,500
1-0064-1504	HB-3623	20	215×107	3.3	0.62	¥2,800

⑮⑯
材質:本体・蓋/ステンレス鋼
ハンドル・蓋ツマミ/フェノール樹脂
板厚:0.4



16 NEWノヴェル ステンレス両手鍋 (ALY-A1)

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
1-0064-1601	HB-116	18	195×96	2.5	0.62	¥2,500
1-0064-1602	HB-117	20	215×110	3.4	0.71	¥3,000
1-0064-1603	HB-3624	22	235×121	4.4	0.80	¥3,500
1-0064-1604	HB-3625	24	255×128	5.6	0.87	¥4,000

柳宗理デザイン 南部鉄器シリーズ
(①~⑤)



●厚い鉄鍋物は熱をたくさん保有していますから、ふんわりとした熱が全体に早く行き渡り、おいしい料理ができます。

●鉄鍋で調理された食物には鉄分が多く含まれており、不足しがちな鉄分補給に役立ちます。



1 柳宗理 南部鉄器 鉄鍋
(ステンレス蓋付) 深型22cm (ATT-10)

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0064-0101	330×250×98	3.5	3.74	210	¥16,000		



2 柳宗理 南部鉄器 鉄鍋
(ステンレス蓋付) 浅型 22cm (ATT-09)

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0064-0201	330×250×48	2.0	2.94	210	¥11,000		



3 柳宗理 南部鉄器 オイルパン22cm
(ステンレス蓋付) (AOI-34)

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0064-0301	330×250×22	0.9	2.49	210	¥10,000		



4 柳宗理 南部鉄器 グリルパン 22cm
(ステンレス蓋付) (AGL-A1)

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0064-0401	330×250×20	0.75	2.64	210	¥11,000		



5 柳宗理 南部鉄器 ミニパン
(ステンレス蓋付) (AMN-I2)

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0064-0501	247×178×23	0.4	0.96	130	¥6,000		

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