# Zakkaworks

Italo Ottinetti-Italy Porvasal-Spain Motta-Italy Saturnia-Italy IPA-Italy Vicrila-Spain Turk-Germany Regas-Spain El Arte del Olivo-Spain Picard&Wielpütz-Germany Icel Wood handle steak knife-Portugal Jean Dubost Thiers-France Das Holz-Japan Jean Dubost Laguiole-France Jean Dubost wood handle knife-France Jean Dubost Magnetic knife block-France Roger Orfèvre-France Icel-Portugal Bianchi-Italy Taylor's eye witness-United Kingdom Guimaraes&Rosa-Portugal Kracht-Germany El Transwaal-Spain Fabrikant-Japan Glafey Lichte-Germany



# Zakkaworks

Italo Ottinetti-Italy Porvasal-Spain Motta-Italy Saturnia-Italy IPA-Italy Vicrila-Spain Turk-Germany Regas-Spain El Arte del Olivo-Spain Picard&Wielpütz-Germany Icel Wood handle steak knife-Portugal Jean Dubost Thiers-France Das Holz-Japan Jean Dubost Laguiole-France Jean Dubost wood handle knife-France Jean Dubost Magnetic knife block-France Roger Orfèvre-France Icel-Portugal Bianchi-Italy Taylor's eye witness-United Kingdom Guimaraes&Rosa-Portugal Kracht-Germany El Transwaal-Spain Fabrikant-Japan Glafey Lichte-Germany

