



ムラノ 18-8 スーブレードル
P.439



セーフティリーフトング
P.465

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品

TKG IH 2層クラッド

材質:本体/アルミ+ステンレス 取手/ステンレス
板厚:2.5mm

迷ったらコレ



① TKG IH 2層クラッド 雪平鍋 〈AYK-85〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0041-0101	16	161	70	1.2	0.57	122	¥4,700
8-0041-0102	18	180	75	1.5	0.66	147	¥5,200
8-0041-0103	21	189	82	2.1	0.75	151	¥6,000
8-0041-0104	24	240	90	3.3	1.04	190	¥7,400

TKG



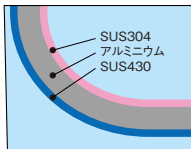
④ TKG クラッド プラ柄雪平鍋 〈AYK-81〉

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0041-0401	18	70	1.5	0.76	130	¥ 8,400
8-0041-0402	21	80	2.3	0.95	145	¥10,200
8-0041-0403	24	95	3.8	1.20	170	¥12,400
8-0041-0404	27	100	5.2	1.45	195	¥15,450
8-0041-0405	30	110	6.3	1.60	210	¥18,900

底板厚:2.3

② TKG IH 2層クラッド CT雪平鍋 〈AYK-86〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0041-0201	16	161	70	1.2	0.57	122	¥5,100
8-0041-0202	18	180	75	1.5	0.66	147	¥5,600
8-0041-0203	21	189	82	2.1	0.75	151	¥6,500
8-0041-0204	24	240	90	3.3	1.04	190	¥8,200



⑤ Ωスーパーデンジ 雪平鍋 (クラッド鋼) 〈AYK-46〉

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0041-0501	15	55	0.9	0.5	110	¥ 7,400
8-0041-0502	18	65	1.5	0.7	140	¥ 9,200
8-0041-0503	21	70	2.3	0.9	160	¥11,000
8-0041-0504	24	85	3.8	1.2	190	¥13,500
8-0041-0505	27	100	5.2	1.5	210	¥16,000
8-0041-0506	30	110	6.3	1.7	230	¥20,000

板厚 :2.0



⑧ クラッド雪平鍋 〈AYK-02〉

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0041-0801	15	55	0.9	0.5	110	¥ 8,500
8-0041-0802	18	65	1.5	0.7	140	¥10,400
8-0041-0803	21	70	2.3	0.94	160	¥12,600
8-0041-0804	24	85	3.8	1.26	190	¥15,200
8-0041-0805	27	100	5.2	1.5	210	¥18,100
8-0041-0806	30	110	6.3	1.7	230	¥22,200

板厚 :2.3



●見やすい目盛付き

⑩ Ω18-10 共柄三層鋼 雪平鍋 (目盛付) 〈AYK-52〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0041-1001	16	157×	72	1.2	0.4	120	¥3,300
8-0041-1002	18	176×	78	1.7	0.45	140	¥3,600
8-0041-1003	20	193×	82	2.2	0.5	160	¥4,200
8-0041-1004	22	215×	90	2.9	0.65	180	¥4,800
8-0041-1005	24	234×	90	3.6	0.7	200	¥5,300

板厚:0.8

●ハンドルが熱くなりにくい特殊構造。



③ TKG IHセレクト 2層クラッド 雪平鍋 〈AYK-83〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0041-0301	15	170×62	0.7	0.54	109	¥3,900	
8-0041-0302	18	200×71	1.4	0.69	130	¥4,800	
8-0041-0303	21	230×74	2.2	0.91	161	¥6,200	
8-0041-0304	24	256×85	3.8	1.09	181	¥7,400	

クラッド鋼は抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性・耐久性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材です。



⑥ エコクリーン Ωスーパーデンジ 雪平鍋 (クラッド鋼) (内面ゼロクリア2コート加工) 〈AEK-05〉

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0041-0601	15	55	0.9	0.5	110	¥ 7,500
8-0041-0602	18	65	1.5	0.7	140	¥ 9,300
8-0041-0603	21	70	2.3	0.9	160	¥11,200
8-0041-0604	24	85	3.8	1.2	190	¥13,700
8-0041-0605	27	100	5.2	1.5	210	¥16,300
8-0041-0606	30	110	6.3	1.7	230	¥20,400

底板厚:2.0

※「エコクリーン」の詳しい説明はP.2577(資料集1)に掲載してあります。



⑨ 20-0 ロイヤル 雪平鍋 XYD 〈AYK-01〉

	内径	深さ	ℓ	kg	板厚	底径	
8-0041-0901	165	155×	65	約1.0	0.4	110	¥ 6,900
8-0041-0902	180	175×	70	約1.5	0.5	120	¥ 7,700
8-0041-0903	200	200×	80	約2.1	0.6	130	¥ 9,300
8-0041-0904	210	210×	85	約2.5	0.6	135	¥ 9,800
8-0041-0905	240	240×	95	約3.5	0.8	155	¥11,800
8-0041-0906	270	270×110	約5.2	1.3	1.5	175	¥14,000
8-0041-0907	300	300×120	約6.3	1.6	1.5	195	¥16,500

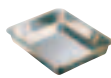
材質:YUS-180



⑪ 18-10 三層鋼プラ柄雪平鍋 (目盛付) 〈ASV-A6〉

	cm内	深さ	ℓ	g	底径	
8-0041-1101	16	70	1.2	445	130	¥3,200
8-0041-1102	18	75	1.7	505	140	¥3,500
8-0041-1103	20	80	2.2	585	150	¥3,900
8-0041-1104	22	90	2.9	670	165	¥4,400
8-0041-1105	24	95	3.6	745	180	¥4,900

板厚:0.8



18-8 角バット
P.131



TKG マンモス浅型ざる
P.255

TKG 共柄厚板IH アルミ 雪平鍋

- 炎にも烧けないステンレスハンドルで丈夫で長持ち。
- 業務用に最適な厚板仕様で均一加熱。
- 調理に便利な容量目盛付。

材質: 本体/アルミ 取手/ステンレス
板厚: 2.6mm

腐食に強く焼けない。クリーンなステンレスハンドル!

迷ったらコレ

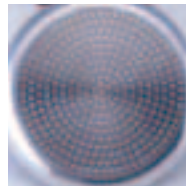


便利な目盛付

cm	表示目盛 (mℓ)
16	約400/800
18	約500/1,000
19	約500/1,000
20	約500/1,000
21	約500/1,000
24	約500/1,000/2,000

電磁調理器対応底 (①②)

TKG



① TKG 共柄厚板IH アルミ 雪平鍋 (目盛付) <AYK-70>



	cm	内径	深さ	ℓ	g	底径
8-0042-0101	16	160×67	1.2	490	120	¥3,000
8-0042-0102	18	185×72	1.7	560	140	¥3,200
8-0042-0103	19	190×75	1.8	600	140	¥3,300
8-0042-0104	20	200×77	2.1	630	140	¥3,500
8-0042-0105	21	210×80	2.2	640	140	¥3,700
8-0042-0106	24	240×87	3.3	880	165	¥5,000

※底径は発熱板の直径です。

② TKG 共柄厚板IH アルミテフロン 雪平鍋 (目盛付) <AYK-71>



	cm	内径	深さ	ℓ	g	底径
8-0042-0201	16	160×67	1.2	490	120	¥3,400
8-0042-0202	18	185×72	1.7	560	140	¥3,700
8-0042-0203	19	190×75	1.8	600	140	¥3,900
8-0042-0204	20	200×77	2.1	630	140	¥4,100
8-0042-0205	21	210×80	2.2	640	140	¥4,400
8-0042-0206	24	240×87	3.3	880	165	¥5,500

- こびりつきにくい、テフロン加工。

③ TKG IH プロセレクト 雪平鍋 <AYK-60>



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0042-0301	18	179×75	1.5	0.5	135	¥3,100
8-0042-0302	21	209×85	2.5	0.8	145	¥4,100
8-0042-0303	24	239×95	3.5	0.9	160	¥5,300

- アルミ楕目入りテフロン加工



④ エレテック アルミ雪平鍋 <AYK-03>



	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0042-0401	21	80	2.5	0.85	170	¥17,000
8-0042-0402	24	90	3.3	1.12	190	¥19,500
8-0042-0403	27	105	5.1	1.3	205	¥23,500

底板厚: 5.0



⑤ エコクリーン アルミ エレテック 雪平鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-70>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0042-0501	21	80	2.5	0.55	170	¥15,000
8-0042-0502	24	90	3.3	1.12	190	¥17,500
8-0042-0503	27	105	5.1	1.3	205	¥21,000

※「エコクリーン」の詳細説明はP.2577 (資料集1)に掲載してあります。



⑥ パンテック3 和心 IH厚板 アルマイト雪平鍋 <AYK-87>



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0042-0601	18	180×75	1.75	0.43	150	¥1,650
8-0042-0602	20	200×80	2.1	0.46	160	¥1,850
8-0042-0603	22	220×80	2.85	0.54	185	¥2,300
8-0042-0604	24	240×85	3.5	0.61	200	¥2,500

板厚: 2.0



NEW

⑦ 越乃ゆきひら <AYK-96>



	cm	内径	深さ	ℓ	g	底径
8-0042-0701	16	157×65	1.1	460	130	¥3,500
8-0042-0702	18	177×71	1.6	520	140	¥4,000
8-0042-0703	20	195×74	1.9	600	140	¥4,200
8-0042-0704	22	214×79	2.4	720	165	¥4,500
8-0042-0705	24	240×83	3.4	850	180	¥5,000

- 本体・ハンドルともにステンレスでお手入れやすく衛生的です。
- ハンドルと本体内側の接合部分がフラットの為、洗い易い。



NEW

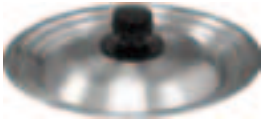
⑧ エレク 雪平鍋 <AEL-05>



	cm内	深さ	ℓ	g	底径	
8-0042-0801	18	80	1.7	480	132	¥2,000
8-0042-0802	20	83	2.3	610	140	¥2,300
8-0042-0803	22	86	2.9	680	165	¥2,600
8-0042-0804	24	86	3.7	780	175	¥2,900

板厚: 2.5

- 内面がこびりつきにくいフッ素樹脂加工。



⑨ アルミ雪平鍋用 兼用蓋 <AHT-39>

8-0042-0901	大 (18~21cm用)	φ230	¥1,470
8-0042-0902	小 (15~18cm用)	φ190	¥1,360



⑩ アルミ 雪平鍋用蓋 <AHT-38>

cm用			
8-0042-1001	15	φ170	¥1,200
8-0042-1002	18	φ188	¥1,310
8-0042-1003	21	φ222	¥1,420
8-0042-1004	24	φ250	¥1,580
8-0042-1005	27	φ282	¥2,020
8-0042-1006	30	φ314	¥2,290



18-8 口付水マス
P.485



TKG18-8 調味缶
P.489

TKG 共柄厚板 アルミ 雪平鍋

腐食に強く焼けない。クリーンなステンレスハンドル!

- 炎にも焼けないステンレスハンドルで丈夫で長持ち。
- 業務用に最適な厚板仕様が均一加熱。
- 調理に便利な容量目盛付。

材質:本体/アルミ 取手/ステンレス
板厚:2.6mm

便利な目盛付

cm	表示目盛(ml)
16	約400/800
18	約500/1,000
19	約500/1,000
20	約500/1,000
21	約500/1,000
24	約500/1,000/2,000

① TKG 共柄厚板 アルミ 雪平鍋 (目盛付) <AYK-72>

	cm	内径	深さ	ℓ	g	
8-0043-0101	16	160×67	1.2	470	¥2,600	
8-0043-0102	18	185×72	1.7	530	¥2,700	
8-0043-0103	19	190×75	1.8	570	¥2,900	
8-0043-0104	20	200×77	2.1	580	¥3,100	
8-0043-0105	21	210×80	2.2	590	¥3,300	
8-0043-0106	24	240×87	3.3	820	¥4,300	

② TKG 共柄厚板 アルミテフロン 雪平鍋 (目盛付) <AYK-73>

	cm	
8-0043-0201	16	¥3,000
8-0043-0202	18	¥3,300
8-0043-0203	19	¥3,400
8-0043-0204	20	¥3,700
8-0043-0205	21	¥4,000
8-0043-0206	24	¥4,900

- こびりつきにくい、テフロン加工。
- サイズは①参照してください。

③ Ω アルミ 雪平鍋 (両口) (アルマイト加工) <AYK-04>

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-0301	15	149×	65	0.7	0.24	1.5	¥2,200
8-0043-0302	18	180×	74	1.4	0.3	1.5	¥2,500
8-0043-0303	21	212×	81	2.2	0.44	1.8	¥2,900
8-0043-0304	24	238×	87	3.8	0.49	1.8	¥3,400
8-0043-0305	27	272×107	5.2	0.84	2.4	¥6,300	
8-0043-0306	30	303×123	7.6	1.04	2.4	¥7,200	

■③⑤交換部品 木柄 (釘2本付)

8-0043-0307 小 15・18cm用 ¥240

全長147mm 差し込み部直径φ23mm

8-0043-0308 中 21・24cm用 ¥290

全長175mm 差し込み部直径φ24mm

8-0043-0309 大 27・30cm用 ¥310

全長187mm 差し込み部直径φ26mm



15cm～24cm 27cm・30cm

④ Ω21-0 打出 雪平鍋 (両口) <AYK-49>

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	
8-0043-0401	15	70	1.1	0.4	¥2,600
8-0043-0402	18	85	1.9	0.48	¥3,000
8-0043-0403	20	90	2.5	0.57	¥3,400
8-0043-0404	24	90	3.7	0.74	¥4,000
8-0043-0405	27	110	5.2	0.82	¥6,700
8-0043-0406	30	120	7.6	1.0	¥7,700

板厚:0.8

※27cm・30cmの木柄はビス止め式、フック無です。

⑤ Ω アルミ ノンスティック雪平鍋 <AYK-80>

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-0501	15	147×	60	0.7	0.24	1.5	¥2,000
8-0043-0502	18	175×	70	1.4	0.3	1.5	¥2,200
8-0043-0503	21	204×	80	2.2	0.44	1.8	¥2,700
8-0043-0504	24	235×	90	3.8	0.49	1.8	¥3,400
8-0043-0505	27	271×110	5.2	0.84	2.4	¥6,300	
8-0043-0506	30	303×120	7.6	1.04	2.4	¥7,200	

- こびりつきにくい内面フッ素樹脂加工。



⑥⑦ 15cm～21cm



⑥⑦ 24cm～30cm

⑥ ホクア アルミ打出雪平鍋 (目盛付) <AYK-55>

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-0601	15	60	0.8	0.2	1.7	¥2,200
8-0043-0602	16	70	1.1	0.3	1.7	¥2,400
8-0043-0603	18	80	1.6	0.3	1.7	¥2,800
8-0043-0604	20	90	2.2	0.4	1.7	¥3,300
8-0043-0605	21	80	2.4	0.4	1.7	¥3,500
8-0043-0606	24	93	3.4	0.6	1.9	¥4,800
8-0043-0607	27	100	5.0	1.0	2.8	¥8,000
8-0043-0608	30	113	7.2	1.3	2.8	¥9,500

- 黒変を防ぐアルマイト加工
- 便利な目盛り付
- ※15cm～24cmまでは両口になります。
- ※27cm・30cmは片口・目盛無しです。

⑦ エコクリーン ホクア アルミ打出雪平鍋 (内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-10> E

		深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-0701	15	60	0.8	0.2	1.7	¥2,900
8-0043-0702	18	80	1.6	0.3	1.7	¥3,700
8-0043-0703	21	80	2.4	0.4	1.7	¥4,400
8-0043-0704	24	93	3.4	0.6	1.9	¥5,700
8-0043-0705	27	100	5.0	1.0	2.8	¥7,800
8-0043-0706	30	113	7.2	1.3	2.8	¥9,200

- 15cm～21cmまでは便利な目盛り付
- ※15cm～21cmまでは両口になります。
- ※24cm～30cmまでは片口・目盛無しです。



⑧ ⑨

⑧ アルミDON 雪平鍋 (両口) <AYK-05> U

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-0801	15	60	0.8	0.26	1.7	¥2,330
8-0043-0802	17	65	1.1	0.28	1.7	¥2,500
8-0043-0803	18	70	1.4	0.33	1.7	¥2,730
8-0043-0804	20	75	1.8	0.42	1.8	¥3,130
8-0043-0805	21	80	2.2	0.51	2.0	¥3,640
8-0043-0806	23	85	2.6	0.6	2.2	¥4,210
8-0043-0807	24	90	3.2	0.73	2.4	¥4,890
8-0043-0808	26	100	4.2	0.9	2.6	¥6,710
8-0043-0809	27	110	5.1	1.05	2.7	¥8,530
8-0043-0810	30	120	7.0	1.25	2.7	¥10,000

- 交換部品の木柄はP.34参照してください。

⑨ アルミDON カラス口 雪平鍋 <AYK-06> U

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-0901	15	60	0.7	0.26	1.7	¥2,960
8-0043-0902	17	65	1.1	0.28	1.7	¥3,300
8-0043-0903	18	70	1.4	0.33	1.7	¥3,530
8-0043-0904	20	75	1.7	0.42	1.8	¥4,100
8-0043-0905	21	80	2.1	0.42	2.0	¥4,670
8-0043-0906	24	90	3.3	0.51	2.4	¥6,030

- 交換部品の木柄はP.34参照してください。

⑩ アルミ 本職用 手打雪平鍋 (3mm厚) <AYK-53>

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	
8-0043-1001	15	65	約1.0	0.4	¥11,600
8-0043-1002	16.5	70	約1.3	0.42	¥13,000
8-0043-1003	18	75	約1.7	0.52	¥14,400
8-0043-1004	19.5	80	約2.2	0.61	¥16,000
8-0043-1005	21	85	約2.7	0.75	¥18,000
8-0043-1006	22.5	90	約3.4	0.85	¥20,000
8-0043-1007	24	95	約4.1	0.9	¥22,200
8-0043-1008	25.5	100	約5.0	1.1	¥24,400
8-0043-1009	27	105	約5.8	1.17	¥27,000
8-0043-1010	28.5	110	約7.0	1.27	¥30,000
8-0043-1011	30	115	約8.2	1.42	¥33,000

- 一つ一つ丹精を込めて打出される究極の手打ち鍋です。
- ※特注でオリジナルの鍋の製作も可能ですのでお気軽にご相談ください。

⑪ 銅製 雪平鍋 <AYK-07>

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-1101	15	69	1.0	0.5	1.2	¥6,400
8-0043-1102	18	84	1.3	0.75	1.2	¥7,600
8-0043-1103	21	96	2.8	1.15	1.2	¥10,000
8-0043-1104	24	103	3.9	1.45	1.5	¥15,000
8-0043-1105	27	118	5.4	2.2	1.5	¥22,000

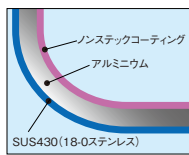
⑫ 18-8 木柄 計量 雪平鍋 (両口・目盛付) <AYK-10>

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-1201	15	150×65	1.0	0.34	0.8	¥4,700	
8-0043-1202	18	177×70	1.5	0.34	0.7	¥5,000	
8-0043-1203	21	207×86	2.5	0.45	0.7	¥5,500	

⑬ 18-8 プラ柄 計量雪平鍋 (両口・目盛付) <AYK-09>

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-1301	15	150×65	1.0	0.37	0.8	¥5,000	
8-0043-1302	18	177×70	1.5	0.39	0.7	¥5,300	
8-0043-1303	21	207×86	2.5	0.47	0.7	¥5,800	

TKG



① TKG IHセレクト 2層クラッド 両手鍋
(ALY-78)



	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
8-0044-0101	27	290×105	5.2	1.46	202	¥10,000
8-0044-0102	30	330×139	7.6	1.79	218	¥11,800

板厚:2.5

●煮物や炒め物、揚げ物など様々なお料理に使える
万能鍋です。



② クラッド鋼 両手雪平鍋
(AYK-69)



	cm	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0044-0201	27	95	5.2	1.42	200	¥16,100
8-0044-0202	30	114	6.3	1.80	215	¥19,750
8-0044-0203	33	120	8.7	2.05	230	¥22,800
8-0044-0204	36	130	10.5	2.50	260	¥24,700

板厚:2.3



③ アルミ 両手雪平鍋 (AYK-66)

		cm内	深さ	ℓ	kg	
8-0044-0301	40427	27	105	5.2	1.0	¥ 6,900
8-0044-0302	40430	30	115	6.3	1.23	¥ 8,400
8-0044-0303	40433	33	125	6.9	1.55	¥ 9,200
8-0044-0304	40436	36	135	9.4	1.80	¥11,000



④ エレテック スタッキング ゆきひら鍋
(AYK-67)



	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0044-0401	21	80	2.5	0.83	170	¥18,000
8-0044-0402	24	90	3.3	1.00	190	¥21,000
8-0044-0403	27	105	5.0	1.15	205	¥25,000

④⑤特長

●調理スペースを取らない縦型ハンドル。
●安定したスタッキング構造と上下するハンドル
でコンパクト収納を実現。

⑤ アルミ スタッキング ゆきひら鍋
(AYK-68)

	cm内	深さ	ℓ	kg	
8-0044-0501	21	80	2.5	0.52	¥4,200
8-0044-0502	24	90	3.3	0.60	¥5,800
8-0044-0503	27	105	5.0	0.71	¥8,300



⑦ Ωスーパーデンジ 矢床鍋
(クラッド鋼) (AYT-07)

	cm内		高さ	ℓ	kg	底径	
8-0044-0701	15	55	0.9	0.4	110	¥	6,900
8-0044-0702	18	65	1.5	0.6	140	¥	8,700
8-0044-0703	21	70	2.3	0.8	160	¥	10,500
8-0044-0704	24	85	3.8	1.0	190	¥	12,700
8-0044-0705	27	100	5.2	1.3	210	¥	15,000
8-0044-0706	30	110	6.3	1.4	230	¥	18,400

底板厚:2.0



⑧ 20-0ロイヤル 矢床鍋 XZD
(AYT-06)

		内径	高さ	ℓ	kg	底径		
8-0044-0801	160	155×	65	約1.0	0.3	110	¥	5,800
8-0044-0802	180	175×	70	約1.2	0.4	120	¥	6,500
8-0044-0803	200	200×	80	約2.0	0.5	130	¥	8,200
8-0044-0804	210	210×	85	約2.5	0.5	130	¥	9,000
8-0044-0805	240	240×	100	約4.5	0.6	145	¥	11,000
8-0044-0806	270	270×	110	約6.4	1.3	150	¥	14,000

板厚:1.5



⑨ グルメステージIH 矢床鍋 (AYT-12)

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0044-0901	18	71	1.8	0.43	142	¥2,400
8-0044-0902	19	72	1.9	0.46	142	¥2,500
8-0044-0903	20	76	2.2	0.49	142	¥2,600
8-0044-0904	21	78	2.3	0.50	142	¥2,700
8-0044-0905	22	80	2.9	0.63	165	¥3,000
8-0044-0906	24	85	3.5	0.70	165	¥3,500
8-0044-0907	27	98	5.1	0.92	165	¥4,500
8-0044-0908	30	118	7.5	1.24	195	¥5,500

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス圧着
底板厚:3.1(18~24cm)3.3(27,30cm)



⑩ エレテック 矢床鍋 (AYT-01)

	cm内		深さ	ℓ	kg	底径
8-0044-1001	21	88	2.7	0.86	170	¥17,200
8-0044-1002	24	100	4.0	1.12	190	¥20,000
8-0044-1003	27	112	5.6	1.32	205	¥27,000

底板厚5.0



⑫ ホクア アルミ 矢床鍋
(AYT-08)

	cm内	高さ	ℓ	kg	
8-0044-1201	15	65	1.0	0.3	¥1,900
8-0044-1202	16.5	71	1.6	0.4	¥2,400
8-0044-1203	18	77	1.8	0.4	¥3,000
8-0044-1204	19.5	84	2.0	0.5	¥3,800
8-0044-1205	21	89	2.7	0.6	¥4,200
8-0044-1206	22.5	93	3.2	0.7	¥4,500
8-0044-1207	24	101	4.0	0.8	¥5,200
8-0044-1208	25.5	106	4.9	0.9	¥6,500
8-0044-1209	27	112	5.6	0.9	¥7,500
8-0044-1210	28.5	118	6.6	1.1	¥8,500
8-0044-1211	30	125	8.0	1.2	¥9,500

