

## HOT PAN ホットパン

表面加工：ほうろう  
材 質：ダクタイル鋳鉄



食材の旨味を引き出す鋳物のお鍋。無水料理に最適です。  
ジックリ煮込むシチューやカレーでお試ください。  
違いが際立ちます。

|            | 寸法(φ) | 満水容量(L) | 重量(kg) | 価格(税抜)  |
|------------|-------|---------|--------|---------|
| HOT PAN 23 | 23cm  | 4.80    | 3.2    | 20,000円 |
| HOT PAN 19 | 19cm  | 3.03    | 2.5    | 18,000円 |
| HOT PAN 15 | 15cm  | 1.58    | 1.6    | 15,000円 |

## HOT PAN Sh ホットパン Sh

表面加工：ほうろう  
材 質：ダクタイル鋳鉄



HOT PAN よりちょっと浅め、ピヤベースやグラタンなどに最適。もちろん無水料理や水分を飛ばしたい佃煮などに。お料理の腕が一段と上がりそうです。

|               | 寸法(φ) | 満水容量(L) | 重量(kg) | 価格(税抜)  |
|---------------|-------|---------|--------|---------|
| HOT PAN 23 Sh | 23cm  | 3.05    | 2.8    | 19,000円 |
| HOT PAN 19 Sh | 19cm  | 1.67    | 2.2    | 17,000円 |
| HOT PAN 15 Sh | 15cm  | 1.02    | 1.5    | 14,000円 |

## FRYPAN フライパン

表面加工：シリコン系耐熱塗料  
材 質：ダクタイル鋳鉄



お肉やお魚にプロ顔負けの焦げ目が簡単につけられる！  
煮込みも出来る深めのフライパン。  
深さ、取手の角度などの形は主婦のこだわりで出来ました。

|           | 寸法(φ) | 重量(kg) | 価格(税抜)  |
|-----------|-------|--------|---------|
| FRYPAN 28 | 28cm  | 1.3    | 12,000円 |
| FRYPAN 26 | 26cm  | 1.1    | 10,000円 |
| FRYPAN 24 | 24cm  | 0.9    | 8,000円  |

## OVAL PAN オーバルパン

表面加工：ほうろう  
材 質：ダクタイル鋳鉄



おしゃれな楕円形へのこだわり。パエリアやすき焼きなら食卓へそのままGO!  
性能はそのまま、スタイリッシュな形が人気です。

|          | 寸法(横×縦) | 満水容量(L) | 重量(kg) | 価格(税抜)  |
|----------|---------|---------|--------|---------|
| OVAL PAN | 28×18cm | 2.30    | 2.7    | 20,000円 |

## mini pan

保温性がバツグン！  
そのまま食卓に運べる  
小型のココット鍋



色：ナチュラルオリーブ



色：リアルブラック



色：キャロットオレンジ

各色共通

表面加工：ほうろう

材質：普通鋳鉄

| 寸法(φ) | 満水容量(L) | 重量(kg) | 価格(税抜) |
|-------|---------|--------|--------|
| 11cm  | 0.30    | 0.9    | 7,500円 |

※IH調理器の使用はできない場合もあります。

美味しいレシピご紹介中です！

詳しくはホームページで！

<http://www.ferramica.com>



ご使用上の注意 ● 鋳物製品は湿気が苦手です。ご使用後は、しっかりと水分を拭き取り乾燥した場所で保管してください。