Catalog Vol. 13

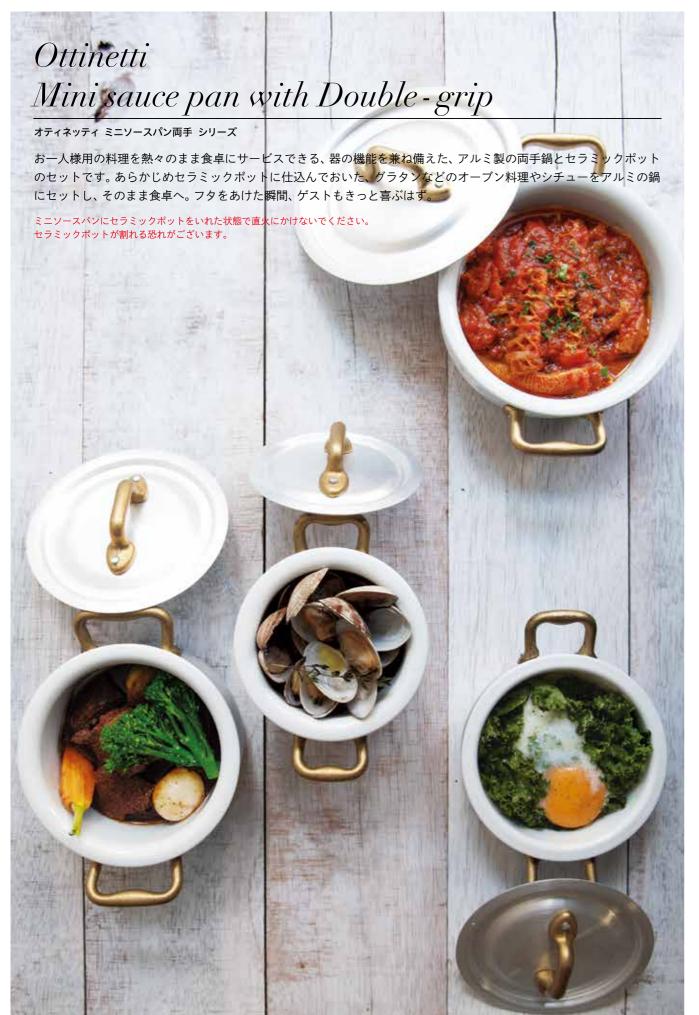


# Contents

Italo Ottinetti - Italy 4 Porvasal - Spain 16 Motta - Italy 28 Saturnia - Italy 46 IPA - Italy 92 Vicrila - Spain 98 Turk - Germany 102 Regas - Spain 124 El Arte del Olivo - Spain 140 Picard&Wielpütz - Germany 144 Icel Wood handle steak knife - Portugal 164 Jean Dubost Thiers - France 166 Das Holz - Japan 168 Jean Dubost Laguiole - France 182 Jean Dubost wood handle knife - France 200 Jean Dubost Magnetic wood knife block - France 204 Roger Orfèvre - France 206 Icel - Portugal 208 Bianchi - Italy 218 Taylor's eye witness - United Kingdom 224 Guimaraes & Rosa - Portugal 228 Kracht - Germany 230 El Transwaal - Spain 238 Fabrikant - Japan 254 Glafey Lichte - Germany 258



Italo Ottinetti













オティネッティ ミニソースパン浅型 12cm 両手 UAN 4562191984324 W187×D128×H65(mm) ¥8,580(税込)



交換用セラミックポット

オティネッティ セラミックポット浅型 12cm(交換用) JAN 4562191984249 W127×D127×H36(mm) 満水容量: 180cc ¥2,750(税込)



オテイネッティ ミニソースパン浅型 14cm 両手 UAN 4562191984331 W200×D153×H53(mm) ¥10,780(税込)



オティネッティ セラミックポット浅型 14cm(交換用) JAN 4562191984256 W153×D153×H42(mm) 満水容量:300cc ¥3,300(税込)



オティネッティ ミニソースパン中型 12cm 両手 JAN 4562191984348 W180×D130×H92(mm) ¥9,680(税込)



オティネッティ セラミックポット中型 12cm(交換用) JAN 4562191984263 W130×D130×H61(mm) 満水容量:400cc ¥3,300(税込)



オティネッティ ミニソースパン深型 10cm 両手 UAN 4562191984355 W156×D107×H105(mm) ¥9,680(税込)



オティネッティ セラミックポット深型 10cm(交換用) JAN 4562191984270 W110×D110×H77(mm) 満水容量:330cc ¥3,300(税込)

**Italo Ottinetti** Italo Ottinetti

# Ottinetti Mini sauce p<u>an</u>

オティネッティ ミニソースパン 片手シリーズ

お一人様用の料理を熱々のまま食卓にサービスできる、器の機能を兼ね備えた、アルミ製の小さな片手鍋とセラミックポットの セットです。グラタンなどのオーブン料理やシチューはもちろんのこと、アヒージョなどの小皿料理の他、フレンチフライやフ リットをざっくりと盛りつけるなど、器としてもカジュアルで気軽な雰囲気をお楽しみいだたけます。

ミニソースパンにセラミックポットをいれた状態で直火にかけないでください。 セラミックポットが割れる恐れがございます。











お鍋とセラミックポットのセット



オティネッティ ミニソースパン浅型 12cm 片手 JAN 4562191984287 W222×D128×H67(mm) ¥8,580(稅込)



交換用セラミックポット

オティネッティ セラミックポット浅型 12cm(交換用) JAN 4562191984249 W127×D127×H36(mm) 満水容量:180cc ¥2,750(稅込)



オティネッティ ミニソースパン浅型 14cm 片手 JAN 4562191984294 W255×D153×H102(mm) ¥10,780(稅込)



オティネッティ セラミックポット浅型 14cm(交換用) JAN 4562191984256 W153×D153×H42(mm) 満水容量:300cc ¥3,300(稅込)



オティネッティ ミニソースパン中型 12cm 片手 JAN 4562191984300 W216×D130×H92(mm) ¥9,680(稅込)



オティネッティ セラミックポット中型 12cm(交換用) JAN 4562191984263 W130×D130×H61(mm) 満水容量:400cc ¥3,300(稅込)



オティネッティ ミニソースパン深型 10cm 片手 JAN 4562191984317 W195×D107×H105(mm) ¥9,680(稅込)



オティネッティ セラミックポット深型 10cm(交換用) JAN 4562191984270 W110×D110×H77(mm) 満水容量:330cc ¥3,300(稅込)