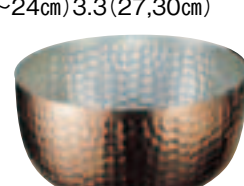
板厚:3.0 ●黒変を防ぐアルマイト加工



⑬ アルミDON 矢床鍋
(AYT-02)

	cm内 深さ		ℓ	kg	
8-0044-1301	15	65	1.0	0.34	¥ 2,900
8-0044-1302	18	75	1.6	0.47	¥ 4,320
8-0044-1303	21	85	2.5	0.6	¥ 5,290
8-0044-1304	24	100	4.5	0.85	¥ 6,770
8-0044-1305	27	110	6.4	1.0	¥ 8,710
8-0044-1306	30	130	9.0	1.34	¥10,600

板厚:3.0



⑭ 銅 矢床鍋 (AYT-03)

	cm内 深さ		ℓ	kg	板厚	
8-0044-1401	15	65	1.0	0.4	1.2	¥ 6,100
8-0044-1402	18	75	1.9	0.65	1.2	¥ 7,900
8-0044-1403	21	85	2.8	0.85	1.2	¥ 9,700
8-0044-1404	24	100	4.0	1.35	1.5	¥15,000
8-0044-1405	27	110	5.6	1.55	1.5	¥18,800
8-0044-1406	30	130	7.7	1.9	1.5	¥22,500

⑪ エコクリーン
アルミ エレテック 矢床鍋
(本体内面ゼロクリア2コート加工)
(AEK-71)



	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0044-1101	21	88	2.7	0.86	170	¥15,000
8-0044-1102	24	100	4.0	1.12	190	¥17,500
8-0044-1103	27	112	5.6	1.32	205	¥23,000

底板厚:5.0



⑮ ステンレス ヤットコ鋏
(AYT-10)

8-0044-1501 ¥4,300
全長:229 質量:約254g

⑯ 鍋矢床 太口 (鉄)
(ANB-10)

8-0044-1601 ¥2,300
全長:225

⑰ 鍋ヤットコ 黒塗り(鉄)
(ANB-38)

8-0044-1701 ¥2,900
全長:245

⑱ やっとこ 3757(亜鉛合金・クロームメッキ仕上)

8-0044-1801 ¥1,500
全長:165 質量:約150g
●先端にシリコンゴムの滑り止め付。



⑲ ヨコ型クリッパー
(鉄クロームメッキ)
(AKL-02)

8-0044-1901 ¥1,400
全長:205

⑳ タテ型クリッパー
(鉄クロームメッキ)
(AKL-03)

8-0044-2001 ¥1,400
全長:190



18-8 手付 片口ボール 目盛付
P.247



18-0 本職用 丸骨ヌキ
P.509

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
ハンカチ
ウェット
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品

TKG IH 2層クラッドシリーズ ①～④

オール熱源対応でガスコンロから電磁調理器まであらゆる熱源に対応します。

- 熱伝導に優れ、省エネに繋がります。
- 炎にも烧けないステンレスハンドルで丈夫さ長持ち。

迷ったらコレ



TKG IH 2層クラッド

① 親子鍋 立柄〈AOY-49〉

	cm内	深さ	g	底径	
8-0045-0101	16.5	25	400	133	¥3,500
8-0045-0102	18	25	460	140	¥3,700



② 親子鍋 横柄〈AOY-50〉

	cm内	深さ	g	底径	
8-0045-0201	16.5	25	390	133	¥3,500
8-0045-0202	18	25	450	140	¥3,700



①～④材質:本体/アルミ+ステンレス
取手/ステンレス(シリコンラバー加工)
板厚:2.5mm

TKG IH 2層クラッド

③ CT親子鍋 立柄〈AOY-51〉

	cm内	深さ	g	底径	
8-0045-0301	16.5	25	400	133	¥3,700
8-0045-0302	18	25	460	140	¥4,000



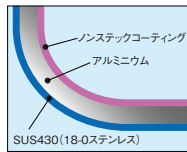
④ CT親子鍋 横柄〈AOY-52〉

	cm内	深さ	g	底径	
8-0045-0401	16.5	25	390	133	¥3,700
8-0045-0402	18	25	450	140	¥4,000



③④テフロンクラシック加工

TKG



TKG IH セレクト 2層クラッド親子鍋

⑤ 立柄

〈AOY-47〉 8-0045-0501 ¥2,900
内φ160 深さ:30 質量:350g 底径:130



⑥ 横柄

〈AOY-48〉 8-0045-0601 ¥2,900
内φ160 深さ:30 質量:345g 底径:130



TKG



TKG IH プロセレクト 親子鍋

⑦ 立柄 〈AOY-31〉

8-0045-0701 ¥2,500
内φ160 深さ:20 質量:207g 底径:125



⑧ 横柄 〈AOY-32〉

8-0045-0801 ¥2,500
内φ160 深さ:20 質量:207g 底径:125



TKG



TKG アルミセレクト 親子鍋

⑨ 立柄

〈AOY-24〉 8-0045-0901 ¥1,550
内φ160 深さ:30 質量:200g

⑩ 横柄

〈AOY-25〉 8-0045-1001 ¥1,550
内φ160 深さ:30 質量:200g
⑨～⑪:アルミ楕目入りテフロン加工

⑪ 親子鍋ミニ 立柄 セレクト アルミ TKG

〈AOY-30〉 8-0045-1101 ¥1,450
内φ125 深さ:28 質量:140g 板厚:2
● セットメニューのミニ丼に最適!



18-10 PC柄 三層鋼親子鍋

⑫ 縦柄

〈AOY-53〉 8-0045-1201 ¥2,300
内φ166 深さ:30 質量:306g 底径:120



⑬ 横柄

〈AOY-54〉 8-0045-1301 ¥2,300
内φ166 深さ:30 質量:306g 底径:120



⑭ フッ素加工 縦柄

〈AOY-55〉 8-0045-1401 ¥4,200
内φ166 深さ:30 質量:328g 底径:120



Ω 18-10三層鋼親子鍋



- 火を選ばない三層構造
- 保温力の優れた18-10ステンレスで、熱伝導の良い特殊軟鋼をサンドイッチした構造です。



⑮ Ω18-10共柄 三層鋼親子鍋 立柄

〈AOY-34〉 8-0045-1501 ¥2,500
内径 深さ g 底径
φ165 25 280 φ115



⑯ Ω18-10 親子鍋 立柄 大 (三層鋼)

〈AOY-04〉 8-0045-1701 ¥2,650
内径 深さ g 底径
165×25 280 115



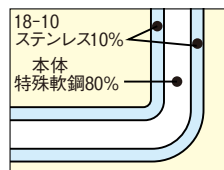
⑰ Ω18-10 角型 親子鍋 大 (三層鋼)

〈AOY-02〉 8-0045-1901 ¥2,800
深さ g 底面サイズ
内160×140 30 260 125×95

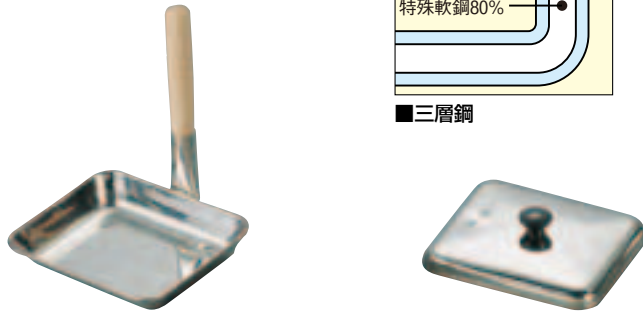


⑱ Ω 18-0 角型 親子鍋蓋 〈AOY-16〉

8-0045-2001 大 155×130 ¥770
8-0045-2002 小 135×100 ¥180



■三層鋼





TKG 共柄厚板 アルミ 親子鍋

ハンドルは熱くなりにくいシリコンコーティング加工。

材質: 本体/アルミ 取手/ステンレス(シリコンコーティング加工)
板厚: 2.6mm



TKG 共柄厚板IHアルミ 親子鍋 ① 立柄 〈AOY-39〉



	cm内	深さ	g	底径	
8-0046-0101	16.5	22	380	φ130	¥3,000
8-0046-0102	18	22	410	φ130	¥3,100

② 横柄 〈AOY-40〉

	cm内	深さ	g	底径	
8-0046-0201	16.5	22	380	φ130	¥3,000
8-0046-0202	18	22	410	φ130	¥3,100

①②・ミラー仕上げ。

TKG 共柄厚板 IHアルミテフロン 親子鍋 ③ 立柄 〈AOY-37〉



	cm内	深さ	g	底径	
8-0046-0301	16.5	22	380	φ130	¥3,100
8-0046-0302	18	22	410	φ130	¥3,200

④ 横柄 〈AOY-38〉

	cm内	深さ	g	底径	
8-0046-0401	16.5	22	380	φ130	¥3,100
8-0046-0402	18	22	410	φ130	¥3,200

③④・こびりつきにくい、テフロン加工。

TKG 共柄厚板 アルミ 親子鍋 ⑤ 立柄 〈AOY-43〉

	cm内	深さ	g	
8-0046-0501	16.5	22	335	¥2,300
8-0046-0502	18	22	365	¥2,400

⑥ 横柄 〈AOY-44〉

	cm内	深さ	g	
8-0046-0601	16.5	22	335	¥2,300
8-0046-0602	18	22	365	¥2,400

⑤⑥・ミラー仕上げ。

TKG 共柄厚板 アルミテフロン 親子鍋 ⑦ 立柄 〈AOY-41〉

	cm内	深さ	g	
8-0046-0701	16.5	22	335	¥2,400
8-0046-0702	18	22	365	¥2,500

⑧ 横柄 〈AOY-42〉

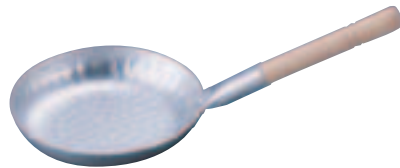
	cm内	深さ	g	
8-0046-0801	16.5	22	335	¥2,400
8-0046-0802	18	22	365	¥2,500

⑦⑧・こびりつきにくい、テフロン加工。



Ω アルミ 親子鍋

⑨ 深型 立柄 (アルマイト加工) 〈AOY-06〉 8-0046-0901 ¥1,600 内φ160 深さ:30 質量:165g



⑩ 深型 横柄 (アルマイト加工) 〈AOY-13〉 8-0046-1001 ¥1,600 内φ160 深さ:30 質量:165g



⑪ アルミDON 親子鍋 〈AOY-26〉 | | cm | 内径 | 深さ | g | | |-------------|------|--------|-----|--------|--| | 8-0046-1101 | 18 | 180×24 | 170 | ¥1,650 | | | 8-0046-1102 | 16.5 | 162×22 | 150 | ¥1,370 | |



アルミDON 親子鍋

⑫ 深型 立柄 〈AOY-27〉 | | cm | 内径 | 深さ | g | | |-------------|------|--------|-----|--------|--| | 8-0046-1201 | 18 | 180×31 | 190 | ¥1,930 | | | 8-0046-1202 | 16.5 | 162×31 | 170 | ¥1,820 | |

⑬ 深型 横柄 〈AOY-14〉 | | cm | 内径 | 深さ | g | | |-------------|------|-----|----|-----|--------| | 8-0046-1301 | 16.5 | 165 | 30 | 160 | ¥1,710 |



⑭ Ωスミフロン親子鍋 大 〈AOY-21〉 8-0046-1401 ¥3,600 内φ165 深さ:27 質量:180 ●内面にスミフロン加工を施してありますので、優れた非粘着性により物がこびりつかず、汚れが簡単にとれ、また抜群の耐食性をもつ為、非常に長持ちします。



⑮ 18-10 ロイヤル親子鍋 HSDD-160(蓋付) 〈AOY-01〉 8-0046-1501 ¥5,000 内165×H30 質量:400g 底径:100



⑯ 銅製 親子鍋 立柄 〈AOY-10〉 8-0046-1601 ¥2,500 内φ170 深さ:27 質量:300g



⑰ 銅製 親子鍋 横柄 〈AOY-15〉 8-0046-1701 ¥2,500 内φ170 深さ:27 質量:300g

TKG



ビスをカシメる事で本体との密着が強くなり、ビスの落下を防ぎます。

⑱ TKG アルミ親子鍋用蓋 (アルマイト加工) 〈AOY-19〉 8-0046-1801 小 16.5cm用 φ155 ¥1,150 8-0046-1802 大 18cm用 φ170 ¥1,200



⑲ TKG アルミ親子鍋用蓋 小 (アルマイト加工) 〈AOY-46〉 8-0046-1901 ¥1,200 φ155



⑳ アカオ アルミ 親子鍋用蓋 (エントツ付き) 〈AOY-22〉 8-0046-2001 E-18 18cm用 φ170 ¥810 8-0046-2002 E-16 16.5cm用 φ156 ¥690



㉑ Ω 18-0 親子鍋用蓋 大 〈AOY-17〉 8-0046-2101 ¥550 φ155



㉒ Ω 18-0 親子鍋用蓋 (エントツ付き) 〈AOY-18〉 8-0046-2201 ¥940 φ155



TKG IH アルミ円付鍋
P.37



ムラノ 18-8 スーブレードル
P.439

火力の自動制御で失敗を防止!



210種類のレシピ内蔵で、
毎日の献立に悩まない!

5種類の調理モードで様々な
調理手法が簡単に!



NEW
① 家庭用マイコン電気圧力鍋 楽ポンプロ OEDF80

〈AMI-05〉 8-0048-0101 ¥38,000

外寸:370×340×H360
内寸:φ240×H180
電源:100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
作動圧:70kPa
水の容量:最高水位線/約5.3ℓ
豆のい線/約2.6ℓ

質量:6.1kg

- 火力を自動で調節し、調理が終われば自動で保温します。
- 前回の圧力調理時間を自動でメモリーする機能を搭載しています。
- 予約タイマーで予定時間に合わせて調理が可能です。

ボタンひとつで簡単圧力調理!

- 1台で圧力調理・炊飯・スロー調理・蒸し料理・甘酒・発酵調理ができます。
- 調理後は自動で保温に切り替え、「加熱キー」で温め直しも可能です。



- コースを選ぶだけの簡単操作で火力や圧力をレシピに合わせて自動制御します。
- 圧力ふた・鍋は取り外して丸洗いできます。

④ 電気圧力鍋 ヘルシーマルチポットEA-130K

〈AMK-03〉 8-0048-0401 ¥12,250

304×275×H278
電源:AC100V 50/60Hz
消費電力:750W
使用最高圧力:70kPa
炊飯容量:白米/2〜4合
玄米/2〜3合
調理容量:2ℓ
満水容量:3ℓ
安全装置:温度ヒューズ(133℃)
コードの長さ:1.3m
質量:4kg
付属品:ガラス蓋・蒸し台・おたま・しゃもじ・掃除用ピン・計量カップ(180ml)



NEW
② ティファール クックフォーミー エクスプレス CY8521JP

〈AAT-81〉 8-0048-0201 ¥60,000

350×380×H325
電源:100V 50/60Hz
消費電力:1,200W
使用最高圧力:70kPa
満水容量:6ℓ
コード長さ:1.5m
質量:6.5kg

- 1,200Wのハイパワーで予熱時間が短く、加圧調理をスピーディーに行えます。

保温調理でカンタン!ガス代・電気代節約!

約5分の加熱+保温調理器に入れるだけのカンタン調理!
●火加減も気にすることなく、あとはおまかせ!時間を有効活用!
●保温調理なので中までしっかり味が染み込み、おいしく調理出来ます。



NEW
③ ティファール コンパクト電気圧力鍋 ラクラ・クッカー CY3501JP

〈AAT-82〉 8-0048-0301 ¥24,000

285×260×H283
電源:100V 50/60Hz
消費電力:700W
使用最高圧力:70kPa
満水容量:3ℓ
コード長さ:1.5m
質量:4.18kg

- 圧力調理、蒸す、煮る、炒める、低温調理の調理モードを搭載。
- 2つの炊飯モードで、白米も玄米も炊くことができます。

今、お使いの鍋がそのまま
保温調理器としてお使い頂けます。



⑤ 節約応援隊保温調理器 カンタン大好き 2ピース KS-2819

〈AHO-23〉 8-0048-0501 ¥8,000

φ278×H290
鍋寸法:内径210×深さ94
材質:鍋/21-0ステンレス
蓋/18-0ステンレス
保温容器/難燃発砲スチロール
容量:2.8ℓ×2 質量:2.79kg
保温性能:67℃
付属品:漏れ止めパッキン×2、バンド×1
●保温性能は沸騰水2ℓを容器に入れ6時間後の温度(室温22℃)

⑥ ほっとクック ストライプ (保温調理カバー)

〈AHT-A6〉 8-0048-0601 ¥2,980

φ320×H260
材質:本体 表地/ポリエステル
中地/ポリウレタン
裏地/アルミシート
中敷 表地/綿
中地/ポリエステル
●熱を包み込んで逃がさない、抜群の保温力。



真空保温調理器



⑦ シャトルシェフ〈ASY-G1〉

	クリアステンレス (CS)	クリアブラウン (CBW)		
KBG-3000	8-0048-0701	8-0048-0702	310×265×H190	¥20,000
KBG-4500	8-0048-0703	8-0048-0704	310×265×H240	¥25,000

- 保温容器の蓋はダンパー入のヒンジ式で静かに閉まります。
- 内鍋の蓋は保温容器の蓋の内側に置く事が出来ます。

■仕様

品 番	内鍋容量 (ℓ)	調理鍋径 (cm)	本体質量 (kg)	特 長		
				料理鍋	ガラス蓋	クッキングブック
KGB-3000	3.0	20	2.7	層構 3層構造	○	○
KGB-4500	4.5	20	3.1		○	○

⑧ シャトルシェフ 〈ASY-93〉

	間口	奥行	高さ	
8-0048-0801 KPS-6001	365	325	240	¥29,000
8-0048-0802 KPS-8001	365	320	285	¥34,000

- 内鍋は電磁調理器で加熱調理ができ、熱伝導に優れた底面3層構造です。

■仕様

品 番	内鍋容量(ℓ)	調理鍋径(cm)	本体質量(kg)
KPS-6001	6.0	24.5	4.6
KPS-8001	8.0	24.5	5.1

- 調理鍋:層構3層構造 ●クッキングブック付

⑨ 真空保温調理器 ハンドル付シャトルシェフ RPF-3000

〈ASY-H0〉 8-0048-0901 ¥20,000

255×255×H180
内鍋容量:3.0ℓ
調理鍋径:24.5cm
本体質量:2.6kg

- 持ち運びに便利なハンドル付で小さな食卓としても使用できます。
- ご飯3カップまで炊く事が出来ます。
- ※本品にはクッキングブックは付属しません。





ムラノ 18-8 スプレードル
P.439



セーフティリーフトング
P.465

業務用圧力鍋

プロが愛用する高品位で本格派の圧力鍋です。
伝統の信頼性と豊富なサイズ展開でお応えします。

40ℓ・50ℓは110℃の
高温で調理する
“大容量”の
圧力鍋です。

素早く、やわらかく、おいしく
120℃の高温で調理する
圧力鍋です。



① Ωアルミ 業務用圧力鍋 (第2安全装置付)
〈AAT-15〉

8-0049-0101 50ℓ ￥300,000	8-0049-0102 40ℓ ￥270,000
内φ460×H345 満水容量:50ℓ 最大炊量:2/3ライン 31ℓ 1/3ライン 16ℓ 圧力調整装置:0.5kg/cm ² G (0.05MPa) 安全装置:0.6kg/cm ² G (0.06MPa) 質量:21.0kg	内φ460×H270 満水容量:40ℓ 最大炊量:2/3ライン 25ℓ 1/3ライン 13ℓ 圧力調整装置:0.5kg/cm ² G (0.05MPa) 安全装置:0.6kg/cm ² G (0.06MPa) 質量:19.6kg

●50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。

② Ωアルミ 業務用圧力鍋用
目皿・落し蓋セット
〈AAT-17〉

■交換部品パッキンのみ
(40ℓ～50ℓ)共通

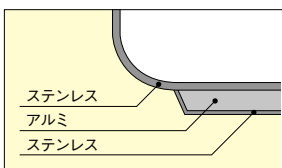
8-0049-0201 ￥28,000 8-0049-0103 ￥9,000

●50ℓ・40ℓ専用の目皿・落し蓋のセットです。



ワンダーシェフ圧力鍋

業界初!!大容量電磁調理対応圧力鍋登場!
用途に応じて選べる7サイズ。
バラエティーあふれるオールマイティー圧力鍋。



熱が均等に伝わる
三層構造
熱が鍋全体に、均等に
伝わる底三層構造で
焦げ付きにくくなっています。



電磁調理器でも
使えます。
ガスレンジは勿論、電
磁調理器でも使えるオ
ールマイティーな圧力
鍋です。



ワンダーシェフ
④ プロビック両手圧力鍋
30ℓ NPDC30



〈AAT-73〉					E 8-0049-0401		¥144,000	
白米炊飯量		内径	高さ	kg	底径			
約25合		347	×330	8.6	270			

⑤ プロビック両手圧力鍋
浅型 16ℓ NPDC16



〈AAT-75〉		8-0049-0501		¥84,000	
白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径	
約25合	347	×176	7.2	270	

⑥ プロビック両手圧力鍋
20ℓ NPDC20



〈AAT-74〉 E 8-0049-0601 ￥87,000				
白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
1升5合	280×322	6.4	230	

⑦ プロビック両手圧力鍋
15ℓ NPDC15



〈AAT-78〉		8-0049-0701		¥72,000	
白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径	
1升5合	280×242	5.9	230		

⑧ 圧力鍋用蒸しす 15/20ℓ用
PMB20

〈AAT-77〉 8-0049-0801 ￥4,500
φ265×H55(足収納時H20)
●⑥20ℓ、⑦15ℓにご使用できます。
●足部分が可倒式なのでスッキリ収納
できます。



ワンダーシェフ
⑨ 両手圧力鍋 10ℓ NMDA10



白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230×240	3.35	182	

- 目皿付
- 全面三層構造

●目皿付
●全面三層構造

⑩ 両手圧力鍋 8ℓ NMDA80



白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230	×190	3.19	182

●目皿付
●全面三層構造

●目皿付
●全面三層構造

ワンダーシェフ
⑪ プロ業務用圧力鍋 5ℓ



白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約6合	220×135	3.6	190	

⑫ プロ業務用圧力鍋 3ℓ



白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約3合	180	×135	2.5	140

● ハンドル部はステンレス鋳物で
焼け焦げる心配がございません

●ハンドル部はステンレス鋳物で
焼け焦げる心配がございません。

圧力鍋の使用注意点

注意!

