

BENRI鍋 series

16cm No.044703

H80x345x220/1000g
2.0L

18cm No.044704

H80x345x220/1000g
2.0L

20cm No.044701

H80x323x200/1,040g
2.3L

22cm No.044702

H80x345x220/1,175g
2.8L



持ち手は熱くなる胴部分から離れた構造で、安心して使えるよう設計しています。
さらに内側に刻まれた目盛りを活用して料理がスムーズに。

鏡面仕上げ

Mirror polishing



燕三条が誇る職人が高い技術で仕上げた美しい鏡面仕上げ。
汚れが落ちやすく、使用感も抜群の繊細な仕上がりです。

マット仕上げ

Matte polishing

いちど鏡面に仕上げしてからマット加工を施した、ひと手間が光るマット仕上げ。
傷が目立ちにくく、キッチンインテリアとの親和性も高い機能的なデザイン。



木部は暖かな色合いで、キッチンに優しい雰囲気を与えてくれます。
熱を移さない素材の持ち手とツمامミで鍋つかみいらず。
忙しくなりがちなキッチンを、木材のリラックス効果で和らげます。

Made in 燕 認定商品



新潟県燕市では様々な金属製品が作られており、日本はもとより世界中で燕製品が愛用されています。

燕地域で作られたことを証明する目印が「メイド・イン・燕」です。
燕の工場がお客様の事を思いながら丹精込めて製造した商品であること、安心と高品質をお客様に約束するマークです。