**Italo Ottinetti Italo Ottinetti** 

# About Mini sauce pan & Ceramic pot

ミニソースパンシリーズとセラミックポットについて







●アルミ製のフタに真鍮のツマミ。



● セラミックポットは耐熱性でオー ブン・電子レンジでの使用が可 能。厚みがあるため中のお料理も 冷めにくい。

単品でも購入いただけます。



ミニソースパンにセラミックポットをいれた 状態で直火にかけないでください。セラミッ クポットが割れる恐れがございます。

#### その他のシリーズ



ローストパンシリーズ





ブレッドバスケット & コランダー

フタ

# How to use Mini sauce pan & Ceramic pot

ミニソースパンシリーズとセラミックポットの使い方



セラミックポットを外して、お料理の仕上げの少量のソースの温

※五徳などを利用して安定した状態でご使用ください。



しゃれです。



セラミックポットは耐熱性でグラタンなどのオーブン料理にも活 用いただけます。



オーブンから出したてのセラミックポットをそのまま鍋にセット してもハンドルが熱くならずに運ぶことができます。



冷蔵庫に入れて仕込んだクレーム・ブリュレをバーナーで仕上げ、お鍋にセットしてサービスできます。

Italo Ottinetti

# Ottinetti Roast pan series

オティネッティ ローストパン シリーズ

イタリアの伝統的なトラットリアなどで見かけるローストパン。アルミの熱伝導性を利用してフリッタータなどのスピーティに 仕上げる料理に使われます。直火、オーブンでの調理が可能でそのまま食卓へサービスするのもイタリア式。 別売りで専用のフタもございます。



オティネッティ ローストパン 16cm

JAN 4562191984515

W225×D165×H45(mm) 本体高さ:41mm
¥6,600(税込)



オティネッティ ローストパン 18cm JAN 4562191984522 W260×D185×H55(mm) 本体高さ:45mm ¥7,700(税込)



オティネッティ ローストパン 20cm UAN 4562191984133 W300×D205×H57(mm) 本体高さ:50mm ¥8,800(税込)



オティネッティ ローストパン 24cm UAN 4562191984140 W345×D244×H68(mm) 本体高さ:57mm ¥11,000(税込)



# Ottinetti Lid

オティネッティ フタ

クラシックなイタリアらしいアルミに真鍮のツマミ。お手持ちのお鍋に組み合わせてご活用ください。細やかなサイズ展開でご 用意しました。



オティネッティ フタ 単品 16cm UAN 4562191984539 W174×D174×H33(mm) ¥3,300(税込)



オティネッティ フタ 単品 18cm UAN 4562191984188 W192×D192×H42(mm) ¥3,520(税込)



オティネッティ フタ 単品 20cm UAN 4562191984195 W215×D215×H42(mm) ¥3,740(税込)



オティネッティ フタ 単品 22cm UAN 4562191984201 W232×D232×H50(mm) ¥3,960(税込)



オティネッティ フタ 単品 24cm JAN 4562191984218 W251×D251×H50(mm) ¥4,180(税込)



オティネッティ フタ 単品 26cm UAN 4562191984225 W275×D275×H50(mm) ¥4,400(税込)



オティネッティ フタ 単品 28cm JAN 4562191984232 W298×D298×H55(mm) ¥4,620(税込)



フタ装着イメージ

Italo Ottinetti

# Ottinetti Bread basket & Colander

オティネッティ ブレッドバスケット & コランダー

コランダーは水洗いしたサラダ野菜や茹でたパスタの水切りにご使用いただけます。脚が付いているので安定感があり、バスケットとしてそのままキッチンカウンター等に置いておくこともできます。14cm,16cmのブレッドバスケットはパンかごの他フルーツや洗ったハーブを入れても。









オティネッティ コランダー型ブレッドバスケット 14cm UAN 4562191984171 W187×D145×H103(mm) ¥7,480(税込)



オティネッティ コランダー型プレッドバスケット 16cm JAN 4562191984164 W205×D162×H117(mm) ¥8,580(税込)