- 機能弁と安全弁の点検
機能弁のノズルに物がつまっていないか、又穴が目づまりして
いないか、安全弁は動くかどうかの確認をしてください。
- 調理の量を守る
材料や煮汁は、鍋の深さの2/3以上入れないでください。
豆類・穀類のように量のふえるものは鍋の深さの1/3を越え ない
ようにしてください。
- 急激に発泡するもの、又多量の油は使用しないでください。
また、粘性が強いり状になるもの(カレーやシチューのルー)を
調理する場合は、圧力を加えて使用しないでください。
- 蓋は蒸気を抜いてからあけてください。
- から炊きは厳禁
鍋のみならずパッキン等も痛めます。

■仕様

	15ℓ	18ℓ	21ℓ	24ℓ
内 口 径	360			
外 径	413			
本 体 深 さ	162	192	228	260
総 高 さ	28.6cm	31.6cm	35.2cm	38.4cm
底 の 径	25.7cm	29.4cm	25.7cm	29.1cm
質 量 (kg)	8.9	9.5	9.7	10.1
満 水 容 量	15	18	21	24
2/3ライン	9.3	11.8	13.0	15.8
1/3ライン	5.0	6.0	7.0	8.0
最大炊量	米 2升	2升4合	2升7合	3升
大 豆	1升1合 (1.49kg)	1升3合 (1.76kg)	1升5合 (2.03kg)	1升7合 (2.30kg)

●安全フィルターを装着しています。



TKG IH 2層クラッド 雪平鍋
P.41



卓上 IH 調理器
P.2075



ティファール

ティファール圧力鍋

充実の付属品で、1台3役
中かごを使えば蒸し料理に、
ガラス蓋を使えば普通の料理に。



① ティファール 圧力鍋クリプソミニット パーフェクト 〈AAT-71〉

	白米炊飯量	内径	高さ	底径	kg
8-0050-0101	4.5ℓ 約4合	220×130	155	2.25	¥30,000
8-0050-0102	6ℓ 約6合	220×169	155	2.35	¥31,500

付属品：ガラス蓋、中かご、中かご台、レシピブック



加圧状況をモニターし、火加減のタイミングをお知らせします。



alto
CRISTEL



② クリステル アルト圧力鍋 6ℓ

〈AAT-76〉 8-0050-0201 ¥35,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約8合	242×210	4.53	235	

●「ゆっくり調理」か「急速調理」を選択し、料理に合った時間だけ加圧する簡単操作です。



●360度どの位置でも蓋を閉められます。



安全スリット
圧力がかかりすぎたとき、パッキンが側面から飛び出し圧力を逃します。

3つの圧力設定と
スチーム機能
低圧から高圧、そして超高圧まで、圧力の細かい設定が可能。蒸し料理に、圧のかからないスチーム機能もついています。

圧力が、見える
鍋内部の圧力のかかり具合は、3色のカラー表示で一目瞭然。圧力が上がるにつれ、黄→緑→赤と変化します。火力を調整して、緑の状態をキープしてください。

おいしさの穴場
独自の機能「アロマピー」。加圧前に空気孔から余分な空気を逃がし、圧がかかると自動的に空気孔を密閉するため、味、香り、色、栄養を生かした調理ができます。圧力が一定以上になったときは安全装置にも。



③ フィスラー コンフォート圧力鍋 〈AAT-55〉

ℓ	内径	高さ	kg	底径
8-0050-0301	2.5	180×120	2.0	150
8-0050-0302	4.5	220×137	2.6	190
8-0050-0303	6	220×184	2.8	190

付属品：蒸し器、三脚、料理ブック
※6ℓタイプには、蒸し器が2個(穴なし、穴あき)がついています。



圧力とスチームの使い方

■設定1：低圧

魚や野菜など、煮くずれしやすい食材の調理や、プリンや茶碗蒸しなどの料理に向いています。

■設定2：高圧

肉料理やシチューなど料理全般にお使いいただけます。



低圧から高圧、圧力の細かい設定が可能。蒸し料理に、圧のかからないスチーム機能もついています。



鍋内部の圧力のかかり具合は、3色のカラー表示で一目瞭然。圧力が上がるにつれ、黄→緑→赤と変化します。火力を調整して、緑の状態をキープしてください。

おいしさの穴場

独自の機能「アロマピー」。加圧前に空気孔から余分な空気を逃がし、圧がかかると自動的に空気孔を密閉するため、味、香り、色、栄養を生かした調理ができます。圧力が一定以上になったときは安全装置にも。



④ フィスラー プレミアム圧力鍋 〈AAT-54〉

ℓ	内径	高さ	kg	底径
8-0050-0401	2.5	180×120	2.0	150
8-0050-0402	3.5	220×110	2.5	190
8-0050-0403	4.5	220×137	2.6	190
8-0050-0404	6	220×184	2.8	190
8-0050-0405	10	260×213	4.4	235

付属品：蒸し器、三脚、料理ブック
※6ℓタイプには、蒸し器が2個(穴なし、穴あき)がついています。



ワンダーシェフ圧力鍋



⑤ ワンダーシェフ あなたと私の圧力魔法鍋 片手 3ℓ ZASA30

〈AAT-72〉 8-0050-0501 ¥13,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約3合	180×120	約2.0	153	

■4つの安全設計

- 見やすい「フロート式安全装置」と圧力の上がりすぎを防ぐ「大口径安全弁」
- 食材が詰まるのを防ぐ「ノズルフィルター」
- 勢いのある蒸気でも安心「ねじ式おもり」
- 蓋がしっかり閉まっていないと圧力が上がらない「スライド式安全装置」

■⑤ワンダーシェフ あなたと私の圧力魔法鍋仕様

DATA	容 量	サ イ ズ
商品サイズ (白米最大炊量)	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆のい線)
3ℓ (3合)	2.0ℓ	1.0ℓ
		390×210×195

付属品：蒸しす、掃除ピン、取扱説明書、
「なかよし家族の圧力鍋レシピ100」

■⑥ワンダーシェフ 魔法のクイック両手圧力鍋仕様

DATA	容 量	サ イ ズ
商品サイズ (白米最大炊量)	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆のい線)
5.5ℓ (6合)	3.6ℓ	1.8ℓ
		350×250×220

付属品：蒸しす、掃除ピン、取扱説明書、
「大活躍の圧力鍋レシピ100」



⑥ ワンダーシェフ 魔法のクイック 両手圧力鍋 5.5ℓ ZQDA55

〈AAT-83〉 8-0050-0601 ¥14,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約6合	220×150	約2.8	170	

- 食材、調理方法によって超高圧(140kPa)/高圧(80kPa)を切り替えられる調圧おもりを採用。
- 圧力調整装置(おもり)、フロート式安全装置、バルブ式安全装置(内蔵)の3つの安全設計。
- 熱が鍋底全体に、均等に伝わる底三層構造で、焦げ付きにくくなっています。



メンテナンスが簡単です

取手を取りはずす事ができます。蓋との接合部分につきやすい料理のカス等も毎ご使用後にすみずみまで洗うことができ、いつまでも清潔にご使用いただけます。

信頼の安心設計

WMFパーフェクトプラス圧力鍋は、5つの安全システムにより、完璧な安全性をお約束致します。蓋が完全に閉まっていないと、蒸気圧が発生しません。また、圧力がかかっている間は、蓋がロックされて開きません。圧力が高くなりすぎると取手のバルブで調整。高すぎる圧力は安全バルブが自動的に排出します。また、これらの安全システムが働かなくなった時は、蓋のスリットから圧力が完全に放出されます。



⑦ リブロン 圧力鍋 (アルミキャスト製) 〈AAT-49〉

ℓ	白米炊飯量	内径	高さ	kg
8-0050-0701	2.8 約4合	190×190	1.81	¥18,000
8-0050-0702	4.5 約8合	220×128	2.24	¥20,000
8-0050-0703	5.5 約9合	220×157	2.42	¥22,000

付属品：黒色オモリ×1ヶ、赤色オモリ×1ヶ、目皿×1枚、掃除棒×1本、ヘルシークッキングレシピ×1冊

- 付属の黒色オモリは高温用でご飯以外の一般料理、赤色オモリは低温用で玄米以外のご飯などの使い分けができます。



黒オモリは高温
ごはん以外の一般料理

赤オモリは低温
玄米以外のごはんの炊飯など



⑧ WMF パーフェクトプラス圧力鍋 018WF 〈AAT-34〉

ℓ	内径	高さ	kg	底径
8-0050-0801	2.5	W793090000	176×105	2.0
8-0050-0802	3.0	W793116040	220×85	2.7
8-0050-0803	4.5	W793126040	220×130	3.2
8-0050-0804	6.5	W793136040	220×180	3.6





ハイテクスパテラ
P.199



ムラノ 18-8 スーブレードル
P.439



ビタクラフト・プロシリーズ 全面5層構造「鍋」をプロの方々に



ビタクラフトが可能にした究極の熱効率

熱吸収性、拡散性。鍋底にあたった熱は、素早く側面にも伝わります。

ステンレスとアルミニウムの異なる金属板を、幾重にも重ねて全面多層構造にすることで、高い熱吸収性（熱しやすく）、熱伝導性（熱を素早く伝え）、保温性（熱を逃さない）が生じ、他にはマネできない突出した熱効率を作りだします。ビタクラフトは底のみ多層構造の高級貼り底鍋と比較しても明らかです。



全面5層構造

ステンレスとアルミニウムの異なる金属板を幾重にも重ね全面多層構造にすることで、極めて高い熱吸収性、拡散性、保温性が生まれ、鍋の中に自然な対流が起こります。高温で長時間調理しても底が変形しにくいビタクラフトは、熱源を選ばず200Vのハイパワー電気熱源にも対応します。高熱圧着工法による全面多層構造は繰り返しの加熱にも、変形したり剥がれたりしてその高い機能性を失う事はありません。



無水調理

ビタクラフトの鍋は本体と蓋が密着するように設計されています。そのため、熱や水分が逃げにくいペーパーシール効果が得られます。ペーパーシールは水蒸気の膜のことで、鍋内部を定温・定圧にし、調理に最も適した状態を作りだします。これこそが野菜に含まれる水分だけを利用した無水調理を可能にしています。



① ビタクラフト・プロ 寸胴鍋（蓋付）
〈AZV-85〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0051-0101	24 No0213	257×200	9.0	3.2	210	¥35,000
8-0051-0102	28 No0214	301×225	13.6	3.9	245	¥42,000
8-0051-0103	30 No0215	322×240	16.7	4.4	270	¥47,000
8-0051-0104	36 No0217	382×285	29.5	6.8	305	¥63,000
8-0051-0105	40 No0218	422×320	40.3	8.4	330	¥73,000
8-0051-0106	45 No0219	472×360	57.7	10.5	370	¥90,000

板厚:2.5

② ビタクラフト・プロ 半寸胴鍋（蓋付）
〈AHV-F4〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0051-0201	24 No0223	257×170	7.7	2.8	210	¥31,000
8-0051-0202	28 No0224	301×180	11.0	3.4	245	¥37,000
8-0051-0203	30 No0225	322×200	14.2	4.1	270	¥42,000
8-0051-0204	36 No0227	382×230	23.0	6.3	305	¥54,000
8-0051-0205	40 No0228	422×240	30.2	7.4	330	¥63,000
8-0051-0206	45 No0229	472×290	46.0	9.3	370	¥79,000

板厚:2.5

③ ビタクラフト・プロ 外輪鍋（蓋付）
〈AST-M4〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0051-0301	24 No0233	257× 80	3.5	2.1	210	¥24,000
8-0051-0302	36 No0237	382×120	12.0	5.0	305	¥46,000
8-0051-0303	40 No0238	422×130	16.0	5.9	330	¥52,000

板厚:2.5



④ ビタクラフト・プロ 片手鍋（蓋付）
〈AKT-F2〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0051-0401	16 No0110	178× 90	1.8	1.3	140	¥16,000
8-0051-0402	18 No0111	198×110	2.8	1.5	160	¥17,000
8-0051-0403	20 No0112	218×120	3.7	1.8	180	¥19,000
8-0051-0404	24 No0113	258×140	6.3	2.4	210	¥26,000
8-0051-0405	28 No0114	301×150	9.0	3.0	245	¥29,000

板厚:2.5



⑤ ビタクラフト・プロ ソテーパン（蓋付）
〈AST-M5〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0051-0501	20 No0132	218× 75	2.1	1.5	145	¥19,000
8-0051-0502	24 No0133	258× 85	3.5	2.0	190	¥22,000
8-0051-0503	28 No0134	301× 95	5.5	2.5	225	¥24,000
8-0051-0504	30 No0135	322×100	6.8	2.9	245	¥26,000

板厚:2.5



⑥ ステンレス ビタクラフト・プロ 両手鍋
〈ALY-86〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0051-0601	18 No0241	198×110	2.8	1.74	157	¥21,000
8-0051-0602	20 No0242	218×120	3.7	1.96	177	¥24,000

板厚:2.5



⑦

⑦ ステンレス ビタクラフト・プロ 雪平鍋
〈AYK-88〉



	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0051-0701	16 No0140	176×60	1.1	0.6	110	¥8,500
8-0051-0702	18 No0141	201×70	1.6	0.7	126	¥10,000
8-0051-0703	20 No0142	220×80	2.3	0.9	138	¥12,000

板厚:2.5



⑧ ビタクラフト・プロ フライパン
〈AHL-Z7〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径
8-0051-0801	20 No0312	218×45	0.8	150	¥15,000
8-0051-0802	24 No0313	258×50	1.0	180	¥18,000
8-0051-0803	28 No0314	300×55	1.3	215	¥22,000
8-0051-0804	32 No0316	342×70	1.8	240	¥28,000

板厚:2.5

- ステンレス全面5層構造
- 蓋は⑩がご使用いただけます。



⑨ ビタクラフト・プロ マジックコートフライパン
〈AFL-05〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径
8-0051-0901	20 No0332	218×45	0.8	150	¥16,000
8-0051-0902	24 No0333	258×50	1.0	180	¥19,000
8-0051-0903	28 No0334	300×55	1.3	215	¥23,000
8-0051-0904	30 No0335	322×65	1.6	225	¥26,000

板厚:2.5

- ステンレス全面5層構造に大変丈夫なマジックコートを施しています。
- 蓋は⑩がご使用いただけます。



⑩ ビタクラフト・プロ フライパン用蓋
〈AHL-Z9〉

	cm用	
8-0051-1001	20 No0402	¥2,500
8-0051-1002	24 No0403	¥2,500
8-0051-1003	28 No0404	¥3,000
8-0051-1004	30 No0405	¥3,500
8-0051-1005	32 No0406	¥4,000

- ⑧⑨ビタクラフト・プロ フライパン専用の蓋です。



VitaCraft®

ビタクラフト スーパー鉄シリーズ



鉄に特殊な熱処理“4層窒化加工”をすることにより、鉄フライパンの魅力はそのままに、錆びにくく、丈夫な鉄フライパンが完成しました。
錆びにくいので、調理後の面倒な手入れもありません。※ビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもと日本にて製造されたものです。

①～③材質：本体/鉄・窒化加工処理
ハンドル/ステンレススチール



ビタクラフト

① スーパー鉄フライパン 〈AFL-06〉

	cm内	深さ	kg	底径	
8-0052-0101	20	41	0.66	155	¥7,800
8-0052-0102	24	43	0.86	178	¥8,400
8-0052-0103	26	43	0.96	205	¥8,800
8-0052-0104	28	50	1.13	215	¥9,500

板厚：1.6



② スーパー鉄ウォックパン 〈AUO-10〉

	cm内	深さ	kg	底径	
8-0052-0201	22	65	0.76	140	¥8,400
8-0052-0202	24	65	0.86	153	¥8,800
8-0052-0203	26	72	1.04	160	¥9,500
8-0052-0204	28	70	1.09	175	¥10,000
8-0052-0205	30	84	1.42	175	¥11,800
8-0052-0206	33	84	1.56	180	¥13,800

板厚：1.6



③ スーパー鉄エッグパン 〈AEG-01〉

	内寸	深さ	kg	底面サイズ	
8-0052-0301	193×146	40	0.68	145×113	¥8,000

板厚：1.5

VitaCraft®

スーパーセラミックシリーズ

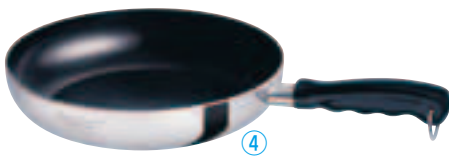
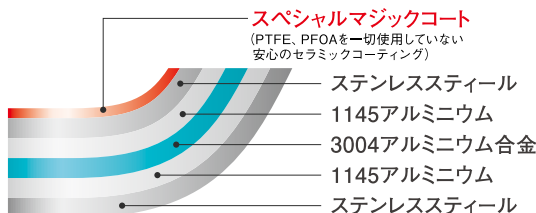


スーパーセラミック加工

スーパーセラミック(スペシャルマジックコート)は摩耗に強く耐熱温度も高い為、幅広くお料理に対応する事が出来ます。

全面多層構造

熱伝導のよいアルミニウム3層を保温性に優れたステンレス2層で挟んだ5層構造。
熱を均一に伝え、熱ムラが無く本格的な仕上がりになります。



④



⑤



⑥

④ ビタクラフトスーパーセラミックフライパン 〈AFF-02〉



	cm	深さ	kg	底径	
8-0052-0401	No.4642	23.5	45	0.82	160 ¥13,000

⑤ ビタクラフトスーパーセラミックフライパン深型 〈AFF-01〉



	cm	深さ	kg	底径	
8-0052-0501	No.4644	21.5	55	0.75	130 ¥13,000
8-0052-0502	No.4645	23.5	57	0.88	160 ¥14,500

⑥ ビタクラフト スーパーセラミック専用ガラス蓋 〈AFT-02〉

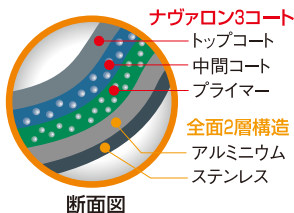
8-0052-0601 No.3123 21.5cm用 ¥1,800

VitaCraft® Sofia II

ビタクラフト ソフィアⅡ シリーズ



- 抜群の耐摩耗性を持つナヴァロン3コート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付きを防止。
- 熱効率に優れたステンレスとアルミの全面2層構造。
- IHクッキングヒーター対応。200Vの電気熱源にも使用可能。



断面図



ビタクラフト ソフィアⅡ

⑦ フライパン 〈AHL-X8〉



	cm内	深さ	kg	底径	
8-0052-0701	No.1740	20	48	0.65	150 ¥2,800
8-0052-0702	No.1742	22	48	0.72	160 ¥3,300
8-0052-0703	No.1744	24	50	0.8	170 ¥3,800
8-0052-0704	No.1746	26	58	0.97	200 ¥4,400
8-0052-0705	No.1748	28	58	1.04	210 ¥4,900

⑧ ウォックパン 〈AUO-05〉

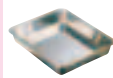


	cm内	深さ	kg	底径	
8-0052-0801	No.1750	20	70	0.7	135 ¥3,300
8-0052-0802	No.1754	24	75	0.9	162 ¥4,400
8-0052-0803	No.1756	26	70	0.99	185 ¥4,900
8-0052-0804	No.1758	28	75	1.1	176 ¥5,500

⑨ エッグパン 〈AET-12〉



	内寸	深さ	kg	底面サイズ	
8-0052-0901	No.1780	180×130	34	0.6	140×105 ¥3,800

18-8 角パット
P.131TKG マンモス浅型ざる
P.255 **Vita Craft®** ビタクラフトシリーズ

POINT

「ビタクラフト」の特長

一生つき合える本物、それが世界のベストセラー「ビタクラフト」
それは、無水・無油・低温・低圧調理による“キッチンの革命”です。

1.マルチ熱源対応型

高温で長時間調理しても底が変形しないビタクラフトは、熱源を選びません。IHクッキングヒーター(電磁調理器)はもちろん、200Vのハロゲンヒーターなど、さまざまな熱源でご利用いただけます。



ガス



IH



ハロゲンヒーター



ラジエントヒーター



シーズヒーター



3.ベーパーシール®効果

ビタクラフトは、本体とフタがピッタリ合うようにつくられています。ですから、調理中に発生した水蒸気の膜(ベーパーシール)がナベの内部を調理に最も適した状態をつくりだし、ヘルシーな無水調理や定温・定圧調理を可能にしました。



2.全面多層構造

全面多層構造のビタクラフトは熱効率が大変よく、底にあたった熱が素早く側面にも伝わります。ですから、調理は中火で加熱、沸騰したら弱火が基本。また、優れた保温性やベーパーシール効果は、調理時間を大幅にカットします。毎日使うガスや電気のことを考えると大変お得です。

ごく強火
使用しないで
ください強火
通常使用
しません中火
最初の加熱時弱火・ごく弱火
通常使用

4.フチに汚れがたまりにくい

折り返しをつくらず処理したフチは、どこからでも注げ、水切れも抜群。汚れがたまりません。注ぎ口がないのもそのためです。丈夫で洗いやすぐお手入れも簡単です。

Ultra™
Vita Craft®全面9層構造の
最高級シリーズ。

ビタクラフト ウルトラ

全面9層のウルトラプライ(超多層構)によりズバ抜けた熱伝導性、熱吸収性、熱保温性を持ち、あらゆる熱源に対応するビタクラフトの最高級シリーズ
底板厚:2.5(②のみ3.0)

プッシュボタン式ハンドル

ビタクラフトウルトラの片手鍋(No.9410フライパン27cm除く)には簡単に脱着できるプッシュボタン式のハンドルが採用されています。これにより洗いにくかった把手付近が洗いやすくなったと同時に、把手を外してオープンに入れての調理(ダブルオープンクッキング)も可能です。



18-10 ビタクラフト ウルトラ

① 両手鍋 〈ALY-44〉



		内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0053-0101	No.9302	170×	85	1.9	1.28	145	¥37,000
8-0053-0102	No.9503	210×	90	3.2	1.68	185	¥43,000

② 両手鍋 浅型 〈ALY-45〉



		内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0053-0201	No.9522	255×	55	3.0	1.95	230	¥46,000

③ フライパン 〈AHL-P2〉



		内径	深さ	kg	底径	
8-0053-0301	No.9310	245×	55	1.42	185	¥40,000
8-0053-0302	No.9410	270×	55	1.73	220(向い手付)	¥46,000

Vita Craft®
Colorado

使い勝手のよいラインナップ

ビタクラフトコロラド



- 保温力に優れ、熱伝導がよく熱ムラのない全面5層構造。
- ベーパーシール(水蒸気膜)効果で無水調理・無油調理によるヘルシークッキング!
- ステンレスで統一されたシンプルで清潔感のあるデザインです。

底板厚:2.5



全面5層構造



18-10 ビタクラフトコロラド

④ 両手鍋 〈ALY-76〉



		cm(内)	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0053-0401	No.2504	20	97	3.1	1.56	170	¥13,000
8-0053-0402	No.2505	22	100	4.1	1.82	190	¥14,000

⑤ 片手鍋 〈AKT-E8〉



		cm(内)	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0053-0501	No.2501	14	75	1.2	0.90	105	¥10,000
8-0053-0502	No.2502	16	75	1.5	1.08	125	¥11,000
8-0053-0503	No.2503	18	85	2.2	1.26	145	¥12,000

⑥ フライパン 〈AHL-Z2〉



		cm(内)	深さ	kg	底径	
8-0053-0601	No.2506	26	50	1.63	210	¥15,000



Vita-Craft® ビタクラフトシリーズ

Vita-Craft®
HEXA-PLY

全面6層構造のシンプルスタンダード

ビタクラフト ヘキサプライ

板厚2.5



ビタクラフト ヘキサプライ

① 両手鍋〈ALY-84〉



		内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0054-0101	No.6122	190×100	3.0	1.36	165	¥31,000	
8-0054-0102	No.6126	255×80	4.0	1.86	230	¥35,000	
8-0054-0103	No.6127	255×110	5.5	2.08	230	¥37,000	
8-0054-0104	No.6129	255×140	7.5	2.34	230	¥39,000	

② 両手鍋深型〈ALY-85〉



		内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0054-0201	No.6125	210×115	4.0	1.70	185	¥33,000	
8-0054-0202	No.6128	210×150	5.5	1.80	185	¥37,000	

③ 片手鍋〈AKT-G1〉



		内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0054-0301	No.6113	140×80	1.2	0.87	115	¥20,000	
8-0054-0302	No.6114	170×85	1.9	1.13	145	¥26,000	
8-0054-0303	No.6115	210×80	2.9	1.39	185	¥30,000	
8-0054-0304	No.6116	190×100	3.0	1.30	165	¥30,000	

④ フライパン〈AFL-04〉



		内径	深さ	kg	底径	
8-0054-0401	No.6112	170×55	0.97	145	¥20,000	
8-0054-0402	No.6131	210×55	1.27	185	¥29,000	
8-0054-0403	No.6132	240×55	1.63	220	¥34,000	



熱伝導率、熱拡散率の高いアルミニウムを保温性、耐久性に優れたステンレスと丈夫なチタン入り電磁性ステンレスでサンド。
熱効率がさらにアップした全面6層構造で、より高い経済性・機能性を発揮します。

Vita-Craft®
multiple-pan

作る料理を選ばない多層構造鍋

ビタクラフト マルチパン



全面5層構造

焼く、煮る、蒸す、様々な調理シーンでマルチに活躍

多層構造の熱伝導＋フタを使うことで熱効率がさらにアップ。
火加減は弱火から中火でOKです。
また保温力を活かした余熱調理ができ、加熱時間はさらに短縮。
省エネで経済的にやさしいお鍋なのです。
別売りのスチームスタンドを併せて使うと本格的な蒸し料理もお手軽に作れます。



⑤ 18-10 ビタクラフト マルチパン 〈AML-32〉

		cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0054-0501	No.4853	21	55	1.8	1.29	135	¥16,000
8-0054-0502	No.4857	25	60	2.9	1.78	185	¥20,000
8-0054-0503	No.4859	31	63	4.5	2.46	234	¥25,000

底板厚:2.5

Vita-Craft®
minipan

ビタクラフト ミニパン



全面5層構造



収納時はコンパクト!!

⑥ 18-8 ビタクラフト
ミニパンセット No.2800

〈AMN-I4〉 8-0054-0601 ¥20,000



セット内容			
内径	深さ	容量	底径
160×	41	0.8ℓ	112
160×	84	1.5ℓ	112
160×102	2.1ℓ	112	

蓋×1 (3サイズ共通)
底板厚:2.5

- 3サイズの中から、調理する量にあわせて選んでご使用いただけます。ステンレスで統一されたシンプルで清潔感のあるデザインです。
- 保温性に優れ、熱伝導がよく熱ムラのない全面5層構造。
- ベーパーシール(水蒸気膜)効果で無水調理・無油調理によるヘルシークッキング!

Vita-Craft® ビタクラフト アイテム



⑦ ビタクラフト スチームスタンド
〈AST-L5〉

		cm	高さ	
8-0054-0701	No.3323	15.0	H20	¥1,300
8-0054-0702	No.3324	19.5	H25	¥1,600
8-0054-0703	No.3325	22.0	H25	¥2,000

- 蒸し料理に便利です。
使用可能な鍋寸法
No.3323:内径15.5cm以上
No.3324:内径20.0cm以上
No.3325:内径22.5cm以上

⑧ 18-10 ビタクラフト専用
パスタパン

〈APS-54〉 8-0054-0801 ¥14,000

	直径	深さ	kg
No.3318	210×175	0.93	

②No.6128専用です。

⑨ ビタクラフト マルチペティーナイフ
〈AVT-01〉 ¥2,000

8-0054-0901	No.9741	ピンク
8-0054-0902	No.9742	イエロー
8-0054-0903	No.9743	ライムグリーン

- 全長:237 刃渡り:118
- 先端が波刃になっているので、やわらい食材も切りやすいです。
- テーブルで切り分ける生ハムやローストビーフなど肉類にも。

⑩ ビタクラフト マルチブレードナイフ

8-0054-1001	No.9744	ピンク
8-0054-1002	No.9745	イエロー
8-0054-1003	No.9746	ライムグリーン

- 全長:215 刃渡り:90
- やわらかいケーキやサンドイッチからフランスパンまで。
- 丸みのある先端はパテナイフとしても使用できます。
- ⑨⑩材質:刃部/ステンレス刃物鋼 グリップ/エラストマー樹脂 柄芯部/ポリプロピレン

⑪ ビタクラフト
クリーンキングリキッド
No.9904 (ステンレス・銅製品用)

〈JKL-68〉 8-0054-1101 ¥1,500

- 400g
- フライパンやお鍋、流し、調理台等のステンレス、ホーロー、タイルはもちろん食器、湯呑み、スプーン等にも適しています。



ムラノ 18-8 スーブレードル
P.439



18-0 お玉杓子
P.445

 バラゾーニ タミーシリーズ

材質：本体・蓋・ハンドル/18-10ステンレス
鍋底/18-0ステンレス+アルミニウム3層構造

イタリアで112年の歴史を
持つ鍋メーカー「バラゾーニ」



① 18-10 タミー スtockポット(蓋付)
〈ABR-02〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-0101	14	140×142	2.25	0.94	115	¥17,000
8-0055-0102	18	180×163	4.25	1.50	160	¥21,000
8-0055-0103	22	220×185	7.5	2.13	185	¥26,000
8-0055-0104	26	260×228	12.0	2.72	235	¥36,000



② 18-10 タミー シチューポット(蓋付)
〈ABR-03〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-0201	14	140×94	1.5	0.81	115	¥15,000
8-0055-0202	18	180×104	2.5	1.27	160	¥19,000
8-0055-0203	22	220×132	5.0	1.88	185	¥23,000
8-0055-0204	26	260×136	7.25	2.56	235	¥31,000



③ 18-10 タミー キャセロール(蓋付)
〈ABR-04〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-0301	18	180×58	1.25	1.13	160	¥17,000
8-0055-0302	22	220×70	2.25	1.55	185	¥21,000
8-0055-0303	26	260×72	3.75	2.21	235	¥28,000



④ 18-10 タミー フィッシュケトル(蓋付)
〈ABR-05〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg
8-0055-0401	36	360×160	130	6.0	2.41

※直火用



⑤ 18-10 タミー ソースパン(蓋付)
〈ABR-06〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-0501	12	120×77	0.75	0.59	95	¥15,000
8-0055-0502	14	140×94	1.25	0.79	115	¥16,000



⑥ 18-10 タミー
パスタストレーナー
〈ABR-07〉 

	cm	内径	深さ	kg
8-0055-0601	22	220×174	0.84	¥15,000

●①ストックポット22cm用



⑦ 18-10 タミー 鍋蓋
〈ABR-08〉 

8-0055-0701	12cm用	¥4,500
8-0055-0702	14cm用	¥5,000
8-0055-0703	18cm用	¥6,000
8-0055-0704	22cm用	¥7,000
8-0055-0705	26cm用	¥8,000

 バラゾーニ マイポットシリーズ

材質：本体・蓋・ハンドル/18-10ステンレス
鍋底/18-0ステンレス+アルミニウム3層構造



⑧ 18-10 マイポット スtockポット(蓋付)
〈ABR-09〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-0801	20	200×171	5.0	1.80	160	¥28,000
8-0055-0802	24	240×188	8.0	2.28	195	¥35,000
8-0055-0803	28	280×230	13.5	3.07	210	¥41,000



⑨ 18-10 マイポット シチューポット(蓋付)
〈ABR-10〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-0901	16	160×100	1.4	0.98	125	¥19,000
8-0055-0902	20	200×118	3.0	1.64	160	¥24,000
8-0055-0903	24	240×137	5.0	2.22	195	¥31,000



⑩ 18-10 マイポット キャセロール(蓋付)
〈ABR-11〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-1001	24	240×90	2.7	1.92	195	¥29,000
8-0055-1002	28	280×100	4.4	2.49	210	¥35,000



⑪ 18-10 マイポット ソテーパン(蓋付)
〈ABR-12〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-1101	28	280×100	4.4	2.64	210	¥36,000



⑫ 18-10 マイポット ソースパン(蓋付)
〈ABR-13〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-1201	14	140×78	0.8	0.80	115	¥18,000
8-0055-1202	16	160×82	1.5	0.99	125	¥19,000
8-0055-1203	20	200×105	3.0	1.62	160	¥24,000



⑬ 18-10 マイポット フライパン
〈ABR-14〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-1301	24	240×49	1.5	0.99	195	¥16,000
8-0055-1302	28	280×49	2.0	1.37	210	¥21,000



⑭ 18-10 マイポット 鍋蓋
〈ABR-15〉 

8-0055-1401	14cm用	¥6,000
8-0055-1402	16cm用	¥7,000
8-0055-1403	20cm用	¥9,000
8-0055-1404	24cm用	¥11,000
8-0055-1405	28cm用	¥13,000



⑮ 18-10 マイポット オーバルキャセロール(蓋付)
〈ABR-17〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg
8-0055-1501	32	320×240×165	5.5	2.40	¥45,000

※直火用



⑯ 18-10 マイポット パスタポット(蓋付)
〈ABR-16〉 

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0055-1601	22	220×290	6.0	3.05	180	¥43,000



TKG マンモス浅型ざる
P.255



セーフティリーフトング
P.465



Barazzoni

バラゾーニ マイレディ シリーズ



設計、素材にもこだわった
美しいデザイン

材質：本体・蓋・ハンドル/18-10ステンレス
鍋底/18-0ステンレス+アルミニウム3層構造



① 18-10 マイレディ スtockポット(蓋付)
〈ABR-18〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0056-0101	20	200×185	5.0	2.06	140		¥41,000
8-0056-0102	24	240×200	8.0	2.71	175		¥50,000



② 18-10 マイレディ シチューポット(蓋付)
〈ABR-19〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0056-0201	16	160×110	1.8	1.16	110		¥31,000
8-0056-0202	20	200×130	3.5	1.86	140		¥37,000
8-0056-0203	24	240×138	5.7	2.49	175		¥44,000



③ 18-10 マイレディ キャセロール(蓋付)
〈ABR-20〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0056-0301	24	240×100	4.0	2.26	175		¥42,000
8-0056-0302	28	280×106	6.0	3.04	200		¥50,000



④ 18-10 マイレディ オーバル
キャセロール(蓋付) 〈ABR-26〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	
8-0056-0401	32	320×240×195	7.4	2.3		¥55,000

※直火用



⑤ 18-10 マイレディ ソテーパン(蓋付)
〈ABR-21〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0056-0501	24	240×100	4.0	2.33	175		¥44,000
8-0056-0502	28	280×106	6.0	3.12	200		¥52,000



⑥ 18-10 マイレディ ソースパン(蓋付)
〈ABR-22〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0056-0601	14	140×102	1.3	1.01	90		¥30,000
8-0056-0602	16	160×110	1.8	1.24	110		¥33,000



⑦ 18-10 マイレディ パスタポット(蓋付)
〈ABR-25〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	
8-0056-0701	20	200×265	5.0	3.1		¥67,000



⑧ 18-10 マイレディ
スパゲティーストレーナー
〈ABR-24〉

	cm	内径	深さ	kg	
8-0056-0801	20	200×185	1.01		¥27,000

●①ストックポット20cm用



⑨ 18-10 マイレディ
パスタストレーナー
〈ABR-23〉

	cm	内径	深さ	kg	
8-0056-0901	20	200×115	0.83		¥25,000

●②シチューポット20cm用



⑩ 18-10 マイレディ 鍋蓋
〈ABR-27〉

		14cm用	16cm用	20cm用	24cm用	28cm用	
8-0056-1001		¥8,000					
8-0056-1002			¥9,000				
8-0056-1003				¥10,000			
8-0056-1004					¥11,500		
8-0056-1005						¥13,000	

Kinox(キノックス)18-10 8080シリーズ



⑪～⑬はフタのつまみ部に、スチームコントロール機能がついています。
蒸気をコントロールして、料理を美味しく仕上げます。フタがフラットデザイン
なので重ねて収納できます。



⑪

⑪ スtockポット 〈AKN-26〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0056-1101	8090/20	20	220×182	5.5	1.71	172	¥16,900
8-0056-1102	8090/24	24	265×210	8.8	2.60	215	¥22,400



⑫

⑫ キャセロール 〈AKN-25〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0056-1201	8080/16	16	177×92	1.7	0.90	135	¥10,000
8-0056-1202	8080/18	18	200×105	2.2	1.20	150	¥12,200
8-0056-1203	8080/20	20	220×117	3.3	1.45	175	¥14,300
8-0056-1204	8080/24	24	265×136	5.5	2.20	220	¥19,800
8-0056-1205	8080/28	28	310×162	8.8	2.80	250	¥23,800
8-0056-1206	8080/32	32	350×184	13.0	3.55	285	¥32,500



⑬



⑭

⑬ ソースパン 〈AKN-28〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0056-1301	8080S/14	14	155×78	1.1	0.65	117	¥8,000
8-0056-1302	8080S/16	16	177×92	1.7	0.85	135	¥9,300
8-0056-1303	8080S/18	18	200×105	2.2	1.15	150	¥11,400
8-0056-1304	8080S/20	20	220×117	3.3	1.40	175	¥13,500

●⑪～⑬スチームコントロール機能付。



⑮



⑯



⑰

⑯ スチーマー 〈AKN-31〉

	cm用	外径(内径)	深さ	kg	
8-0056-1601	8082/16	16	178(160)×92	0.40	¥5,600
8-0056-1602	8082/18	18	198(180)×110	0.55	¥6,700
8-0056-1603	8082/20	20	220(200)×115	0.70	¥7,700
8-0056-1604	8082/24	24	263(240)×140	1.10	¥11,100

⑭ ノンスティックフライパン(強化ガラス蓋付) 〈AKN-30〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径	
8-0056-1401	8080FN/24GL	24	260×65	1.70	200	¥15,500
8-0056-1402	8080FN/28GLW	28	300×72	2.50	230	¥19,800

●内面フッ素樹脂(テフロン・プラチナ)加工。 ●28cmは向い手付です。

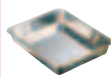
⑮ フライパン(強化ガラス蓋付) 〈AKN-29〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径	
8-0056-1501	8080F/24GL	24	260×65	1.70	195	¥12,700

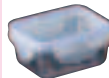
⑰ パスタクッカー 〈AKN-27〉

	cm	外径	深さ	kg	
8-0056-1701	8087/20	20	222×195	0.75	¥10,200
8-0056-1702	8087/24	24	265×235	1.08	¥13,000

●⑪ストックポットで使えるパスタクッカーです。



18-8 角バット
P.131



ロック&ロック コンテナ
P.217



エレックマスタープロシリーズ



材質/アルミクラッド三層鋼
熱伝導に優れたアルミクラッド材を使用。
熱伝導に優れ熱効率がいいからスピーディに省エネクッキング!

IHクッキングヒーターに接する外側面は有磁性に優れたSUS430を使用しているので熱効率に優れ、発生した熱は内部のアルミが素早く全体に熱を伝え、側面の立ち上がりにも熱が伝わるので、スピーディにのいしく調理できます。



① 両手深鍋 〈ALY-74〉目



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-0101	20	200×118	3.6	1.34	155	¥13,000
8-0057-0102	24	240×166	7.0	2.01	195	¥17,000
8-0057-0103	27	270×179	10.5	2.64	235	¥20,000



② 片手鍋 〈AKT-E5〉目



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-0201	16	160×90	1.7	0.94	120	¥9,500
8-0057-0202	18	180×110	2.6	1.15	143	¥10,500



③



④

③ 雪平鍋 〈AYK-78〉目



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-0301	16	154×64	1.1	0.55	122	¥6,500
8-0057-0302	18	173×76	1.6	0.66	125	¥7,500

④ 天ぷら鍋 〈ATV-58〉目

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-0401	210×80	2.3	0.87	135	¥8,000



⑤

⑤ 和鍋 33cm 〈AWN-03〉目



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-0501	33	299×150	11	2.3	230	¥22,000

⑥ 和鍋用ガラス蓋 33cm

〈AWN-04〉目 8-0057-0601 ¥2,800



24cm

33cm

⑦ セイロ (蓋付) 〈ASI-80〉目

	cm	内径	深さ	kg
8-0057-0701	24(8合炊き)	238×127	1.45	¥13,000
8-0057-0702	33(2升炊き)	315×150	2.30	¥17,000

材質:18-8ステンレス
※両手深鍋24cm、和鍋33cmと
合わせてご使用ください。



⑧ パスタポット 20cm 〈APS-55〉目

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-0801	20	198×214	6.7	2.43	163	¥18,000



エレックマスター・ライトシリーズ YUS-180

電磁調理器に対応し、ウォーターシール調理ができます。



⑨ 両手鍋 〈ALY-41〉目



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-0901	20	198×92	2.8	1.2	185	¥7,500



⑩ 深型 両手鍋 〈ALY-43〉目



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-1001	20	198×110	3.4	1.4	185	¥8,000
8-0057-1002	24	237×130	5.8	1.9	225	¥10,500



⑪

⑪ パスタパン 〈APS-38〉目



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-1101	20	198×206	6.7	2.46	185	¥12,000

⑫ 片手鍋 〈AKT-95〉目

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0057-1201	18	174×95	2.3	0.98	165	¥6,500



⑬

⑭

⑬ フライパン 〈AHL-P1〉目



	cm	内径	深さ	kg	底径
8-0057-1301	26	260×55	1.1	180	¥11,000

●内面フッ素樹脂加工

⑭ いため鍋 〈AIT-17〉目



	cm	内径	深さ	kg	底径
8-0057-1401	27	270×72	1.3	180	¥12,000

●内面フッ素樹脂加工



⑮ 玉子焼 DX 〈ATM-24〉目



	内径	kg	底面サイズ
8-0057-1501	195×140×H30	0.46	160×120

●内面フッ素樹脂加工



⑯ 18-8 スチームプレート 〈AST-A2〉目

	cm	浅20	H15	¥1,500
8-0057-1601	浅20	H15	¥1,500	
8-0057-1602	深20	H33	¥1,600	
8-0057-1603	浅24	H33	¥2,800	

※エレックマスターライトシリーズの20、24cmの鍋に合います。



TKG18-8 ポール
P.243



TKG18-8 調味缶
P.489



Coronal

フィスラー コロナル シリーズ

材質:本体/18-10ステンレス



底厚三層カプセル構造
熱伝導の高いアルミ合金
素材を保温性の高いステン
レスでカプセル状に包みこ
んだフィスラー独自の構造。
効率よく加熱することを可
能にします。



液だれしない気配り設計
鍋のフチは、液だれせずに注
げる特殊設計。ジョウゴを使
わなくても鍋の中身を移すこ
とができ、鍋側面やキッチンを
汚しません。



フタの取っ手に付
いているスチームコ
ントロールを回すだ
けで、無水調理や
スチーム調理も思
いのまま。



① フィスラー コロナル シチューポット 10-110 <AST-M0> E



	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0101	24	120	5.1	2.37	224	¥30,000



② フィスラー コロナル キャセロール 10-120 <AKY-61> E



	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0201	24	92	3.8	2.26	224	¥28,000

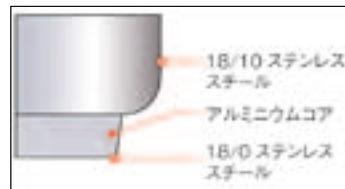


ZWILLING Joy ツヴィリング ジョイ シリーズ

材質:本体/18-10ステンレス
底/アルミニウムコア 18-0ステンレス



ツヴィリング ジョイは、全ての料理好きな方に向けた商品です。
モダンでタイムレスなデザインは、どんなキッチンにもフィットします。
ガラス蓋を採用し、料理の状態を確認しながら調理できるので、美味
しいタイミングを逃しません。



Sigma Classic(シグマクラシック)
非常にしっかりと作られたカプセル構造の底には、
アルミニウムコアの働きにより、優れた熱伝導と蓄
熱性を有しており経済的です。
一度温度が上がると弱火での調理が可能です。



③ ツヴィリング ジョイ ストックポット <AHV-E8> E



	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0301	16	64043-160	101	2.0	1.03	14.5 ¥6,500
8-0058-0302	20	64043-200	116	3.6	1.49	18.5 ¥8,000
8-0058-0303	24	64043-240	138	6.2	2.12	22.2 ¥9,500



④ ツヴィリング ジョイ シチューポット <AHV-E9> E



	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0401	16	64042-160	75	1.5	1.00	14.5 ¥6,000
8-0058-0402	20	64042-200	96	3.0	1.44	18.5 ¥7,000
8-0058-0403	24	64042-240	96	4.3	1.98	22.2 ¥8,000



⑤ ツヴィリング ジョイ ソースパン 64045-160 <AHV-E7> E



	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0501	16	76	1.5	1.02	147	¥6,000

⑥ ツヴィリング ジョイ ミルクポット 64040-142 <AHV-E6> E



	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0601	14	110	1.7	0.56	127	¥4,500

エルム IH 3層鋼鍋シリーズ

材質:IH3層鋼アルミクラッド



- 軽量で焦げ付きにくく、料理がふっくらとおいしく仕上がります。
- アルミの効果により熱が均一に伝わっているため汁物を注ぐ時も鍋肌で
パチパチと水分が飛び散ることもありません。
- 内面は鏡面仕上げで汚れが落ちやすく洗いやすい仕様です。



⑦ エルム IH 3層鋼 両手鍋 <AEL-03>



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0701	18	180×108	2.7	1.1	152	¥16,900	
8-0058-0702	21	210×120	4.0	1.5	180	¥19,500	
8-0058-0703	24	240×141	6.2	1.8	215	¥25,900	



⑧ エルム IH 3層鋼 ユキヒラパン <AEL-02>



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0801	18	180×70	1.5	0.96	137	¥12,700	
8-0058-0802	21	208×80	2.3	1.24	150	¥15,300	
8-0058-0803	24	240×95	3.8	1.4	163	¥18,400	



⑨ エルム IH 3層鋼 ミルクパン <AEL-01>



	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0058-0901	14	130×92	1.3	0.74	115	¥12,700	



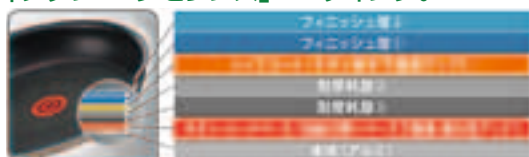
進化した「チタン・エクセレンス」コーティングで耐久性がさらにアップ。
人気のティファール最高峰IHシリーズ。

IHルビー・エクセレンスシリーズ

※電磁調理器 (IH) を含む、いずれの熱源にも使えます。



ティファールの頂点/6層
「チタン・エクセレンス」コーティング。



厚くなった「チタン・ハードベース」と、チタン粒子を配合した
トップコートによりティファール史上最高峰の耐久性を実現。

温度の見えるお知らせマーク



中央のマークが変わったら、
予熱完了・適温の合図。食材を入れる
ベストタイミングが目で見えます。
※ソースパン、シチューパンは4層チタン
・エクストラコーティングです。



① シチューパン

〈ATF-47〉 8-0059-0101 ￥7,200

内径	外径	高さ	kg	底径
20cm	214×103	1.53	165	



② ソースパン

〈ATF-45〉 8-0059-0201 ￥6,400

内径	外径	高さ	kg	底径
18cm	194×93	1.3	155	



③ フライパン 〈ATF-42〉

	内径	外径	高さ	kg	底径
8-0059-0301	21cm	230×55	0.82	145	￥4,500
8-0059-0302	26cm	280×55	1.08	185	￥5,500
8-0059-0303	28cm	300×55	1.22	205	￥6,000



④ ウォックパン

〈ATF-44〉 8-0059-0401 ￥6,400

内径	外径	高さ	kg	底径
28cm	290×80	1.1	165	



⑤ エッグロースター

〈ATF-51〉 8-0059-0501 ￥5,000

外寸	高さ	kg
183×147	38	0.66



進化した5層「チタン・プレミア」コーティングで耐久性を高めた
ガス火用最高ランクシリーズ。

サンライズ・プレミアシリーズ

※電磁調理器 (IH) には使用できません。

5層「チタン・プレミア」コーティング



チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなった
フィニッシュ層により耐久性をアップ。

温度の見えるお知らせマーク



中央のマークが変わったら、予熱完了
・適温の合図。食材を入れるベスト
タイミングが目で見えます。



⑥ フライパン 〈ATF-43〉

	内径	外径	高さ	kg
8-0059-0601	20cm	205×50	0.49	￥3,900
8-0059-0602	24cm	245×50	0.62	￥4,300
8-0059-0603	26cm	265×50	0.73	￥4,800
8-0059-0604	28cm	286×50	0.88	￥5,200



⑦ ウォックパン 〈ATF-46〉

8-0059-0701 ￥5,800

内径	外径	高さ	kg
28cm	295×75	0.98	



取っ手のとれる インジニオ・ネオIHステンレス

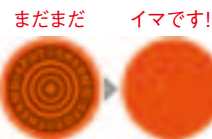


電磁調理器 (IH) を含む、いずれの熱源にも使えます。

進化した6層チタン・エクセレンスコーティングで耐久性がさら
にアップ。

※ソースパンには、お知らせマーク、コーティング (フッ素樹脂加
工) を施しておりません。

- 安心設計でしっかりフィットする専用取っ手。
握りやすく手にかかる負担も軽減。
- ガラスぶたはボタンとつまみが折りたためる新「バタフライ
タイプ」のつまみを採用。
- 新デザインの「お知らせマーク」で食材を入れるベストな
タイミングがわかります。



⑧ インジニオ・ネオ IHステンレス エクセレンス セット6

〈AIV-73〉 8-0059-0801 ￥26,000

セット内容
フライパン22cm・26cm ソースパン18cm バタフライガラスぶた18cm シールリッド18cm 専用取っ手 (プレミアム)



⑨ インジニオ・ネオ IHステンレス エクセレンス セット9

〈AIV-74〉 8-0059-0901 ￥30,000

セット内容
フライパン26cm ソースパン24cm ソースパン16cm・20cm バタフライガラスぶた16cm・20cm シールリッド16cm・20cm 専用取っ手 (プレミアム)