オティネッティ コランダー(水切り) UAN 4562191984157 W322×D245×H165(mm) ¥10,780(税込)

※コランダー型ブレッドバスケット 14cm、16cmは水切りとしてはご使用になれません。



# Ottinetti Rectangle baker series

オティネッティ レクタングルベーカー シリーズ

熱伝導性が良いので、野菜や肉、魚などをオーブン焼きに使用する他、水分がよく抜けるためデザートの焼き型としても活用いただけます。その他、食材などを入れたり、カトラリーボックスとして使用しても素敵です。側面に真鍮のリングがついているので使用後はフック掛けも可能で収納に場所をとりません。







オティネッティ レクタングルベイカー 26 UAN 4562191983303 W184×D285×H50(mm) 取手を除く:184×260mm 満水容量:1900ml ¥6,380(税込)



オティネッティ レクタングルベイカー 30 UAN 4562191983310 W200×D330×H57(mm) 取手を除く:200×308mm 満水容量:3062ml ¥7,480(稅込)







#### Ottinetti Round Tray

オティネッティ ラウンドトレイ

シックな木材の色みがアクセントの木製ボード付トレイ。小皿料理やデザート、食前酒などを並べて各人取ってもらうビュッフェスタイル に。

※食洗機に入れないでください。
※ボード、本体それぞれ単品の販売はございません。



NEW オティネッティ ラウンドトレイ 木製ボード付き

JAN 4562191985444 W420×D345×H110(mm) ¥25,300(税込)



※木製ボードが取り外し出来ます。 ボード材質: 合板(カバ材) ウレタン塗装仕上





#### Ottinetti Roast Pan

オティネッティ ローストパン

お馴染みのローストパンシリーズに28センチのたっぷりサイズが加わりました。予め作ったパスタソースに茹で上がったパスタをたっぷり入れて豪快に混ぜ合わせて。

※レモンやトマト、ワインなど酸性の食べ物に 反応します。アルカリ性洗剤を用いるものが多 い食洗機のご使用はお避けください。



#### *NEW* オティネッティ ローストパン 28cm

JAN 4562191985499 W390×D282×H77(mm) 本体高さ:60(mm) ¥19,800(税込)



オティネッティ フタ 単品 28cm

JAN 4562191984232 W298×D298×H55(mm) ¥ 4,620(税込)



#### Ottinetti Buffet Stand

オティネッティ ビュッフェスタンド

アルミの素材感がケーキなどのスイーツの他パンやフルーツなどをより華やかに引き立て、柔らかな印象に演出するビュッフェスタンドです。タルト型はプレート部分が平らなため、ケーキのディスプレイの他スコーンやプティパンをのせた朝食用ビュッフェもお行儀よくまとまります。トレー型プレーンはカジュアルに販売する焼き菓子やキャンディなどのディスプレイに最適。ショーケースやカウンター脇が楽しくにぎやかな雰囲気に。



#### *NEW* オティネッティ ビュッフェスタンド タルト 2段

JAN 4562191985451 W160×D160×H220(mm) 上段: $\phi$ 120(mm) 下段: $\phi$ 160(mm) ¥17,600(税込)

プレート部分が平らなため、プティフールやボンボンショコラなどを美 しく並べることができます。



#### *NEW* オティネッティ ビュッフェスタンド プレーン 2段

JAN 4562191985475 W225×D225×H285(mm) 上段:φ165(mm) 下段:φ225(mm) ¥20,900(税込)

丸みを帯びたトレー型のプレートは キャンディやスイーツをざっくり盛り 付けて。フルーツなどをのせても素敵 です。



#### NEW

オティネッティ ビュッフェスタンド タルト 3段

JAN 4562191985468 W285×D285×H410(mm) 上段:φ205(mm) 中段:φ245(mm) 下段:φ285(mm) ¥30,800(税込)