ロック&ロック コンテナ
P.217

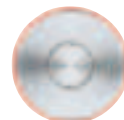


TKG18-8 調味缶
P.489



T-fal
一度使えば、ずっとT-fal

インジニオ・ネオ IHルビー エクセレンスシリーズ



電磁調理器(IH)を含む、いずれの熱源にも使えます。
進化した6層チタン・エクセレンスコーティングで
耐久性がさらにアップ。
※ソースパンは4層チタン・エクストラコーティング
です。



① フライパン 〈AIV-60〉

	内径	外径	深さ	ℓ	kg
8-0060-0101	22cm	238×50	1.7	0.71	¥5,000
8-0060-0102	26cm	280×50	2.3	0.98	¥5,800
8-0060-0103	28cm	298×50	2.7	1.14	¥6,000

●取っ手は⑤の専用ハンドルをご使用ください。

② ソースパン 〈AIV-62〉

	cm	外径	深さ	ℓ	kg
8-0060-0201	20	214×95	2.9	0.78	¥5,800

●取っ手は⑤の専用ハンドルをご使用ください。

③ ウォックパン 26cm 〈AIV-61〉

	外径	深さ	kg
8-0060-0301	277×86	0.96	¥5,900

●取っ手は⑤の専用ハンドルをご使用ください。

④ エッグロースター G60318

〈ATF-52〉 8-0060-0401 ¥6,200

	外寸	深さ	kg
	210×158	36	0.53

●取っ手は⑤の専用ハンドルをご使用ください。

⑥ インジニオ・ネオ
バタフライ
ガラスぶた 〈ATF-37〉

	cm用	
8-0060-0601	16	¥2,880
8-0060-0602	18	¥2,990
8-0060-0603	20	¥3,110
8-0060-0604	22	¥3,340
8-0060-0605	24	¥3,570
8-0060-0606	26	¥3,800

●平らになって、すっきり収納。
「バタフライタイプ」のつまみを採用。

⑤ インジニオ・ネオ専用取っ手
L99357 グロッシェブラック

〈ATF-49〉 8-0060-0501 ¥2,880
185×45×H47 質量：190g



⑦ インジニオ・ネオ IHルビー
エクセレンス セット3

〈AIV-63〉 8-0060-0701 ¥13,000

セット内容
フライパン22cm・26cm 専用取っ手(フィグブラウン)

⑧ インジニオ・ネオ IHルビー
エクセレンス セット6

〈AIV-64〉 8-0060-0801 ¥20,000

セット内容
フライパン22cm・26cm ソースパン18cm バタフライガラスぶた18cm シールリッド18cm 専用取っ手(フィグブラウン)

⑨ インジニオ・ネオ IHルビー
エクセレンス セット9

〈AIV-65〉 8-0060-0901 ¥25,000

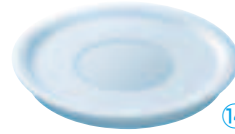
セット内容
フライパン22cm・26cm ソースパン16cm・20cm バタフライガラスぶた16cm・20cm シールリッド16cm・20cm 専用取っ手(フィグブラウン)



T-fal
一度使えば、ずっとT-fal

インジニオ・ネオ マホガニー プレミア

ガス火力で最高ランク!チタン・プレミアムコーティング。
※ソースパンは4層チタン・エクストラコーティングです。



⑩ フライパン 〈AIV-66〉

	内径	外径	深さ	ℓ	kg
8-0060-1001	22cm	237×47	1.7	0.42	¥3,400
8-0060-1002	26cm	277×58	2.7	0.66	¥4,000
8-0060-1003	28cm	297×58	3.2	0.73	¥4,200

●取っ手は⑬の専用ハンドルをご使用ください。

⑪ ウォックパン 〈AIV-67〉

	内径	外径	深さ	kg
8-0060-1101	26cm	274×82	0.66	¥4,200
8-0060-1102	28cm	297×82	0.73	¥4,400

●取っ手は⑬の専用ハンドルをご使用ください。

⑫ エッグロースター 〈AIV-68〉

	外寸	深さ	kg
8-0060-1201	206×146	50	0.33

●取っ手は⑬の専用ハンドルをご使用ください。

⑬ インジニオ・ネオ専用取っ手
L99358 フィグブラウン

〈ATF-50〉 8-0060-1301 ¥2,880
185×45×H47 質量：190g

⑭ シールリッド
〈AIV-53〉

	cm用	
8-0060-1401	16	¥880
8-0060-1402	18	¥920
8-0060-1403	20	¥970



⑮ インジニオ・ネオ バタフライ
ガラスぶた 〈ATF-37〉

	cm用	
8-0060-1501	16	¥2,880
8-0060-1502	18	¥2,990
8-0060-1503	20	¥3,110
8-0060-1504	22	¥3,340
8-0060-1505	24	¥3,570
8-0060-1506	26	¥3,800

●平らになって、すっきり収納。
「バタフライタイプ」のつまみを採用。



⑯ インジニオ・ネオ
マホガニー プレミア セット10

〈AIV-72〉 8-0060-1601 ¥25,000

セット内容
フライパン22cm・28cm ウォックパン28cm ソースパン18cm・20cm バタフライガラスぶた18cm・20cm シールリッド18cm・20cm 専用取っ手(フィグブラウン)

⑰ インジニオ・ネオ
マホガニー プレミア セット9

〈AIV-71〉 8-0060-1701 ¥20,000

セット内容
フライパン26cm ウォックパン26cm ソースパン16cm・20cm バタフライガラスぶた16cm・20cm シールリッド16cm・20cm 専用取っ手(フィグブラウン)

⑱ インジニオ・ネオ
マホガニー プレミア セット6

〈AIV-70〉 8-0060-1801 ¥16,000

セット内容
フライパン22cm・26cm ソースパン18cm バタフライガラスぶた18cm シールリッド18cm 専用取っ手(フィグブラウン)



プラスチックまな板
P.347



18-0 お玉杓子
P.445

アルマイト エシャロットシリーズ

取っ手:フェノール樹脂
板厚:1.3(ミルクパンのみ0.8)

- 耐焦取っ手採用で取っ手下部が焦げにくくなりました。ビスでしっかり止めてあるのでゆるみやガタつきも解消。
- 鍋本体は収納性抜群、お台所もすっきり。



① 両手鍋 <ALY-87> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0061-0101	18	193	88	2.1	0.5	¥2,600
8-0061-0102	20	213	95	2.9	0.58	¥2,800
8-0061-0103	22	233	107	3.9	0.66	¥3,200
8-0061-0104	24	254	113	4.9	0.75	¥3,600



② 片手鍋 <AKT-G2> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0061-0201	16	173	77	1.5	0.37	¥2,400
8-0061-0202	18	193	88	2.1	0.45	¥2,600
8-0061-0203	20	213	95	2.9	0.53	¥2,800



④ 兼用鍋 <AKV-T6> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0061-0401	18	193	121	2.9	0.51	¥3,500
8-0061-0402	20	213	120	3.6	0.61	¥3,800
8-0061-0403	22	233	121	4.3	0.64	¥4,200
8-0061-0404	24	254	133	5.7	0.77	¥4,500

アルマイト フェミナシリーズ 軽くて使いやすいシンプルなアルミ鍋

取っ手:フェノール樹脂
板厚:1.0



⑤ 両手鍋 <ALY-83> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	Kg	
8-0061-0501	18	195	88	2.0	0.39	¥2,400
8-0061-0502	20	215	98	2.8	0.46	¥2,600
8-0061-0503	22	235	109	3.7	0.58	¥3,000
8-0061-0504	24	255	115	4.9	0.61	¥3,400



⑥ 片手鍋 <AKT-G0> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	Kg	
8-0061-0601	16	175	81	1.4	0.32	¥2,200
8-0061-0602	18	195	88	2.0	0.38	¥2,400
8-0061-0603	20	215	99	2.8	0.45	¥2,600



⑦ 浅鍋 <AAS-15> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0061-0701	26	275	88	4.3	0.64	¥3,500



⑧ ミルクパン 14cm <AML-39> 目

	φ	深さ	ℓ	Kg	
8-0061-0801	155	73	1.0	0.27	¥1,800

熱まわりも良く、軽くて使いやすいアルミ鍋シリーズ!

アルマイト シルバーメリータスシリーズ 取手:フェノール樹脂 板厚:1.0



⑨ 両手鍋 <ALY-95>

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0061-0901	18	193	90	2.1	0.4	¥2,600
8-0061-0902	20	213	100	2.9	0.47	¥3,200
8-0061-0903	22	233	110	3.9	0.54	¥3,500
8-0061-0904	24	253	120	5.1	0.61	¥3,800



⑩ ミルクパン <AML-43>

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0061-1001	14	153	75	1.1	0.25	¥1,800



⑪ 片手鍋 <AKT-G3>

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0061-1101	16	173	80	1.5	0.32	¥2,000
8-0061-1102	18	194	90	2.1	0.36	¥2,500
8-0061-1103	20	213	100	2.9	0.46	¥2,800



⑫ クレール 両手鍋 <AKL-47>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0061-1201	20	103	3.3	0.82	172	¥2,500
8-0061-1202	22	114	4.5	0.96	195	¥2,800



⑬ クレール 片手鍋 <AKL-46>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0061-1301	16	78	1.6	0.55	140	¥2,000
8-0061-1302	18	87	2.8	0.62	160	¥2,200



⑫⑬ 材質:本体/ステンレス ハンドル・フタツマミ/フェノール樹脂
フタ/強化ガラス
●内面ミラー仕上げでお手入れも簡単です。

18-0 スピーネシリーズ

材質:本体・蓋/ステンレス鋼 取手・蓋ツマミ/フェノール樹脂
⑭~⑯底板厚:1.2 ⑰底板厚:1.5



⑭ 深型両手鍋 <ASP-52> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0061-1401	20	237	94	3.3	1.36	190	¥6,000
8-0061-1402	22	260	106	4.6	1.56	200	¥7,000
8-0061-1403	24	277	136	6.8	1.89	220	¥8,000



⑯ 深型片手鍋 <ASP-51> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0061-1601	16	198	82	2.0	0.99	145	¥5,000
8-0061-1602	18	216	78	2.1	1.08	165	¥5,500



⑰ ゆきひら鍋 <ASP-50> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0061-1701	16	172	65	1.1	0.48	130	¥2,000
8-0061-1702	18	194	71	1.6	0.54	145	¥2,300
8-0061-1703	20	205	74	1.9	0.62	140	¥2,500
8-0061-1704	22	226	79	2.4	0.7	170	¥2,800



⑱ 両手鍋 <ADY-03> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0061-1801	20	213	95	3.0	1.17	180	¥6,000
8-0061-1802	22	231	123	4.7	1.44	200	¥7,000



⑲ 片手鍋 <ADY-02> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0061-1901	16	171	88	1.8	0.82	140	¥4,500
8-0061-1902	18	192	88	2.3	0.94	160	¥5,000



- アルミニウム合金とステンレス鋼の二層構造で、熱を蓄えムラなく加熱できます。
- 料理の状況が確認できる強化ガラス蓋付。

⑮ 浅型両手鍋 <ASP-53> 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0061-1501	23	281	73	3.4	1.68	215	¥7,000



- 側面を薄くした特殊加工により軽くて扱いやすく、保温性にも優れています。

竹製 菜箸
P.414

TKG18-8 調味缶
P.489

19-0 コルチナシリーズ ①～③

材質:本体・蓋/YUS180 19cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN
取手・蓋ツマミ/フェノール樹脂
底板厚:2.0



① 19-0 コルチナ ソースポット深型 <AKL-32>

	cm	外径 (内径)	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-0101	18	183(180)	×150	3.7	1.3	160

 ¥8,000 

② 19-0 コルチナ ソースポット <AKL-33>

	cm	外径 (内径)	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-0201	20	205(200)	×120	3.6	1.5	185
8-0062-0202	22	225(220)	×130	4.8	1.9	195

 ¥8,400 ¥9,800 

③ 19-0 コルチナ ソースパン <AKL-34>

	cm	外径 (内径)	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-0301	16	164(160)	× 90	1.7	1.0	142
8-0062-0302	18	183(180)	×110	2.7	1.2	162
8-0062-0303	20	205(200)	×120	3.6	1.5	185

 ¥6,700 ¥7,500 ¥8,400 

18-8 極(きわみ)シリーズ(三層鋼鍋) ④～⑥

- 熱の伝わりの良い鉄をはさむことでムラなく熱を伝える三層鋼。
- ハンドルへの熱の伝わりが少なく、汚れも溜まりにくいワイヤーハンドルを使用。



18-8 極(きわみ)
④ 深型両手鍋 A-2275
<ALY-82> 8-0062-0401 ¥7,700

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径
	22	118	4.5	1.23	180



⑤ 両手鍋 A-2274
<ALY-81> 8-0062-0501 ¥6,400

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径
	20	98	3.0	1.04	160



⑥ 片手鍋 <AKT-F4> 

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0062-0601	A-2271	14	72	1.2	0.58	125
8-0062-0602	A-2272	16	87	1.8	0.71	135
8-0062-0603	A-2273	18	92	2.5	0.83	145

 ¥4,400 ¥4,900 ¥5,400

④～⑥
材質:本体/ステンレス三層鋼(18-8+鉄+18-8)
ハンドル/フェノール樹脂
底板厚:0.8



⑦ 18-0 深型ソースポット <ASC-05>

	cm	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-0701	18	95	2.3	0.76	150
8-0062-0702	20	105	3.2	0.9	175
8-0062-0703	23	125	5.2	1.2	195
8-0062-0704	26	140	7.4	1.52	225

 ¥6,000 ¥6,800 ¥8,000 ¥10,300
底板厚: 18・20cm 0.65
23・26cm 0.7

⑧ 18-0 浅型ソースポット <ASC-06>

	cm	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-0801	18	65	1.6	0.68	150
8-0062-0802	20	75	2.5	0.82	175
8-0062-0803	23	85	3.5	1.07	195
8-0062-0804	26	95	4.8	1.3	225

 ¥5,500 ¥6,100 ¥7,200 ¥9,000
底板厚: 18・20cm 0.65
23・26cm 0.7

⑨ 18-0 深型ソースパン <ASC-07>

	cm	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-0901	15	75	1.0	0.5	120
8-0062-0902	16	85	1.6	0.6	130
8-0062-0903	18	95	2.3	0.75	150
8-0062-0904	20	105	3.2	0.95	175
8-0062-0905	23	125	5.2	1.24	195
8-0062-0906	26	140	7.4	1.58	225

 ¥4,300 ¥4,500 ¥6,000 ¥6,800 ¥8,000 ¥10,300
底板厚: 15～20cm 0.65 23・26cm 0.7
※20～26cmは向い手付です。

⑩ 18-0 浅型ソースパン <ASC-08>

	cm	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-1001	16	60	1.2	0.55	130
8-0062-1002	18	65	1.6	0.67	150
8-0062-1003	20	75	2.5	0.82	175
8-0062-1004	23	85	3.5	1.08	195
8-0062-1005	26	95	4.8	1.36	225

 ¥4,300 ¥5,500 ¥6,100 ¥7,100 ¥9,000
底板厚: 16～20cm 0.65 23・26cm 0.7



⑪ MA共柄 デンジ両手鍋(目盛付) <ALY-56>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-1101	16	70	1.3	0.52	120
8-0062-1102	18	70	1.6	0.6	135
8-0062-1103	20	80	2.3	0.69	145
8-0062-1104	22	80	2.8	0.79	160

 ¥7,600 ¥8,000 ¥9,000 ¥10,500

⑬ MA共柄 デンジ両カラスロパン(目盛付) <AKL-18>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-1301	16	70	1.3	0.52	120
8-0062-1302	18	70	1.6	0.6	135
8-0062-1303	20	80	2.3	0.73	145
8-0062-1304	22	80	2.8	0.84	160

 ¥9,500 ¥10,000 ¥11,500 ¥12,600
⑪～⑬材質:有磁性特殊ステンレス 底板厚:1.2

⑮ MAステンレス カラスロパン(目盛付) <APV-17>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-1501	16	70	約1.3	0.55	120
8-0062-1502	18	70	約1.6	0.62	135
8-0062-1503	20	80	約2.3	0.78	145
8-0062-1504	22	80	約2.8	0.88	160

 ¥8,000 ¥8,500 ¥10,000 ¥11,000
底板厚:1.2 材質:有磁性特殊ステンレス鋼

⑫ MA共柄 デンジ 片手鍋(目盛付) <AKT-B0>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径
8-0062-1201	16	70	1.3	0.52	120
8-0062-1202	18	70	1.6	0.6	135
8-0062-1203	20	80	2.3	0.72	145
8-0062-1204	22	80	2.8	0.83	160

 ¥8,000 ¥8,200 ¥9,500 ¥10,500

⑭ MA共柄 デンジ鍋専用蓋 <ALY-57>

	cm用
8-0062-1401	16
8-0062-1402	18
8-0062-1403	20
8-0062-1404	22

 ¥2,500 ¥2,700 ¥3,100 ¥3,800
材質:18-8ステンレス

⑯ MA18-8カラスロパン 専用蓋 <APV-18>

	cm用
8-0062-1601	16
8-0062-1602	18
8-0062-1603	20
8-0062-1604	22

 ¥2,200 ¥2,300 ¥3,000 ¥3,600



⑰ 18-8 MAレモンタイプ ミルクパン <AML-07> 8-0062-1701 ¥4,000

	深さ	容量	質量
	φ135	70	0.9ℓ 0.39kg

⑱ 18-8 MAカラスロ コーヒーパン <AKC-01> 8-0062-1801 ¥5,500

	深さ	容量	質量
	φ135	69	0.7ℓ 0.39kg

⑲ 18-8 目盛付 ミルクパン <AML-06>

	mℓ	深さ	満水容量	質量
8-0062-1901	800	φ120	83	0.9ℓ 0.32kg
8-0062-1902	1,000	φ143	90	1.3ℓ 0.37kg

 ¥2,600 ¥3,000

⑳ 銅 ミルクパン <AML-33> 8-0062-2001 ¥9,000

	深さ	容量	質量
	φ100	75	0.6ℓ 0.24kg

料理道具
鍋類
フライパン・グリルパン・ガス・トロン・ホームパン・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



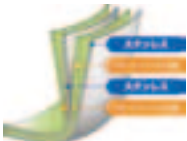
18-8 万能みそこし
P.430



抗菌耐熱カラフルトング
P.467

クワトロ シリーズ

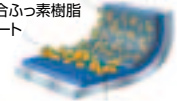
本体：4層クラッド材
内面：Teflon™ Profile加工
外面：ミラー仕上
ハンドル：フェノール樹脂
板厚：2.0(玉子焼のみ：2.6)



●蓄熱性の高いステンレスと熱伝導性の優れたアルミニウムの全面4層構造です。

高性能ふっ素樹脂配合
高密度3層コーティング

高性能ふっ素樹脂トップコート
SiC配合ふっ素樹脂
中間コート



超硬質セラミック配合ふっ素樹脂プライマー

●内面は信頼のテフロン™ブランドの最高級グレード「Teflon™ Profile」採用で、こびりつきにくく、お手入れも簡単です。



① IH フライパン 〈AKW-03〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径
8-0063-0101	18	196×38	0.57	150	¥4,800
8-0063-0102	20	213×46	0.64	155	¥5,000
8-0063-0103	22	236×50	0.78	180	¥5,800
8-0063-0104	24	255×50	0.86	185	¥6,000
8-0063-0105	26	276×53	0.98	200	¥6,500
8-0063-0106	28	298×53	1.06	215	¥7,000

② IH ディープフライパン 〈AKW-04〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径
8-0063-0201	20	217×59	0.7	145	¥5,800
8-0063-0202	24	257×66	0.95	175	¥6,500



③ IH いため鍋 〈AKW-05〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径
8-0063-0301	28	297×78	1.17	175	¥7,500



④ IH 玉子焼 〈AKW-06〉

	cm内	外寸	深さ	kg	底面サイズ	
8-0063-0401	15×9.5	160×114	34	0.46	130×85	¥4,500
8-0063-0402	19×14	200×152	35	0.63	155×115	¥5,000



ちょっとだけのお料理にぴったりサイズ!



NEW ミニシリーズ

⑤ ミルクパン 〈ANV-05〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg
8-0063-0501	12	124×60	0.6	0.22	¥ 950
8-0063-0502	14	142×68	1.0	0.25	¥1,300

⑤～⑦ 本体：アルミニウム合金
内面：フッ素樹脂加工
外面：焼付塗装
ハンドル：フェノール樹脂



●少ないお湯でゆで卵が3つ作れます。(ミルクパン12cm)

⑥ フライパン 〈ANV-06〉

	cm内	外径	深さ	kg
8-0063-0601	14	142×45	0.21	¥ 950
8-0063-0602	16	163×44	0.23	¥1,200



●朝食やお弁当づくりに便利。

⑦ 玉子焼

〈ANV-07〉	8-0063-0701	¥950
95×138×H50 165g		
内92×135×深さ26		



●卵1個で厚焼き玉子が完成。

MEYER® マイヤー アナロン ニューヴェルカッパー シリーズ

洗練されたフォルム、美と機能を兼ね合わせた硬質アルマイトシリーズ。



●フラットリベットなので使いやすくお手入れが簡単です。



●底面に銅を挟む事により、優れた熱伝導を実現しました。



⑧



⑨



⑧ 両手鍋 〈AAN-03〉

	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0063-0801	20	210×136	3.9	1.8	160	¥15,000



⑩ フライパン 〈AAN-01〉

	cm	外径	深さ	kg	底径
8-0063-1001	20	215×40	0.81	135	¥10,000
8-0063-1002	24	255×47	1.20	185	¥12,000



材質：本体/(内面)アルミニウム合金
(外面)硬質アルマイト加工+ポリッシュ加工
底面/ダブルフルキャップ
ハンドル・ツミ/ステンレス鋼
ガラス蓋/強化ガラス (片手・両手・浅型鍋)

⑨ 浅型両手鍋 〈AAN-04〉

	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0063-0901	24	250×70	2.5	2.12	190	¥17,000



ARCOROC

超耐熱ガラス パイロフラムシリーズ

パイロフラムは急冷蔵、急加熱に強く、フリーザー・冷蔵庫から直火・オーブン・電子レンジへの調理が可能です。
蒸し料理、グラタン、ローストチキンなど様々なレシピにご利用いただけます。

材質：超耐熱セラミックガラス
耐冷・耐熱温度：-40～+800℃(耐熱温度差約500℃)



⑪



⑫

⑪ ココット・ロンド 〈API-12〉

	ℓ	内径×深さ
8-0063-1101	2	P25A000/5043 200× 85
8-0063-1102	3	P27A000/5043 200×126

⑫ オーバル・ココット3.5ℓ P50A000/5043

〈API-14〉	8-0063-1201	¥12,500
内 270×220×深さ90		



コージークック ホーローシリーズ 保温性が高く、IHでもガスでもコンロを選ばず使えます。



① 両手鍋 20cm (ANB-40)



	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0101	205	95	2.7	1.35	185
					¥3,800

材質: 蓋つまみ/天然木



② 片手鍋 18cm (ANB-41)



	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0201	183	90	2.2	1.16	165
					¥3,500

材質: 蓋つまみ・取手/天然木



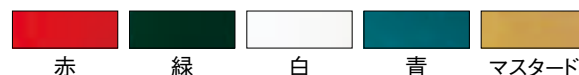
③ ケトル 1.4ℓ (AYK-91)



	外径	口径	高さ	底径
8-0064-0301	150	90	150	140
				¥3,100

材質: 蓋つまみ・取手/天然木

ソリッド シリーズ 使いやすさを追求したホーロー鍋シリーズ。



④ ソリッド キャセロール 18cm SD-18W



(ASL-87) ¥4,500

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0401 R 赤					
8-0064-0402 G 緑					
8-0064-0403 W 白	180	89	2.2	1.1	150



⑤ ソリッド キャセロール 20cm SD-20W



(ASL-70) ¥5,000

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0501 R 赤					
8-0064-0502 G 緑					
8-0064-0503 W 白					
8-0064-0504 M マスタード	200	101	3.0	1.3	170



⑥ ソリッド ディープキャセロール 22cm SD-22DW



(ASL-73) ¥6,000

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0601 R 赤					
8-0064-0602 W 白	220	154	5.6	1.76	175



⑦ ソリッド ソースパン 18cm SD-18S



(ASL-69) ¥4,500

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0701 R 赤					
8-0064-0702 W 白					
8-0064-0703 M マスタード	180	91	2.2	1.1	150



⑧ ソリッド ミルクパン 12cm SD-12M (ASL-68) ¥3,000

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0801 R 赤					
8-0064-0802 G 緑					
8-0064-0803 W 白					

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0804 SB 青					
8-0064-0805 M マスタード	120	82	0.75	0.4	



⑨ ソリッド ミルクパン 15cm SD-15M



(ASL-88) ¥4,000

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0064-0901 R 赤					
8-0064-0902 G 緑					
8-0064-0903 W 白					
8-0064-0904 M マスタード	150	84	1.2	0.76	125



⑩ ソリッド コーヒーポット 1.6ℓ SD-1.6CP (ASL-71) ¥4,500



	外径	高さ	底径
8-0064-1001 R 赤			
8-0064-1002 W 白			
8-0064-1003 SB 青			

	外径	高さ	底径
	135	190	120



⑪ ソリッド ケトル 2.3ℓ SD-2.3K (ASL-72) ¥5,000



	外径	口径	高さ	底径
8-0064-1101 R 赤				
8-0064-1102 W 白				
8-0064-1103 SB 青				

	外径	口径	高さ	底径
	185	95	160	150





ムラノ 18-8 スープレードル
P.439



クッキングスケール
P.573

柳宗理デザインシリーズ 18-8ステンレスシリーズ 機能的で飽きのこないシンプルデザイン



① 柳宗理 18-8 両手鍋 深型 <ALY-66>

	cm	全長	奥行	深さ	ℓ	kg	
8-0065-0101	22	347	237	155	6.0	1.5	¥8,000

② 柳宗理 18-8 両手鍋 浅型 <ALY-67>

	cm	全長	奥行	深さ	ℓ	kg	
8-0065-0201	22	347	237	98	3.8	1.27	¥7,000



④ 柳宗理 18-8 片手鍋 <AKT-D6>

	cm	全長	奥行	深さ	ℓ	kg	
8-0065-0401	18(ミラー)	351	218	80	2.0	0.77	¥6,000
8-0065-0402	18(つや消し)	351	218	80	2.0	0.77	¥6,500
8-0065-0403	22(ミラー)	423	260	68	2.5	1.00	¥7,000
8-0065-0404	22(つや消し)	423	260	68	2.5	1.00	¥8,000

③ 柳宗理 ステンレスコランダー 22cm <AKL-27>

	全長	奥行	深さ	ℓ	
8-0065-0301	347	237	187	0.49	¥6,000

●軽くて丈夫なエキスパンドメタルを採用。



⑤ 柳宗理 18-8 ミルクパン(蓋付) <AML-27>

	cm	全長	奥行	深さ	ℓ	kg	
8-0065-0501	16(ミラー)	290	180	70	1.2	0.58	¥5,500
8-0065-0502	16(つや消し)	290	180	70	1.2	0.58	¥6,000

⑥ 柳宗理 18-8 ミルクパン(蓋なし) <AML-28>

	cm	全長	奥行	深さ	ℓ	kg	
8-0065-0601	16(ミラー)	290	180	70	1.2	0.43	¥4,500
8-0065-0602	16(つや消し)	290	180	70	1.2	0.43	¥4,800

⑦ 柳宗理 マグマプレート 鉄フライパン(蓋付) <AYS-12>

	cm	全長	奥行	深さ	kg	
8-0065-0701	18	338	218	37	0.67	¥4,000
8-0065-0702	22	400	260	56	1.05	¥5,000
8-0065-0703	25	450	290	50	1.19	¥5,500

※マグマプレートとは、内側と外側の両面に細かな凹凸を付けたプレートです。



IHシリーズ (ステンレス・アルミ・ステンレスの三層鋼)

底板厚:2.6



(⑨~⑪)



⑨ 柳宗理 IH両手鍋 深型(つや消し) <ALY-64>

	cm	全長	奥行	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0065-0901	22	347	237	155	6.0	2.06	200	¥16,500



⑩ 柳宗理 IH両手鍋 浅型(つや消し) <ALY-65>

	cm	全長	奥行	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0065-1001	22	347	237	98	3.8	1.6	200	¥15,000

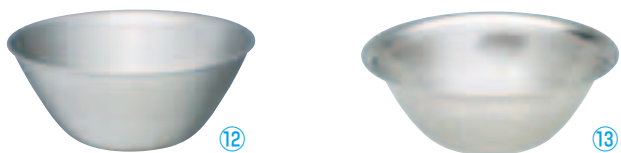


⑪ 柳宗理 IH片手鍋(つや消し) <AKT-D5>

	cm	全長	奥行	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0065-1101	18	341	216	80	2.0	1.06	140	¥10,000
8-0065-1102	22	423	260	68	2.5	1.34	170	¥14,000



18-8ボール・パンチング ストレーナー



⑫ 柳宗理 18-8ボール <ABC-98>

	cm	外径	深さ	ℓ	
8-0065-1201	13	132	50	0.4	¥1,200
8-0065-1202	16	158	65	0.7	¥1,800
8-0065-1203	19	185	77	1.2	¥2,300
8-0065-1204	23	231	119	3.4	¥3,000
8-0065-1205	27	272	117	4.2	¥3,500

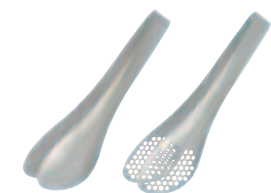
⑬ 柳宗理 18-8 パンチング ストレーナー <BST-44>

	cm	外径	高さ	
8-0065-1301	16	164	63	¥1,800
8-0065-1302	19	193	69	¥2,300
8-0065-1303	23	238	86	¥3,000
8-0065-1304	27	276	103	¥4,000



⑭ 柳宗理 18-8 手付きパンチング ストレーナー <BST-45>

	cm	外径	全長	高さ	
8-0065-1401	16	164	260	93	¥2,500
8-0065-1402	19	193	300	80	¥2,800
8-0065-1403	23	238	350	115	¥4,000



⑮ 柳宗理 18-8 Tong <BTV-C6>

8-0065-1501	穴なし	¥1,800
8-0065-1502	穴あき	¥2,000

全長:220

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
フコ
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンカ
ウェ
フラ
ウェア
テーブル
ウェア
卓上
用品
料理
演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館
用品
椅子
サイン
店舗
備品



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
8-0066-0101	330	250	98	3.5	3.74	210

¥12,000

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
8-0066-0201	330	250	48	2.0	2.94	210

¥8,500



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
8-0066-0301	330	250	22	0.9	2.49	210

¥7,000

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
8-0066-0401	330	250	20	0.75	2.64	210

¥8,000

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
8-0066-0501	247	178	23	0.4	0.96	130

¥4,700



ダンスク コペンスタイルシリーズ

⑥～⑧材質:珐瑯用鋼板 板厚:1.6mm



- 重い蓋は、蒸気を逃がしにくく、素材本来の旨みと栄養分を引き出します。
- ハンドルの板厚は3mmでしっかり持ちやすいY字型のデザイン。
- ホーローとチーク材のハンドルの組み合わせでハンドルが熱くなりにくい北欧テイスト。



⑥ 両手鍋 〈ADV-14〉

	チリレッド	ティール	イエロー	内径×高さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
2QT	8-0066-0601	8-0066-0602	8-0066-0603	185×85	2.2	1.4	130	¥15,000
4QT	8-0066-0604	8-0066-0605	8-0066-0606	230×105	4.0	2.1	175	¥18,000



⑦ 片手鍋 18cm 〈ADV-15〉

8-0066-0701	チリレッド			
8-0066-0702	ティール			
8-0066-0703	イエロー			
内径	高さ	ℓ	kg	底径
185	85	2.2	1.5	130



⑧ バターウォーマー 〈ADV-16〉

8-0066-0801	チリレッド			
8-0066-0802	ティール			
8-0066-0803	イエロー			
内径	高さ	ℓ	kg	底径
95	80	0.6	0.5	65



D&Sウッドウェアシリーズ

材質:天然木(アカシア)

関連商品 ウッドウェアシリーズ→P.1823



⑨ トリベット4pcsセット

〈PKB-24〉 8-0066-0901 ¥2,000

118×118×H14

布製鍋つかみ
P.106TKG オープンミット ブラック
P.678ボン・ボネール 鋳物ホーロー シリーズ (①～④)

熱伝導に優れた厚手のホーローならではのムラの無い熱まわりと保温性の良さ。重い蓋が素材から出る水気を逃さないから少量の水分で素材本来の深い味わいを存分に引き出します。
※200V電磁調理器をご使用の際は急激な加熱を避け、火力は中程度でご使用ください。



優れた密閉性

内圧がかかりやすく熱や蒸気を逃がしにくくするために蓋は重めに設計されています。そのため少ない水分でも調理ができ食材の旨みや栄養素を保持した料理を実現します。

焦げ目もしっかり! マットホーロー加工

内側には焦げ目もしっかり付けられるマットホーロー加工を施してあります。焦げ目を付けたあとにしっかり煮込めるのでいつもの料理がさらにおいしく仕上げられます。

旨みの秘密は蓋の突起に

重い蓋に閉じ込められた蒸気は食材の旨みを残したまま鍋の中で対流します。突起はこの蒸気を受け止め水滴に変えて旨みを鍋に戻します。

食材から出る水分を逃さず循環させるおいしさを閉じ込める魔法の鍋



①

②

① ボン・ボネール ココット〈ABV-B8〉

	マジョリカグリーン	オーベルジン	
9cm	8-0067-0101	8-0067-0102	¥ 6,900
12cm	8-0067-0103	8-0067-0104	¥ 9,000
15cm	8-0067-0105	8-0067-0106	¥ 11,700
18cm	8-0067-0107	8-0067-0108	¥ 12,500
20cm	8-0067-0109	8-0067-0110	¥ 14,900
22cm	8-0067-0111	8-0067-0112	¥ 17,600



材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツマミ/ステンレス

② ボン・ボネール ココット〈ABV-B5〉

	ブラック	レッド	ブラウン	
9cm	8-0067-0201	8-0067-0202	8-0067-0203	¥ 5,000
12cm	8-0067-0204	8-0067-0205	8-0067-0206	¥ 6,500
15cm	8-0067-0207	8-0067-0208	8-0067-0209	¥ 9,000
18cm	8-0067-0210	8-0067-0211	8-0067-0212	¥ 10,000
20cm	8-0067-0213	8-0067-0214	8-0067-0215	¥ 11,500
22cm	8-0067-0216	8-0067-0217	8-0067-0218	¥ 13,000



材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツマミ/ステンレス

ボン・ボネール ココットサイズ

	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
9cm	90× 46	0.27	0.8	85
12cm	120× 56	0.6	1.4	108
15cm	150× 70	1.1	2.3	140
18cm	180× 81	1.8	2.7	160
20cm	200× 91	2.5	3.4	180
22cm	220× 100	3.4	4.6	198

※9・12cmは電磁調理器に対応しておりません。



④

③ ボン・ボネール
ココットオーバル〈ABV-B9〉

	マジョリカグリーン	オーベルジン	
11cm	8-0067-0301	8-0067-0302	¥ 6,900
14cm	8-0067-0303	8-0067-0304	¥ 9,000
17cm	8-0067-0305	8-0067-0306	¥ 11,500
26cm	8-0067-0307	8-0067-0308	¥ 18,600



材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツマミ/ステンレス

④ ボン・ボネール ココットオーバル〈ABV-B6〉

	ブラック	レッド	ブラウン	
11cm	8-0067-0401	8-0067-0402	8-0067-0403	¥ 5,500
14cm	8-0067-0404	8-0067-0405	8-0067-0406	¥ 7,000
17cm	8-0067-0407	8-0067-0408	8-0067-0409	¥ 9,000
26cm	8-0067-0410	8-0067-0411	8-0067-0412	¥ 14,000

材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツマミ/ステンレス



ボン・ボネール ココットオーバルサイズ

	内間口×奥行×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
11cm	110× 77× 46	0.28	0.9	104× 67
14cm	140× 97× 56	0.55	1.3	128× 85
17cm	173× 120× 71	1.0	2.1	164× 107
26cm	260× 207× 74	2.7	4.1	235× 183

※11・14cmは電磁調理器に対応しておりません。





MULTICAST

熱効率に優れた厚手の鍋と蓋で、さまざまな調理が可能

●煮る、茹でる、蒸す、炊く、炒める、焼く、揚げる、無水調理などオールマイティに使えます。



① TKG マルチキャスト (アルミ铸造ホーロー万能鍋)

〈ABV-C0〉 ¥16,000

8-0068-0101 セサミグレー

8-0068-0102 バニラホワイト

本体φ219×深さ80 880g 2.5ℓ 底径172
フタφ219×深さ42 930g 1.3ℓ 底径168
●外面は汚れの落としやすいホーロー加工、内面は
シミや臭いがつきにくいセラミック加工。
●底厚4.0mmの厚手調理器。高い蓄熱性で適温に
なったら中火以下で充分な省エネルギータイプ。



■水無しで(乾燥物以外)調理できるので、
うま味や栄養をのがさない!

●熱伝導に優れたアルミ製で、精密に作られ気密
性が高いので、食材の水分や調味料のみで料
理ができます。

■おいしさの秘密は、フレーバーリターン
●蓋の内側にある突起は、食材の持っている自然
なフレーバー(風味)や栄養分を蒸気とともに循
環させるものです。

材質:本体/アルミニウム合金
内面/セラミック加工
外面/ホーロー加工
ハンドル/ステンレス鋼

IH サーマテック土鍋 ココット

色移り・臭い移りにくい!

■特長

- 「水張り吸水率0.5%以下」を実現、カビや臭いがつきにくく、水分膨張による破損のリスクを軽減します。
- 「耐熱温度差500℃」なので、冷凍庫に保管した土鍋をそのままIHにかけれるほど、耐久性に優れています。
- 高耐熱ながら薄く作られた鍋は、沸騰までの時間が短く、省エネにつながります。
- 200V電磁調理器はもちろん、100V、ガスレンジ、ハロゲンヒーター、電子レンジ、オーブンなどさまざまな熱源に対応します。



② IH サーマテック土鍋 ココット〈QDN-25〉



	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0068-0201	S	200 × 80	1.7	1.8	190	¥7,500
8-0068-0202	L	238 × 83	2.7	2.4	226	¥10,000

材質:本体/高耐熱セラミック
蓋/硬質陶器

ロジ エナメルダッチオーブン

本来の重厚な鉄製の鍋にエナメルコーティング(2層ガラスコーティング)を施した
エナメルダッチオーブンは手入れのしやすさ、熱伝導と保温性に優れています。



ブルー



レッド



グリーン



オイスターホワイト



パープル



ポッピー



ラグーン



グレー

	内径 × 深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
3クォート	241 × 84	2.8	5.8	150
4.6クォート	244 × 100	4.3	6.2	170
6クォート	266 × 120	5.6	7.2	170
7.8クォート	292 × 125	7.0	7.8	200

③ ロジ エナメルダッチオーブン 〈AEN-03〉



	ブルー	レッド	グリーン	オイスターホワイト	パープル	ポッピー	ラグーン	グレー	
3クォート	8-0068-0301	8-0068-0302							¥16,500
4.6クォート	8-0068-0303	8-0068-0304							¥18,500
6クォート	8-0068-0305	8-0068-0306	8-0068-0307	8-0068-0308	8-0068-0309	8-0068-0310	8-0068-0311	8-0068-0312	¥21,000
7.8クォート	8-0068-0313	8-0068-0314							¥27,000



④



⑤



⑥



④ ロジ エナメルダッチオーブン 1.5クォート EC1D43

〈AEN-04〉 ¥12,800

内168×74(深さ) 1.4ℓ 2.7kg 底径122



⑤ ロジ エナメルオーバルダッチ オーブン 7クォート

〈AEN-06〉 ¥26,000

8-0068-0501 オイスターホワイト

8-0068-0502 レッド

内317×250×125(深さ) 6.5ℓ 8.5kg 底径252×180



⑥ ロジ エナメルキャセロール 〈AEN-05〉 ¥20,000

8-0068-0601 EC3CC33 ブルー

8-0068-0602 EC3CC43 レッド

内289×62(深さ) 3.4ℓ 8.1kg 底径248



⑦ ロジ エナメルミニココット ECMCR43 レッド (2ヶ組)

〈AEN-07〉 ¥9,200

内92×50(深さ) 0.2ℓ 0.95kg 底径103



LODGE ロッジ シリーズ

LODGE社の多年にわたる研究により、すぐに使える慣らし済みダッチオーヴン「LODGE LOGIC」が誕生しました。長年使い込んだもののように表面がコーティングされ風格ある製品に仕上がっています。



- ③ ロッジ スキレットカバー** 〈GLT-05〉
- | | インチ | 内径 | 深さ | kg | 底径 | 価格 |
|-------------|--------|-----------------|--------|----|----|----|
| 8-0069-0301 | 6 1/2 | L3SC3 (耳付) | ¥2,200 | | | |
| 8-0069-0302 | 8 | インチ L5IC3 | ¥3,300 | | | |
| 8-0069-0303 | 9 | インチ L6SC3 (耳付) | ¥4,000 | | | |
| 8-0069-0304 | 10 1/4 | インチ L8IC3 | ¥4,600 | | | |
| 8-0069-0305 | 12 | インチ L10SC3 (耳付) | ¥6,800 | | | |
- スキレット本体の内径に合わせて縁の付いたフタです。裏面の突起は蒸発した水分が料理に落ちてうま味を逃さない工夫がしてあります。



- ⑥ ロッジ ミニスキレット 5インチ H5MIS** 〈GLT-16〉 8-0069-0601 ¥2,600
- 内117×深さ22 500g

- ⑦ ロッジ ミニスキレットカバー 5インチ用 H5MIC** 〈GLT-17〉 8-0069-0701 ¥2,600



- ⑫ ロッジ キャンプオーヴン** 〈GLT-10〉
- | | インチ | 内径 | 深さ | kg | 価格 |
|-------------|-----|--------|-----|----|-------------|
| 8-0069-1201 | 10 | L10CO3 | 255 | 80 | 6.6 ¥12,500 |
| 8-0069-1202 | 12 | L12CO3 | 300 | 95 | 8.9 ¥17,000 |



- ① ロッジ スキレット** 〈GLT-04〉 100v 200v
- | | インチ | 内径 | 深さ | kg | 底径 | 価格 |
|-------------|--------|--------|-----|----|-----|------------|
| 8-0069-0101 | 6 1/2 | L3SK3 | 155 | 31 | 1.0 | 110 ¥2,200 |
| 8-0069-0102 | 8 | L5SK3 | 202 | 40 | 1.7 | 170 ¥3,300 |
| 8-0069-0103 | 9 | L6SK3 | 225 | 43 | 2.0 | 165 ¥4,000 |
| 8-0069-0104 | 10 1/4 | L8SK3 | 257 | 47 | 2.6 | 190 ¥4,600 |
| 8-0069-0105 | 12 | L10SK3 | 299 | 52 | 3.5 | 270 ¥6,800 |
- 10 1/4・12インチは向い手付です。
●厚みがあるのでバラエティに富んだ焼き料理が可能です。
●2枚使用して、蓋代わりに重ね合わせてスモークなどもできます。



- ④ ロッジ スキレット専用木台** 〈GLT-15〉
- | | インチ | 内径 | 深さ | kg | 底径 | 価格 |
|-------------|------------------|----------|--------|----|----|----|
| 8-0069-0401 | U3RP (6 1/2インチ用) | φ203×H19 | ¥3,400 | | | |
| 8-0069-0402 | U5RP (8インチ用) | φ240×H19 | ¥3,800 | | | |
| 8-0069-0403 | U6RP (9インチ用) | φ255×H19 | ¥4,200 | | | |
- ①スキレット専用の木台です。



- ⑧ ロッジ オーバルサービンググリドル LOS3** 〈GLT-29〉 100v 200v 8-0069-0801 ¥3,900
- 内240×175 深さ15 1.7kg
底径200×145

- ⑨ ロッジ オーバル サービンググリドル用木台 UOPB** 〈GLT-30〉 8-0069-0901 ¥3,600
- 300×230×H19
●⑧オーバルサービンググリドル専用の木台です。



- ⑬ ロッジ キッチンオーヴン 10 1/4インチ L8DO3** 〈GLT-06〉 100v 200v 8-0069-1301 ¥11,500
- 内257×深さ100 6.1kg 底径200

- ⑭ ロッジ サービングポット** 〈GLT-08〉
- | | 内径 | 深さ | kg | 底径 | 価格 |
|-------------|-------|-----|----|-----|------------|
| 8-0069-1401 | L1SP3 | 154 | 66 | 2.0 | 95 ¥6,500 |
| 8-0069-1402 | L2SP3 | 200 | 71 | 2.9 | 125 ¥7,300 |
- 両手で安定して持ち運ぶことができ、少量の料理や揚げ物を作るには最適なサイズです。

POINT

LODGEの特長

- キャストアイアン(鑄鉄) は鉄よりも石に近い、熱しにくく冷めにくい性質を持っています。
- LODGEは、フォルム全体が高品位な鑄鉄でできています。
- さらに5mmという肉厚の造りがその金属的特性をさらに高めています。
- これが、他の調理器具にはない抜群の熱制御力をもたらし、食材の旨みを芯から引き出しています。



- ② ロッジ シーズンスチール スキレット** 〈GLT-13〉 100v 200v
- | | インチ | 内径 | 深さ | kg | 底径 | 価格 |
|-------------|-----|-----|----|-----|----|----------------|
| 8-0069-0201 | 8 | CRS | 8 | 200 | 37 | 1.1 135 ¥7,200 |
| 8-0069-0202 | 10 | CRS | 10 | 260 | 34 | 1.6 185 ¥8,200 |
| 8-0069-0203 | 12 | CRS | 12 | 300 | 35 | 2.1 235 ¥9,200 |
- 材質:カーボンスチール(炭素鋼)
●キャストアイアンに比べ軽く、早く熱することができますので均等な熱をすばやく食材に伝えることが可能です。



- ⑤ ロッジ ミニスキレット 3.5インチ LMS3** 〈GLT-33〉 8-0069-0501 ¥1,200
- 内86×深さ22 全長153
質量:326
●⑪と同じサイズの可愛いらしいスキレットです。



- ⑩ ロッジ ラウンドグリドル** 〈GLT-37〉 100v 200v
- | | インチ | 内径 | 深さ | kg | 底径 | 価格 |
|-------------|--------|-------|-----|----|-----|------------|
| 8-0069-1001 | 8 3/8 | L6OG3 | 202 | 15 | 1.2 | 184 ¥3,800 |
| 8-0069-1002 | 10 1/2 | L9OG3 | 260 | 15 | 2.0 | 232 ¥4,400 |
- クレープやお好み焼きはもちろん、ハンバーグなどをあつあつでサーブできる浅型スキレットです。

- ⑪ ロッジ スキレットアシュトレイ LAT3** 〈GLT-09〉 8-0069-1101 ¥1,200
- φ94×117×H25 全長153
内径:86 質量:約240g
●小さなかわいい灰皿ですが、ミニチュアスキレットとしても活躍します。



- ⑮ ロッジ スクラブブラシ SCRBRSH** 〈ABL-68〉 8-0069-1501 ¥1,500
- 65×60×全長260 毛長:30
材質:ハンドル/木製 毛/ナイロン
●LODGE製品の洗浄に便利なブラシです。