色とりどりのケーキやタルトを並べたり、スコーンやプティパン、クロワッサン、ジャムなどをのせてモーニング用のスタンドとしても活用いただけます。



#### NEW

オティネッティ ビュッフェスタンド プレーン 3段

JAN 4562191985482 W285×D285×H420(mm) 上段:ø165(mm) 中段:ø225(mm) 下段:ø285(mm) ¥30,800(税込)

マドレーヌやクッキーなどの焼菓子 やドライフルーツ、キャンディなど主 にスイーツの販売用スタンドとして 活用いただけます。





# Porvasal Isaba Flat plate green series

ポルバサル イサバ フラットプレート グリーン シリーズ

フラットでシンプルなディナーウエアシリーズ。グリーンのラインがアクセントになり、カジュアルなカフェやビストロなどのお料理を引き立てます。









ポルバサル イサバ フラットプレート 15 グリーン JAN 4562191978125 W150×D150×H20(mm) 有効スペース: φ95mm ¥1,430(税込) 入数:6



ポルバサル イサバ フラットプレート 18 グリーン LAN 4562191978149 W187×D187×H23(mm) 有効スペース: φ120mm ¥1,540(税込) 入数: 6



New ポルバサル イサバ フラットプレート 20 グリーン JAN 4562191984577 W200×D200×H27(mm) 有効スペース: φ130mm ¥1,870(税込) 入数:6











ポルバサル イサバ フラットプレート 28 グリーン JAN 4562191978187 W270×D270×H28(mm) 有効スペース:  $\phi$ 190mm ¥2,970(税込) 入数: 6





ポルバサル イサバ パスタプレート グリーン JAN 4562191978200 W224×D224×H40(mm) 有効スペース: φ160mm 満水容量: 223cc ¥2,090(税込) 入数: 6



# Porvasal Isaba Flat plate plain series

ポルバサル イサバ フラットプレート シリーズ

フラットでシンプルなディナーウエアシリーズ。 どんなお料理も自由な盛り付けを楽しめます。







ポルバサル コンソメボウル UAN 4562191983556 W140×D115×H55(mm) 満水容量:307cc ¥1,980(税込) 入数:6









ポルバサル イサバ フラットプレート 15 JAN 4562191978118 W150×D150×H20(mm) 有効スペース: φ95mm ¥1,100(税込) 入数:6



ポルバサル イサバ フラットプレート 18 JAN 4562191978132 W187×D187×H23(mm) 有効スペース: φ120mm ¥1,210(税込) 入数:6



New ポルバサル イサバ フラットプレート 20 JAN 4562191984560 W200×D200×H27(mm) 有効スペース: φ130mm ¥1,540(税込) 入数:6









ポルバサル イサバ フラットプレート 23 JAN 4562191978156 W235×D235×H30(mm) 有効スペース: φ145mm ¥1,760(税込) 入数:6



ポルバサル イサバ フラットプレート 28 JAN 4562191978170 W270×D270×H28(mm) 有効スペース: φ190mm ¥2,640(税込) 入数:6



ポルバサル イサバ パスタプレート UAN 4562191978194 W224×D224×H40(mm) 有効スペース: φ160mm 満水容量: 223cc ¥1,760(税込) 入数: 6