関連商品 その他 ロッジシリーズ→P.982



布製鍋つかみ
P.106



グリルプレート
P.980



① ロッジ ラウンド ミニサーバー HMSRD

〈GLT-26〉[G 8-0070-0101](#) ¥3,500

内155×深さ26 0.8kg

※木台はP.69④スキレット用木台U3RPがご使用できます。



②

② ロッジ スクエア ミニサーバー HMSS

〈GLT-22〉[G 8-0070-0201](#) ¥3,500

内114×114 深さ26 0.7kg



③

③ ロッジ ミニ サービングボウル HMSB

〈GLT-25〉[G 8-0070-0301](#) ¥3,500

内118×深さ42 0.7kg

●少し深さのあるサービング用の円形ボウルです。



④

⑤

④ ロッジ スクエア スキレット L5WS3

〈GLT-31〉[G 8-0070-0401](#) ¥2,500

内132×深さ18 0.8kg

⑤ ロッジ スクエア スキレット用木台 U5WP

〈GLT-32〉[G 8-0070-0501](#) ¥3,600

200×200×H19

●④スクエアスキレットL5WS3専用の木台です。



⑥

⑦

⑥ ロッジ レクタングル ミニサーバー HMSRC

〈GLT-23〉[G 8-0070-0601](#) ¥3,500

内140×100 深さ28 0.7kg

⑦ ロッジ レクタングル ミニサーバー用木台 UMSRC

〈GLT-24〉[G 8-0070-0701](#) ¥3,500

192×155×H19

●⑥レクタングルミニサーバーHMSRC専用の木台です。



⑧ ロッジ コンボクッカー LCC3

〈GLT-07〉[G 8-0070-0801](#) ¥10,600

内径 深さ kg 底径

鍋 255 80 2.9 180

蓋 245 40 2.6 195

セット:φ267×H120

質量:5.5kg

●蓋部のスキレットが深型となり、よりクッキングの幅が広がりました。スキレットと片手鍋が一体になった万能調理器です。

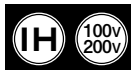


⑨ ロッジ ミニワック 〈GLT-34〉 G

インチ	内径	深さ	kg	底径
8-0070-0901 9 L9MW	225	65	1.4	135
8-0070-0902 6.25 L6MWJPN	155	55	0.8	60

●手際よく炒めるものが多い調理に適した鋳鉄製・小型中華鍋です。※蓋はP.69③スキレットカバーをご使用ください。

9インチにはL6SC3、6.25インチにはL3SC3がご使用できます。



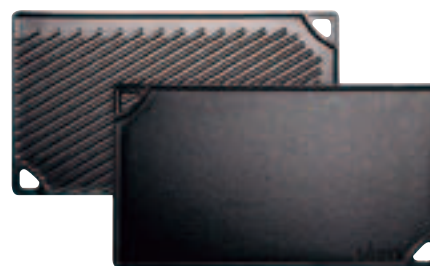
⑩ ロッジ グリルパン 6/2インチ L3GP

〈GLT-35〉[G 8-0070-1001](#) ¥2,400

内155×深さ29 1.0kg

●肉や魚の余分な油を落とし、料理をヘルシーに仕上げます。

※蓋はP.69③スキレットカバーL3SC3がご使用できます。



ロッジ リバーシブルグリドル

⑪ LDP3

〈GLT-20〉[G 8-0070-1101](#) ¥8,800

間口 奥行 高さ kg

425×241×18 4.4

⑪⑫

●フラット面と油を落とす凹凸グリル面で食材に合わせて使い分けができます。

⑫ LPGI3

〈GLT-21〉[G 8-0070-1201](#) ¥13,800

間口 奥行 高さ kg

508×265×25 6.4



⑬ ロッジ レザーホットハンドルホルダー スパイラルスティッチ ALHHSS85

〈AHV-F8〉[G 8-0070-1301](#) ¥5,500

全長:150

材質:牛革 綿

●牛革に綿の裏地をライニングしたハンドルホルダーです。P.69①のスキレットにご使用下さい。



⑭ ロッジ シリコン ホットハンドルホルダー

〈GLT-27〉[G](#) ¥1,100

8-0070-1401 ASHH11 ブラック

8-0070-1402 ASHH31 ブルー

8-0070-1403 ASHH41 レッド

8-0070-1404 ASHH51 グリーン

8-0070-1405 ASHH61 オレンジ

全長:140 耐熱温度:230℃

※P.69①スキレット10 1/4、12インチ・P.69⑧オーバルサービンググリドルにご使用できます。



⑮ ロッジ ミニ シリコン ホットハンドルホルダー

〈GLT-28〉[G](#) ¥1,000

8-0070-1501 ASHHM11 ブラック

8-0070-1502 ASHHM41 レッド

全長:110 耐熱温度:230℃

※P.69①スキレット6 1/2～9インチにご使用できます。

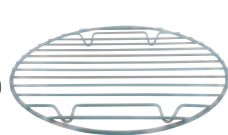


オープン用温度計
P.591



TKG オープンミット ブラック
P.678

ハンバーグやステーキ、餃子にアヒージョetc…器としてテーブルにサーブすれば素材の旨みも逃しません!



① 鉄鋳物 スキレット 〈ASK-67〉

	cm	外径	深さ	kg	底径	
8-0071-0101	12	140	39	0.7	90	¥1,000
8-0071-0102	15	160	42	0.9	117	¥1,400
8-0071-0103	18	200	47	1.6	148	¥2,000

※12・15cmは電磁調理器に対応しておりません。



② 鉄鋳物 スキレット 両手 〈ASK-69〉

	cm	外径	深さ	kg	底径	
8-0071-0201	15	158	47	0.9	115	¥1,400
8-0071-0202	18	188	52	1.3	145	¥2,000

※15cmは電磁調理器に対応しておりません。



③ 鉄鋳物 スキレット用蓋(網付) 〈ASK-70〉

	cm用	
8-0071-0301	15	¥2,300
8-0071-0302	18	¥2,700

●燻製調理もできます。

スキレットの持ち運びに便利



スキレットのハンドルに差し込むだけのハンドルカバー



④ 鉄鋳物 スキレット用木台 〈ASK-68〉

	cm					
8-0071-0401	12.5	125×125×H12	¥330			
8-0071-0402	15	150×150×H12	¥600			
8-0071-0403	18	180×180×H14	¥900			

⑤ 鉄鋳物 スキレット丸型用敷き板 〈ASK-75〉

	cm		内径			
8-0071-0501	13.5	135×135×H14	φ114	¥500		
8-0071-0502	16	160×160×H14	φ140	¥640		
8-0071-0503	19	190×190×H14	φ170	¥900		

⑥ 鉄鋳物 スキレット 片手専用ハンドル スチール 〈ASK-76〉

8-0071-0601 ¥700

全長:180 質量:140g
※①鉄鋳物スキレット専用ハンドルです。

⑦ 鉄鋳物 スキレット用 ハンドルカバー 〈ASK-77〉

	cm用	全長	
8-0071-0701	S 12	110	¥520
8-0071-0702	L 15・18	125	¥700

材質:シリコン(耐熱:230℃)

⑧ IK ココット鍋 〈PKK-87〉

	cm	内径	深さ	g	
8-0071-0801	10	93×42	800	¥5,000	
8-0071-0802	12	112×50	1,150	¥6,000	
8-0071-0803	14	132×72	1,750	¥7,000	

材質:鉄鋳物黒ホーロー加工
●蓄熱率が高く料理が冷めにくいです。

⑨ 五進 鉄鋳物コットパン 共蓋付 G-75

〈AKT-B9〉 8-0071-0901 ¥3,300

本体 φ120×深さ38 約670g 約300c.c.
フタ φ120×深さ14.5 約480g
●本体とフタが別々にもご使用できます。
●内外面共に熱に強いシリコンフッ素焼付塗装。
●本体はグラタンやリゾット、フタはステーキやコーンバターなどに

⑩ 盛栄堂 キャセロール ラウンド F-417

〈PKY-J9〉 8-0071-1001 ¥4,500

内径	深さ	g
100×48	860	

●オープンでココットが楽しめる小さい鉄鍋です。
●丸型のデザインは火の通りがより均一になりココットを作るのに最適です。

⑪ 盛栄堂 キャセロール オーバル F-418

〈PKY-K0〉 8-0071-1101 ¥4,500

間口	奥行	深さ	g
内117×90	48	930	

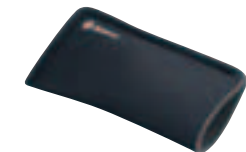
●オープンでココットが楽しめる小さい鉄鍋です。
●たまご料理からデザートまでレシピの数は無限大です。

⑫ 鉄 グリルダッチオープン LS1507

〈PGL-D1〉 8-0071-1201 ¥5,000

内径	深さ	kg	底径	全長
207	45	1.3	200	310
対応グリル:グリル入口幅21cm以上、焼き網からグリル入口の高さ5cm、焼網奥行27cm以上				
付属品:アミ(鉄クロムメッキ)				

●短時間で高温になる魚焼きグリルを使って、手軽にダッチオープン料理が楽しめます。



⑬ キッチングリッパ スキレットパンホルダー

〈ASK-72〉 8-0071-1301 ¥990
152×76

ガラス蓋付で料理の幅が広がる“ブローディア IH タジン鍋”



ガラス蓋ですき焼き鍋



⑭



⑮



⑯

ブローディア IH タジン鍋 (ガラス蓋付)

⑭ 白〈ATZ-04〉

	cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	底径	
8-0071-1401	19	192	160	110	24	0.65	150	¥3,600
8-0071-1402	26	268	225	155	28	1.75	198	¥6,100



⑮ 茶〈ATZ-03〉

	cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	底径	
8-0071-1501	19	192	160	110	24	0.65	150	¥3,600



⑯ 赤〈ATZ-05〉

	cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	底径	
8-0071-1601	19	192	160	110	24	0.65	155	¥3,600



便利なガラス蓋付

⑭～⑯

材質:鍋/アルミニウム合金 蓋/陶器
表面加工:内側/フッ素樹脂加工
外側/焼付け塗装
※赤のみ底面溶射構造です。



⑭～⑯交換部品 タジン蓋

	白	茶	赤	
19cm用	8-0071-1403	8-0071-1404	8-0071-1405	¥1,100
26cm用	8-0071-1406			¥2,500

ガラス蓋

8-0071-1407	19cm用	φ175	¥700
8-0071-1408	26cm用	φ245	¥900



TKG ポットホルダー
P.106



セーフティリーフトング
P.465



NEW

① アルミ アルスキ 両手 <AAL-57> 目

	cm	内径	深さ	g	底径	
8-0072-0101	16	160×31	270	146	¥1,800	
8-0072-0102	18	180×31	320	166	¥2,000	

①②

材質:本体/アルミニウム合金
内面/テフロン™クラシック加工
外面/珪酸アルマイト

- テフロン™クラシック加工により、こびりつきにくく後片付けも楽々。
- 鉄やステンレスに比べ熱のまわりが良い。
- ディッシュ替わりに使ったり、ホームパーティーやグランピングなどオールマイティーに活用できます。



NEW

② アルミ アルスキ 片手 14cm

<AAL-58> 目 8-0072-0201 ¥1,500					
内径	深さ	g	底径		
140×31	190	126			



電磁調理器(IH)対応型 ニュートーセラム鍋シリーズ

陶磁器製鍋でも電磁調理器に使用できるものはありますが、空焚き状態になると割れてしまいますが、ニュートーセラム鍋は安心してご使用になれます。鍋底に施したコーティングにより、電磁調理器での使用を可能にしました。
※電磁調理器は出力3kw以下でご使用下さい。



ニュートーセラム

③ 両手鍋深型 26cm(金網付) TSR-190AM

<QTC-77> 目 ¥14,000

8-0072-0301 (B)黒	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0072-0302 (S)茶	227×95	4.0	2.5	205	

④ 両手鍋深型 24cm(金網付) TSR-190BM

<QTC-78> 目 ¥12,000

8-0072-0401 (B)黒	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0072-0402 (S)茶	205×90	3.0	2.2	205	

⑤ 両手鍋深型 22cm(金網付) TSR-190CM

<QTC-79> 目 ¥10,000

8-0072-0501 (B)黒	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0072-0502 (S)茶	195×75	2.3	1.7	200	



黒

茶

⑥ 両手鍋浅型 25cm(金網付)

TSR-191AM <QTC-81> 目 ¥12,000

8-0072-0601 (B)黒	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0072-0602 (S)茶	202×55	2.0	1.8	200	



黒

茶

③～⑤



黒

茶

⑦ 両手鍋小判型 24cm(金網付)

TSR-1900PM <QTC-82> 目 ¥12,000

8-0072-0701 (B)黒	内寸	深さ	ℓ	kg	底寸
8-0072-0702 (S)茶	210×180	80	2.4	1.7	200×175



⑧ 片手鍋 19cm TSR-190D (S)茶

<QTC-80> 目 8-0072-0801 ¥8,500

内径	深さ	ℓ	kg	底径
165×65	1.5	1.3	165	



⑨ トーセラム ドリームキッチン 電子レンジ用 TSM/PF21aamn

<QDL-02> 目 8-0072-0901 ¥4,800

外径(内径)	深さ	ℓ	kg
220(185)×17	0.53	0.78	

- 電子レンジのマイクロ波を熱に変える特殊技術により、皿自体が発熱するので、焼き物調理ができます。



アポーリア

アポーリアの直火対応アイテムは、保温力が高く冷めにくいのでテーブルでの取り分けにぴったりです。⑩・⑪材質:耐熱セラミック



⑩



⑪

⑩ アポーリア ココット <RAP-46> 目

	ℓ	
8-0072-1001	500020001	2.2 300×200×H150 ¥16,000
8-0072-1002	500040001	4.3 390×260×H210 ¥18,000

- オープン・電子レンジはもちろん、直火でも使用できます。
- 蓋のツマミが大きくデザインされており、蓋を裏返して置くことができます。
- 斜めになるようデザインされた蓋は、調理前の食材を置いたりレードルなどのレストとして使えます。

⑪ アポーリア プランチャ (グリルプレート)5700385501

<RAP-47> 目 8-0072-1101 ¥16,000

390×300×H70

- 三方向が立ち上がっているので、食材が転げ落ちるのを防げます。
- 余分な油分はガードにそってついた溝にたまりません。
- コーナーは丸くなっているので汚れがたまりにくく洗いやすくなっています。



エミール・アンリ フラムシリーズ

材質:耐熱陶器

耐熱温度: -20℃~250℃



⑫ ココット・ロンド <REM-37> 目

	フラムレッド	フラムブラック	
4503 10cm	8-0072-1201	8-0072-1202	¥ 5,300
4518 18cm		8-0072-1203	¥12,000
4540 24cm		8-0072-1204	¥16,000

⑬ ココット・オーバル 29cm

4547 <REM-38> 目 ¥19,000

8-0072-1301 フラムブラック

間口	奥行	深さ	ℓ	kg
内285×245	115	4.7	3.7	

	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)
10cm	φ100× 53	0.3	0.34
16cm	φ160× 80	1.0	1.1
18cm	φ180× 90	1.8	1.8
20cm	φ200×104	2.5	2.2
24cm	φ240×111	4.0	3.2

布製鍋つかみ
P.106TKG オープンミット ブラック
P.678

ストウブがプロフェッショナルに選ばれる理由



STAUBの鋳物ホーロー鍋で煮込んだ上質な「オッソ・ブーコ」
(仔牛スネ肉の煮込み)は、格別に素晴らしく、フランス料理
の味の違いを教えてくれる。STAUBココット、ブラボー！
by PAUL BOCUSE



Choice Point

ふたを裏返してスタッピングできる
省スペース設計



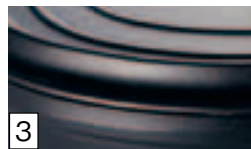
金属製のノブだから
オープン料理が得意！

ふたをしてそのままオープンへ、
鍋が調理してくれるからシェフの手をわずらわせません。



食材を美味しくさせる秘密
「セルフ・ベイスティング・システム」

ふた裏の丸突起「ピコ」が食材から出る水蒸気を
水滴にして食材に落とします。その循環システムは
調理の間中たえまなく続くので無水料理も可能です。



ストウブ独自の
「黒マットエマイユ加工」

ざらざらの表面は油馴染みがよく焦げ付きにくい。
黒のフェイスは汚れも目立ちにくく、
お手入れも簡単です。全ての鍋の内側は
黒マットエマイユ加工を施しています。

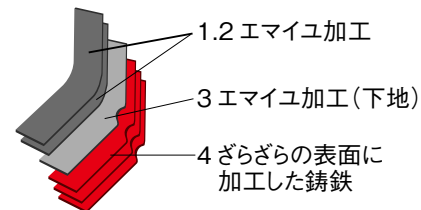


どんな熱源にも対応する底面
直火・オープン・IH
(電子レンジ不可)

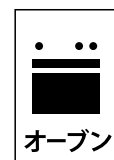


調理中のふた裏の様子
(イメージ)

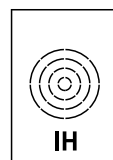
黒マットエマイユ加工の構造



直火



オープン



IH



食洗機



TKG ポットホルダー
P.106



セーフティリフトング
P.465



三ツ星シェフが大絶賛

ストウブ社の製品は独自の黒マットエマイユ加工により、さらに使いやすさがアップします。従来のホーロー加工とは異なり、ザラザラ感を出しています。油が馴染みやすく焦げ付きません。しかも、使用方法やお手入れ方法は簡単で、食物の酸にも負けません。また、厚みのある鋳鉄は熱を均一に伝えます。熱が逃げにくく、風味やビタミンも逃しません。

ピコ・ココット・ラウンド

IHで使用頂けるストウブは、鋳物のため保温性も高く、カラフルな色のバリエーションでも人気の理由



ブラック



チェリー



マスタード



グレー



グランブルー



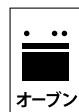
バジルグリーン



グレナディンレッド



直火



オープン



IH



食洗機

セルフ・ベイスティング・システム

加熱した材料から出た蒸気は、蓋の内側のスパイク(突起)から、均一に滴となって戻ってきます。そのため、旨味を逃さない無水料理が可能です。

鋳鉄製であらゆる熱源に対応します。
※シーズニング(慣らし)不要です。



① ストウブ ピコ・ココット ラウンドブラック 〈RST-34〉



	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0074-0101	10cm	90×45	0.2	0.7	75	¥11,000
8-0074-0102	12cm	120×50	0.4	1.2	102	¥14,000
8-0074-0103	14cm	135×80	0.8	1.6	106	¥16,000
8-0074-0104	16cm	150×75	1.2	2.3	125	¥20,000
8-0074-0105	18cm	180×85	1.7	2.9	153	¥23,000
8-0074-0106	20cm	190×90	2.2	3.2	145	¥26,000
8-0074-0107	22cm	210×95	2.6	4.0	155	¥30,000
8-0074-0108	24cm	220×105	3.8	4.4	175	¥34,000
8-0074-0109	26cm	240×115	5.0	5.2	195	¥37,000
8-0074-0110	28cm	260×120	6.7	6.7	225	¥42,000
8-0074-0111	30cm	300×125	8.3	8.0	252	¥50,000
8-0074-0112	34cm	340×160	12.6	10.1	295	¥60,000

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。

●内側、外側共に黒マットエマイユ加工

② ストウブ ピコ・ココット ラウンド 〈RST-47〉



	チェリー	マスタード	グレー	
10cm	8-0074-0201		8-0074-0202	¥11,000
12cm			8-0074-0203	¥14,000
14cm			8-0074-0204	¥16,000
16cm			8-0074-0205	¥20,000
18cm	8-0074-0206		8-0074-0207	¥23,000
20cm	8-0074-0208		8-0074-0209	¥26,000
22cm	8-0074-0210		8-0074-0211	¥30,000
24cm	8-0074-0212		8-0074-0213	¥34,000
26cm	8-0074-0214	8-0074-0215	8-0074-0216	¥37,000
28cm	8-0074-0217	8-0074-0218	8-0074-0219	¥42,000
30cm	8-0074-0220		8-0074-0221	¥50,000
34cm			8-0074-0222	¥60,000

③ ストウブ ピコ・ココット ラウンド 〈RST-D2〉



	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド	
26cm	8-0074-0301	8-0074-0302	8-0074-0303	¥39,000
28cm	8-0074-0304	8-0074-0305	8-0074-0306	¥44,000
30cm	8-0074-0307			¥52,000
34cm	8-0074-0308			¥62,000

②③

●内側/黒マットエマイユ加工 外側/三重エナメルコート加工
※サイズは①ピコ・ココットラウンドブラックを参照ください。



④ ストウブ バンブー ミニココット 用スタンド40510-299

〈RST-B8〉 8-0074-0401 ¥5,000

420×160×H50



⑤ ストウブ 木製 ミニココット 用スタンド 40509-374

〈RST-94〉 8-0074-0501 ¥5,000

420×160×H50

●ストウブココット丸10cm専用の木台です。
※写真のピコココット丸10cm(①②参照)は別売です。
セラミックミニラウンドココット(P.82④参照)も使用できます。

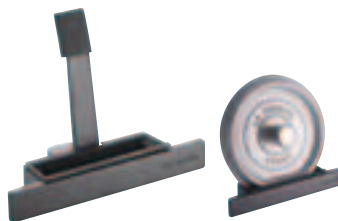
⑥ ストウブ セラミックスチーマー バスケット 40509-158

〈RST-E0〉 8-0074-0601 ¥4,000

φ220×H52

材質:セラミック(硬質陶器) 耐熱温度:150℃

●ピコ・ココットラウンドの22cmにご使用いただけます。
※直火、オープンにはご使用できません。



⑦ ストウブ リッドホルダー 40511-364

〈RST-D9〉 8-0074-0701 ¥8,500

230×110×H120

材質:本体/鉄鋳物

フタ受け部分/シリコン(耐熱200℃)

対応サイズ:ラウンドココット/28cmまで

オーバルココット/33cmまで

⑧ ストウブ ウッドリッドホルダー 40501-124

〈RST-G2〉 8-0074-0801 ¥3,700

105×314

対応サイズ:ラウンドココット/24~28cmまで

オーバルココット/29cm



⑨



⑩

⑨ ストウブ マグネットトリベット ラウンド 〈ATL-47〉

8-0074-0901 40511-078 16.5cm φ165×H14 ¥3,000

8-0074-0902 40511-077 23cm φ230×H14 ¥5,000

⑩ ストウブ マグネットトリベット オーバル 〈ATL-32〉

8-0074-1001 40509-516 15cm 150×100×H10 ¥3,000

8-0074-1002 40509-349 21cm 210×140×H10 ¥5,000

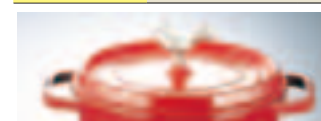
8-0074-1003 40509-375 29cm 290×200×H10 ¥6,000



●マグネットで鍋底にびったりくっつきます。

⑪ ストウブ専用アニマルノブ 〈ANB-34〉 ¥3,000

8-0074-1101	チキン	40509-346	76×H57
8-0074-1102	フィッシュ	40509-348	80×H43
8-0074-1103	エスカルゴ	40509-347	82×H51
8-0074-1104	ピッグ	40510-657	70×H45
8-0074-1105	カウ	40511-486	80×H50
8-0074-1106	ロブスター	40505-205	90×H40



※ココット ラウンドは14cm以上
ココット オーバルは17cm以上にご使用いただけます。

●ストウブ製のココット類専用の蓋のツマミです。
※蓋のツマミがネジ式でないものは取り付け出来ません。

布製鍋つかみ
P.106TKG オープンミット ブラック
P.678

ストウブ



①



③

**② ストウブ ピコ・ココット ラウンド(蓋無)**
26cm 40505-335 ブラック

〈RST-G6〉 図 8-0075-0201 ￥28,000

内径	深さ	ℓ	kg	底径	底板厚(mm)
240×115	5	4.3	195	10	

- 内側、外側共に黒マットエマイユ加工。
- 蓋は③のビュッフェリッドセットがご使用出来ます。

**③ ストウブ ビュッフェリッドセット**
26cm 40501-099

〈RST-G3〉 図 8-0075-0301 ￥10,000

- 材質：ホルダー/ABS樹脂 フタ/強化ガラス
- ②の26cmココット(蓋無)に合わせ使用できるビュッフェ用のガラス蓋セット。
 - 蓋をスマートに開閉できます。