# Porvasal Amaya series

ポルバサル アマヤ シリーズ

スペインではピンチョスなど、小皿料理に使用されるオーバル型のシリーズ。大きなサイズは、両脇のリム部分に手が添えやすく、テーブルまで持ち運びやすい形です。









ポルバサル アマヤ オーバルプレート 15 JAN 4562191978064 W145×D85×H18(mm) ¥1,100(税込) 入数:6











ポルバサル アマヤ オーバルプレート 21 UAN 4562191978088 W202×D115×H23(mm) ¥1,650(税込) 入数:5





ポルバサル アマヤ オーバルプレート 28 JAN 4562191978095 W272×D153×H28(mm) ¥3,080(税込) 入数:5





ポルバサル アマヤ オーバルプレート 32 JAN 4562191978101 W320×D182×H30(mm) ¥3,850(税込) 入数:5



# Porvasal 221 series

ポルバサル 221 シリーズ

業務用のシンプルなカップはスタッキング(重ねて) できるので場所をとらずに収納できます。イサバシ リーズと組み合わせてご使用いただけます。



ポルバサル 221 カップ&ソーサー 80 グリーン UAN 4562191978224

W126×D126×H55(mm) カップ口径: φ67mm 満水容量:90cc ¥1,870(税込) 入数:6



#### ポルバサル 221 カップ&ソーサー 80

UAN 4562191978217 W126×D126×H55(mm) カップ口径:φ 67mm 満水容量:90cc

¥1,540(税込) 入数:6



#### ポルバサル 221 カップ&ソーサー 150 グリーン UAN 4562191978248

W132×D132×H67(mm) カップ口径: φ84mm 満水容量:170cc ¥2,200(税込) 入数:6





#### ポルバサル

221 カップ&ソーサー 250 グリーン UAN 4562191978262

JAN 4562191978262 W155×D155×H78(mm) カップ口径: φ 90mm 満水容量: 260cc ¥2,530(税込) 入数: 6





#### ポルバサル

**221** カップ&ソーサー **150** JAN 4562191978231

JAN 4562191978231 W132×D132×H67(mm) カップ口径: φ84mm 満水容量:170cc

¥1,760(稅込) 入数:6



#### ポルバサル

221 カップ&ソーサー 250

**JAN 4562191978255** W155×D155×H78 (mm) カップ口径:φ 90mm 満水容量:260cc

¥2,090(税込) 入数:6



**Porvasal Porvasal** 



Porvasal Mug series

ポルバサル マグ シリーズ

適度な重さと絶妙なサイズ感で、パーソナルユース でもホテルやオフィスでも活躍するマグカップで す。用途にあわせて、容量80cc、150cc、250ccの 3サイズから選べるスタンダードなデザインです。









#### New

ポルバサル マグカップ 80cc JAN 4562191984591 W74×D56×H60(mm) カップ口径: φ 56mm 満水容量: 80cc ¥1,320(稅込) 入数:6

エスプレッソやミニサイズのスー プに。耐熱なのでプリン等の自家 製スイーツにも対応可。



ポルバサル マグカップ 150cc JAN 4562191984607 W85×D65×H77(mm) カップロ径: φ 65mm 満水容量: 150cc ¥1,760(税込) 入数:6

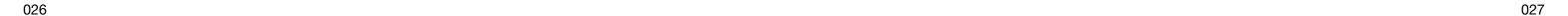
小ぶりな手に収まるコンパクトサ イズでポットと共に使用するのに 適しています。



#### New

ポルバサル マグカップ 250cc JAN 4562191984614 W104×D77×H87(mm) カップロ径:φ 77mm 満水容量: 260cc ¥1,980(稅込) 入数:6

毎日のレギュラーコーヒーはもち ろんの事、忙しい朝食のスープ、 ティーブレイクに。





#### Table Item



New モッタ エッグスタンド JAN 4562191984508 W83×D83×H26(mm) ¥1,320(稅込)

いつものゆで卵もシンプルでコンパクトなス テンレス製のエッグスタンドにのせれば、立 派な一品に様変わり。



モッタ アイスクリームカップ JAN 4562191982009 W89×D89×H88(mm) ¥3,080(稅込)

昔ながらのカフェやレストランでサーブされ てきたアイスクリーム専用カップ。チョコ レートやキャンディ、ナッツを入れても。



モッタ バターケース JAN 4562191980111 W190×D117×H50(mm) 有効スペース:100×130mm ¥4,180(稅込)

余裕をもたせた持ち手により、冷蔵庫から食 卓への移動が便利です。バターの種類によっ てはサイズが異なる為カットしてご使用くだ さい。



モッタ フードトレイ 25 JAN 4562191983389 W262×D183×H26(mm) ¥4,950(稅込)

Tray and Plate

バールやパスティッチュリア(お菓子屋さん) のショーケースでケーキやチョコレート、ア ペリティーヴォにいただくおつまみ等の陳列 に使用されるベーシックなトレイ。



モッタ フードトレイ 30 JAN 4562191983396 W300×D202×H21(mm) ¥5,500(稅込)