④ ストウブ ピコ・ココット スチーマーセット
26cm 〈RST-G5〉 図 ￥44,000

8-0075-0401 40510-606 ブラック
8-0075-0402 40510-601 チェリー
8-0075-0403 40510-605 グレー

内径	深さ	ℓ	kg	底径	スチーマー-外径	スチーマー-深さ	高さ(セット時)
260×115	5.2	6.7	220	272	90	250	

- ステンレス製のスチーマーがセットになったココットで点心や蒸し野菜に最適。

**⑤ ストウブ ピコ・ココット ラウンド**
6PCS 40511-530

〈RST-G7〉 図 8-0075-0501 ￥58,000

質量：0.7kg×6

- 内側、外側共に黒マットエマイユ加工

⑤⑥

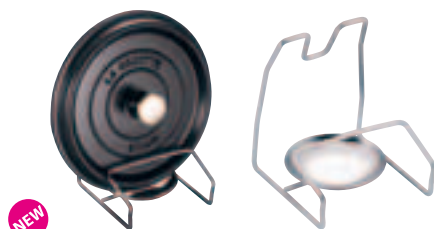
内径	深さ	ℓ	底径	底板厚(mm)
90×45	0.2	75	5	

**⑥ ストウブ ピコ・ココット ラウンド(蓋無)**
6PCS 40501-497

〈RST-G8〉 図 8-0075-0601 ￥40,000

質量：0.5kg×6

- 内側、外側共に黒マットエマイユ加工

**⑦ リッドホルダー**
〈ALT-26〉 図 8-0075-0701 ￥3,100

119×128×H143

材質：18-8ステンレス

対応サイズ：ラウンドココット/26cmまで

- 受け皿が付いているため、水滴で汚れる心配がありません。



ストウブ

ストウブ
シリコンキッチンツール

⑧～⑩⑫～⑮

材質：ハンドル/天然木(アカシア、ニス塗装)
ヘラ部/シリコン
芯部/ナイロン

**⑧ ストウブ スキミングレードル**
40503-100

〈BST-71〉 図 8-0075-0801 ￥2,000

全長：310 ヘラ部：97×93

- 茹でた食材や、鍋物の具・揚げ物に。

**⑨ ストウブ ウォックターナー**
40503-101

〈BST-72〉 図 8-0075-0901 ￥2,000

全長：310 ヘラ部：92×88

- 炒めるだけでなく、返したりまとめてすくうのに便利。

**⑩ ストウブ サービングターナー**
40503-102

〈BST-73〉 図 8-0075-1001 ￥2,000

全長：310 ヘラ部：105×85

- 炒めや返しに最適。

**⑪ ストウブ トング**
40503-103

〈BST-74〉 図 8-0075-1101 ￥2,500

全長：315

- 材質：シリコン(芯部、ステンレス)
- シリコンの為、熱が手元に伝わりにくく、食材をつまみやすい。

**⑫ ストウブ スープレードル**
40503-104

〈BST-75〉 図 8-0075-1201 ￥2,000

全長：310 ヘラ部：80×97

- 鍋肌に付いたとろみのある汁物もシリコンだから残さずすくいやすい。

**⑬ ストウブ マルチスプーン**
40503-105

〈BST-76〉 図 8-0075-1301 ￥2,000

全長：280 ヘラ部：160×73

- 崩れがちな食材の盛りつけ時もすくえて便利。

**⑭ ストウブ スパチュラ**
40503-106

〈BST-77〉 図 8-0075-1401 ￥1,800

全長：300 ヘラ部：105×55

- 混ぜたり、ボウルや鍋底に残ったソースを集めるのに便利。

**⑮ ストウブ サービングスプーン**
40503-107

〈BST-78〉 図 8-0075-1501 ￥1,800

全長：305 ヘラ部：85×60

- 浅めのスクープで適度なスープと食材と一緒にすくうのに最適。

**⑯ ストウブ リゾットスプーン**
40503-108

〈BST-79〉 図 8-0075-1601 ￥1,800

全長：310 ヘラ部：75×67

- 穴のおかげで軽くて食材が付きにくく、炒めたり粘度のあるものを混ぜるのに最適。

**⑰ ストウブ ペストリーブラシ**
40503-109

〈BST-80〉 図 8-0075-1701 ￥1,800

全長：220 ヘラ部：70×47

- お菓子やパン、料理の仕上げなどにシリコンだからお手入れも簡単。

**⑱ ストウブ しゃもじ**
40503-110

〈BST-81〉 図 8-0075-1801 ￥1,800

全長：220 ヘラ部：118×77

- 突起状の“ピコ”があり、ご飯がくっつきにくく、盛り付けやすい。



ピコ・ココット・オーバル

直火から蓋をしてオーブンへ、IHにも対応。
ゆっくり火入れでじっくり仕上げはストウブならではの。



調理したてのアツアツをテーブルで楽しめます。



① ストウブ ピコ・ココット オーバル ブラック 〈RST-35〉



	内間口	奥行	高さ	ℓ	kg	底面サイズ	
8-0076-0101	11cm	115×90×45	0.2	0.75	97×62	¥12,000	
8-0076-0102	15cm	143×110×57	0.6	1.3	119×87	¥19,000	
8-0076-0103	17cm	175×135×75	1.0	1.9	146×106	¥22,000	
8-0076-0104	23cm	220×160×95	2.3	3.3	193×135	¥26,000	
8-0076-0105	27cm	250×200×95	3.2	5.0	222×160	¥33,000	
8-0076-0106	29cm	280×220×105	4.2	5.7	230×166	¥37,000	
8-0076-0107	31cm	290×230×110	5.5	6.1	260×202	¥43,000	
8-0076-0108	33cm	315×255×125	6.7	6.4	275×208	¥48,000	
8-0076-0109	37cm	340×270×130	8.0	9.0	306×228	¥55,000	
8-0076-0110	41cm	390×315×140	12.0	12.6	350×262	¥67,000	

底板厚:10mm ※11cmは5mmになります。
●内側、外側共に黒マットエマユ加工

② ストウブ ピコ・ココット オーバル チェリー 〈RST-48〉



	チェリー	マスタード	グレー	
11cm	8-0076-0201		8-0076-0202	¥12,000
15cm			8-0076-0203	¥19,000
17cm			8-0076-0204	¥22,000
23cm	8-0076-0205	8-0076-0206	8-0076-0207	¥26,000
27cm	8-0076-0208	8-0076-0209	8-0076-0210	¥33,000
29cm	8-0076-0211	8-0076-0212	8-0076-0213	¥37,000
31cm	8-0076-0214	8-0076-0215	8-0076-0216	¥43,000
33cm	8-0076-0217		8-0076-0218	¥48,000
37cm	8-0076-0219		8-0076-0220	¥55,000
41cm			8-0076-0221	¥67,000

③ ストウブ ピコ・ココット オーバル 〈RST-D3〉



	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド	
29cm	8-0076-0301	8-0076-0302	8-0076-0303	¥39,000
31cm	8-0076-0304	8-0076-0305	8-0076-0306	¥45,000
33cm	8-0076-0307	8-0076-0308	8-0076-0309	¥50,000

②③
底板厚:10mm ※11cmは5mmになります。
●内側/黒マットエマユ加工 外側/三重エナメルコート加工
※サイズは①ピコ・ココットオーバルブラックを参照ください。

ブレイザーソテーパン



新たな機能「システラドロップ」
ドーム型のふたに合わせたシステラ
ドロップ構造が新開発されました。



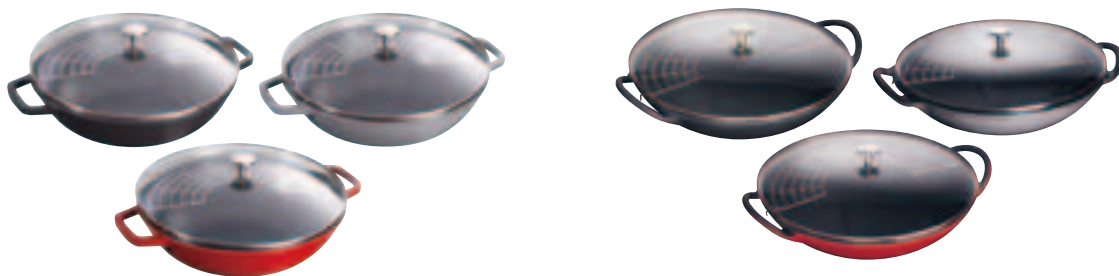
システラ
食材から出る水蒸気を水分に加え、
雨のように食材に降らせて、
水分を逃しません。
従来のふた裏の丸突起「ピコ」と
同じ効果を発揮します。

④ ストウブ ブレイザー・ソテーパン 〈RST-D6〉



	黒	チェリー	グレー	内径×深さ	ℓ	kg	底径	
24cm	8-0076-0401	8-0076-0402	8-0076-0403	240×70	2.4	4.0	185	¥30,000
26cm	8-0076-0404	8-0076-0405	8-0076-0406	260×70	3.3	4.6	203	¥34,000
28cm	8-0076-0407	8-0076-0408	8-0076-0409	280×77	3.7	5.1	220	¥37,000

ビュッフェパン



⑤ ストウブ ビュッフェパン 30cm 〈RST-D4〉



8-0076-0501	40511-344	黒		
8-0076-0502	40511-462	グレー		
8-0076-0503	40511-345	チェリー		
内径	深さ	ℓ	kg	底径
304×78 4.4 4.3 155				
材質:本体/鉄鋳物 フタ/耐熱ガラス				
付属品:専用網				

⑥ ストウブ グランビュッフェパン 〈RST-B6〉



8-0076-0601	40509-398	黒		
8-0076-0602	40509-336	グレー		
8-0076-0603	40509-898	チェリー		
内径	深さ	ℓ	kg	底径
365×100	5.7	6.0	140	
材質:本体/鉄鋳物				
付属品:専用網				
フタ/耐熱ガラス				





オープン用温度計
P.591



TKG オープンミット ブラック
P.678

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食
製菓用品
フコ
洗濯用
清掃用品
衛生
消耗品
ハンカ
ウェ
フラ
ウェア
テーブル
ウェア
卓上
備品
料理演
出用品
グラス
食器
ホテル
旅館用
品
椅子
サイン
店舗
備品



① ストウブ ラウンド ホットプレート (蓋付) 20cm
〈RST-36〉 目 ¥19,000

色	内径	高さ	重さ	底径
黒	16cm	30mm	0.75kg	170mm
グレー	16cm	30mm	0.75kg	170mm

底板厚:5mm

② ストウブ オーバル ホットプレート (蓋付) 23cm
〈RST-37〉 目 ¥19,000

色	内間口	奥行	高さ	重さ	底サイズ
黒	230mm	170mm	40mm	0.8kg	192×130mm
グレー	230mm	170mm	40mm	0.8kg	192×130mm

底板厚:5mm

③ ストウブ シャローオーバル ホットプレート 40509-400 黒
〈RST-93〉 目 8-0077-0301 ¥21,000

色	内間口	奥行	高さ	重さ	底サイズ
黒	297mm	177mm	28mm	0.7kg	268×148mm

④ ストウブ ムールポットノブ付 40509-494
〈RST-59〉 目 8-0077-0401 ¥23,000

色	内間口	奥行	高さ	重さ
黒	230mm	180mm	120mm	2.0kg

- アミ付
- ムール貝用のお鍋。ご家庭等でも使いやすいノブ付タイプ。

スタッカブル ディッシュ



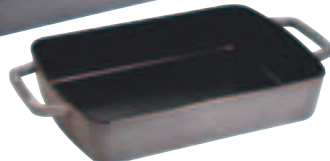
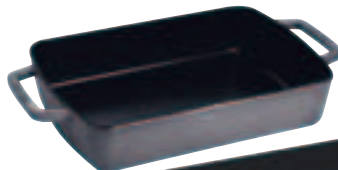
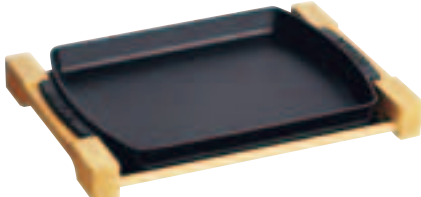
⑤ ストウブ ラウンド スタッカブルディッシュ 〈RST-60〉 目

色	内径	高さ	重さ	底径
黒	16cm	45mm	0.95kg	130mm
チェリー	16cm	45mm	0.95kg	130mm
グレー	16cm	45mm	0.95kg	130mm



⑥ ストウブ オーバル スタッカブルディッシュ 〈RST-50〉 目

色	内間口	奥行	高さ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	底面寸法
黒	21cm	142mm	37mm	0.5	1.0	168×107mm
チェリー	21cm	142mm	37mm	0.5	1.0	168×107mm
グレー	21cm	142mm	37mm	0.5	1.0	168×107mm



⑦ ストウブ プランチャ 40509-340-0
〈RST-G1〉 目 8-0077-0701 ¥26,000

色	内寸	高さ	重さ	底面サイズ
黒	380mm	226mm	15mm	4.2kg 375×220mm

材質: 鉄鋳物

⑧ ストウブ ステーキプレート 40509-523
〈RST-B2〉 目 8-0077-0801 ¥16,500

プレートサイズ: 内寸300×200×H30
木枠サイズ: 外寸380×230×H40
質量: 2.0kg
● 木枠にのせてそのままテーブルに。

⑨ ストウブ オードブルプレート 40509-563 グレー
〈RST-86〉 目 8-0077-0901 ¥10,000

φ 205 × H37

⑩ ストウブ スモールベーカリー 40510-323 黒
〈RST-B7〉 目 ¥21,000

色	内寸	高さ	重さ	底面サイズ
黒	300mm	200mm	75mm	3.4kg 265×165mm



TKG ポットホルダー
P.106



セーフティリーフトング
P.465



ストウブ

フライパン



料理道具

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

NEW

① ストウブ ビュッフェスキレット 16cm

〈RST-G4〉 目 ￥10,000

8-0078-0101 40501-142 ブラック
8-0078-0102 40501-145 グレー
8-0078-0103 40501-146 チェリー

外径:167×H42
内径:160×H38

●小型スキレットで調理にもテーブルサービスにも最適です。



② ストウブ ラウンド 両手フライパン 〈AST-N3〉 目



	ブラック	チェリー	グレー	内径×深さ	kg	底面サイズ	
20cm	8-0078-0201	8-0078-0202	8-0078-0203	195×45	1.65	175	￥12,000
26cm	8-0078-0204	8-0078-0205	8-0078-0206	260×55	2.6	230	￥17,000
34cm	8-0078-0207			330×55	4.14	300	￥27,000



④ ストウブ ビュッフェ スキレット 〈RST-E3〉 目



	黒	グレー	内径×深さ	kg	底径	
26cm	8-0078-0401	8-0078-0402	260×50	2.3	212	￥23,000
30cm	8-0078-0403		300×50	3.1	252	￥27,000

③ ストウブ ウッドハンドルフライパン 〈AUH-01〉 目



	cm	外径×高さ	kg	底径	
8-0078-0301	20	200×69	1.5	150	￥20,000
8-0078-0302	24	247×69	1.8	180	￥24,000
8-0078-0303	26	267×72	2.1	200	￥26,000
8-0078-0304	28	287×72	2.5	210	￥28,000

⑤ ストウブ ドームガラス蓋 〈AST-O8〉 目

	cm				
8-0078-0501	20	φ215×H68	￥7,000		
8-0078-0502	24	φ258×H75	￥7,500		
8-0078-0503	26	φ275×H81	￥8,000		
8-0078-0504	28	φ294×H87	￥8,500		
8-0078-0505	30	φ315×H90	￥9,000		

⑤ 対応表

	ラウンドココット	ブレイザーソテーパン	ピュアグリルラウンド	両手フライパン	ウッドハンドルフライパン
20cm	P.74 ①②			P.78 ②	P.78 ③
24cm	P.74 ①②	P.76 ④			P.78 ③
26cm	P.74 ①②③	P.76 ④	P.79 ③	P.78 ②	P.78 ③
28cm	P.74 ①②③	P.76 ④			P.78 ③
30cm	P.74 ①②③		P.79 ③		

テリーヌ

優れた保温性と保冷性で食卓を上品に演出できます。



⑥ ストウブ ハーフテリーヌ 40509-571 黒

〈RST-51〉 目 8-0078-0601 ￥15,000

内寸 深さ ℓ kg 底サイズ
140×90×H65 0.7 1.77 115×63



⑦ ストウブ レクタンギュラーテリーヌ 40509-575 黒

〈RTL-91〉 目 8-0078-0701 ￥22,000

内寸 深さ ℓ kg 底サイズ
300×110×H80 1.45 3.1 257×65



⑧ ストウブ タジン鍋 (セラミックドーム) 〈RST-87〉 目



8-0078-0801	40509-394	20cm	白	￥12,000
8-0078-0802	40509-395	28cm	白	￥25,000

材質:本体/鉄鋳物 蓋/セラミック

cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	kg	底径
20	205	180	150	30	0.6	1.2	140
28	280	255	205	55	2.0	3.3	190



⑨ ストウブ ピギーココット 17cm

〈AST-N5〉 目 ￥25,000

8-0078-0901 40500-171 ブラック
8-0078-0902 40500-176 グレー

内径 深さ ℓ kg
170×100 1.0 2.3



⑩ ストウブ パンプキンココット 40511-403 シナモン

〈RST-F0〉 目 8-0078-1001 ￥34,000

内間口 奥行 深さ ℓ kg 底径
305×220×95 3.45 5.1 190



⑪ ストウブ 木柄クレープパン 40509-525 28cm

〈RST-62〉 目 8-0078-1101 ￥16,000

φ287×H10
質量:2.2kg
底径:φ265





オープン用温度計
P.591



TKG オープンミット ブラック
P.678



グリル&フライパン

グリルで食材を焼くと、滴り落ちた脂がグリルの凹面に落ち、ジュッと焼かれて煙が出ます。グリルの凸面へと上がった煙は食材を燻すので、単に焼き目がつくだけではなく、炭焼きのようなスモーキーな風味を食材にプラスします。



ブラック



チェリー



グレー



① ストウブ ピュアグリル スクエア 〈AGL-A8〉



	ブラック	チェリー	グレー	内寸	深さ	kg	底面サイズ	
23cm	8-0079-0101	8-0079-0102	8-0079-0103	220×220×35	2.4	195×195	¥15,000	
28cm	8-0079-0104	8-0079-0105	8-0079-0106	270×270×40	3.5	240×240	¥20,000	

② ストウブ アメリカングリル ブラック 〈AGL-79〉



		間口×奥行×深さ	底面サイズ	kg	
8-0079-0201	40510-430 26cm	内290×260×H47	230×230	2.9	¥17,000
8-0079-0202	40509-521 30cm	内330×300×H45	250×250	4.6	¥24,000

●鉄鋳物製



油が落ち、スモークの効果の美味しい香りと、美しい焼き目がつきます。



③ ストウブ ピュアグリル 〈AGL-81〉



	ブラック	チェリー	グレー	外形 × 高さ	質量	底寸法	
22cm	8-0079-0301	8-0079-0302	8-0079-0303	φ 230×35	1.85kg	φ 200	¥13,000
26cm	8-0079-0304	8-0079-0305	8-0079-0306	φ 270×38	2.7kg	φ 235	¥15,000
30cm	8-0079-0307	8-0079-0308	8-0079-0309	φ 310×40	3.39kg	φ 275	¥20,000

●鉄鋳物製



④ ストウブ ラウンドグリル 40509-426



〈RST-89〉 8-0079-0401 ¥13,000

直径 深さ 質量 底径
φ 270×23 2.5kg 240

●鉄鋳物製

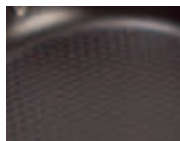
ニダベユ



⑤ ストウブ ニダベユ・ソテーパン 〈RST-84〉



	チェリー	グレー	内径×深さ	ℓ	kg	底径	
24cm	8-0079-0501	8-0079-0502	240×65	2.4	3.8	190	¥29,000



蜂の巣に見立てた鍋底は無駄な油分を落とし焦げ付きにくく使いやすくしました。



⑥ ストウブ ニダベユ・両手フライパン 黒 〈AHL-V3〉



	cm	外径×高さ	kg	底径	
8-0079-0601	24	250×50	2.0	194	¥22,000
8-0079-0602	28	290×55	2.7	235	¥25,000

●取り外しができるシリコンハンドル付です。
※オープンに入れる際は、シリコンハンドルを外して下さい。



ビンテージココット



- ① ストウブ ビンテージココット ラウンド 20cm 40508-114**
〈RST-F9〉 **8-0080-0101 ￥30,000**
- | 内径 | 深さ | ℓ | kg | 底面サイズ |
|------|----|------|------|-------|
| φ200 | 85 | 2.45 | 3.55 | 173 |
- 材質：鉄鋳物



- ② ストウブ ビンテージココット オーバル 23cm 40509-707**
〈RST-G0〉 **8-0080-0201 ￥27,000**
- | 内間口 | 奥行 | 深さ | ℓ | kg | 底面サイズ |
|-----|-----|----|-----|-----|---------|
| 235 | 145 | 75 | 1.7 | 2.3 | 210×120 |
- 材質：鉄鋳物



- ③ ストウブ ビンテージココット 3PCS 40501-097**
〈RST-F4〉 **8-0080-0301 ￥40,000**
- | 内径 | 深さ | ℓ | kg | 底径 |
|------|----|-----|-----|-----|
| φ135 | 50 | 0.5 | 1.4 | 100 |
- 材質：鉄鋳物
●持ち手が上向きで持ちやすく、サービスに最適です。



- ④ ストウブ ウォック 24cm 40501-247 ブラック**
〈RST-F8〉 **8-0080-0401 40501-247 ￥16,000**
- | 内径 | 深さ | ℓ | kg | 底径 |
|------|----|-----|------|-----|
| φ240 | 60 | 1.6 | 3.62 | 115 |
- 材質：鉄鋳物



- ⑤ ストウブ ウォックパン 24cm 40501-245 ブラック**
〈RST-F3〉 **8-0080-0501 ￥25,000**
- | 内径 | 深さ | ℓ | kg | 底径 |
|------|----|-----|-----|-----|
| φ240 | 60 | 1.6 | 3.5 | 115 |
- 材質：鉄鋳物

フォンデュ



- ⑥ ストウブ フォンデュセット 16cm 40511-970 黒**
〈RST-E7〉 **8-0080-0601 ￥28,000**
- 鍋サイズ：φ160×H70
容量：1.1ℓ
スタンドサイズ：φ193×H95
●フォーク4本付

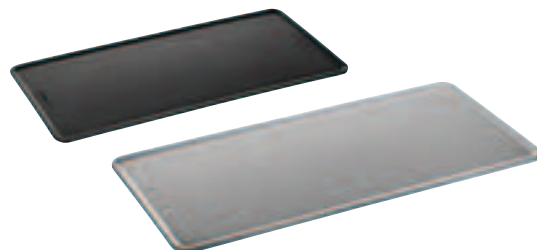


- ⑧ ストウブ フォンデュセット 20cm 40511-972 黒**
〈RST-E9〉 **8-0080-0801 ￥35,000**
- 鍋サイズ：φ200×H100
容量：2.3ℓ
スタンドサイズ：φ193×H95
●フォーク6本付



- ⑨ ストウブ ミニ・チョコレートフォンデュセット 40509-587 黒**
〈RST-53〉 **8-0080-0901 40509-587 ￥15,000**
- 8-0080-0902 40509-900 チェリー
8-0080-0903 40509-586 グレー
鍋サイズ：φ100×H95 質量：0.47kg
スタンドサイズ：φ105×H57
●フォーク4本付

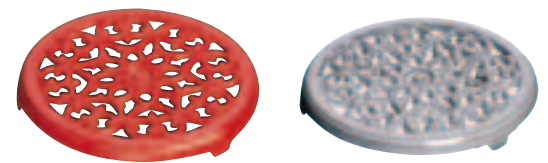
- ⑦ ストウブ フォンデュセット 18cm 40511-971 黒**
〈RST-E8〉 **8-0080-0701 ￥32,000**
- 鍋サイズ：φ180×H85
容量：1.6ℓ
スタンドサイズ：φ193×H95
●フォーク6本付



- ⑩ ストウブ レクタングュラープレート 12×25cm**
〈RST-F5〉 **8-0080-1001 ￥8,000**
- | 色 | サイズ | 価格 |
|------|---------|---------|
| ブラック | 12×25cm | ￥8,000 |
| グレー | 12×25cm | ￥8,000 |
| ブラック | 15×30cm | ￥10,000 |
| グレー | 15×30cm | ￥10,000 |
- 材質：鉄鋳物
●プレートを冷やしてデザートの盛りつけや前菜用プレートとしてもご使用いただけます。



- ⑪ ストウブ チーズフォンデュポット 23cm 40509-600 グレー**
〈RST-B3〉 **8-0080-1101 ￥19,000**
- φ230×H70
容量：2.6ℓ
質量：2.7kg



- ⑫ ストウブ リリートリベット 23cm 40509-903 チェリー**
〈ATL-31〉 **8-0080-1201 40509-903 ￥8,000**
- | 色 | サイズ | 価格 |
|------|------|--------|
| チェリー | 23cm | ￥8,000 |
| グレー | 23cm | ￥8,000 |
- φ230×H20