機能を重視したシンプルなトレイは持ち運び しやすく、四隅が丸く洗いやすのでキッチン で料理用に使うのもおすすめです。



モッタ プレーン スクエアプレート 11 JAN 4562191980364 W110×D110×H10(mm) ¥1,320(稅込) 入数:6

しっかりと厚みのある洗練されたデザインの プレート。 ナッツやチョコレートなどコー ヒーやお茶のお供のプレートとして。



モッタ プレーン スクエアプレート 15 JAN 4562191980371 W150×D150×H14(mm) ¥2,200(稅込) 入数:2

しっかりと厚みのある洗練されたデザインの プレート。食後のデザートやひとくちサイズ のオープンサンドなど少量のものをのせるの に便利です。



モッタ サンマルコ スクエアプレート JAN 4562191980098 W207×D207×H23(mm) ¥4,180(稅込)

ペストリーやサンドイッチ、トーストなどを のせるのに適した形状です。レースペーパー を置いてチョコレートやクッキーなどを盛り つけても素敵です。



モッタ サンマルコ ラウンドプレート20 JAN 4562191981996 W200×D200×H20(mm) 有効スペース: φ143mm ¥3,300(稅込)

シンプルな丸いプレートは、プチフールや チョコレートなどを乗せるのにぴったりな大 きさです。



モッタ サンマルコ ラウンドプレート24 JAN 4562191983327 W237×D237×H19(mm) 有効スペース:φ 175mm ¥4,400(稅込)

パニーニやサンドイッチを乗せるのにちょう ど良いサイズ。レースペーパーを敷いて、 クッキーや焼き菓子などを乗せたクラシック なスタイルにも向いています。



モッタ オリーブトレイ JAN 4562191984478 W188×D88×H13(mm) ¥2.200(稅込)

スペースが2箇所に分かれているオリーブト レイ。グリーン、ブラックと種類を分けて盛 リ付けたり、朝食用のジャムやバターを盛り 付けたり、その他スパイス、薬味などそれぞ れの用途に合わせて活用いただけます。



モッタ ミニ オーバル ディッシュ JAN 4562191984461 W187×D95×H25(mm) ¥2,640(稅込)

深さのある楕円の器はシュガーやクリームの 容器として、フルーツやデザートなどの盛皿 としても活用いただけます。両側にハンドル が付いているので持ち運びしやすいデザイン となっています。



モッタ ラウンドディッシュ ハンドル付き JAN 4562191984485 W210×D210×H22(mm) ¥2,640(稅込)

浅いグラタン形のディッシュは卵やチーズを 使ったオーブン料理も短時間で火が通りま す。おつまみやフリットなどの一品をのせる 器としてもご使用いただけます。



モッタ サンマルコ ラウンドプレート28 JAN 4562191983334 W273×D273×H23(mm) 有効スペース: φ 205mm ¥6.600(稅込)

グラスなどを乗せて、トレイとして使用する 他、ホールのケーキも乗せることができる大 きさです。

#### Table Item



モッタ スナックボウル UAN 4562191980227 W88×D88×H31(mm) ¥990(税込) 入数:3

小ぶりでシンプルな丸いボウルはキャンディの他、ナッツやオリーブ、チョコレートなどに最適です。



モッタ ミニシュガーボウル JAN 4562191980340 W90×D90×H45(mm) ¥2,200(税込)

イタリアのバールでよく見かけるシュガー専用のボウル。袋に入ったシュガーがぴったり収まります。



モッタ キャンディーボウル JAN 4562191981989 W90×D90×H54(mm) ¥2,200(税込)

丸みがあり、深さがあるのでクッキーや袋入 リのシュガーがまとめて入ります。



モッタ シュガーボウル ラウンド
UAN 4562191980241
W135×D145×H69(mm)
¥8,580(税込)

バール仕様のシュガーボウル。スプーンを添 えてご使用ください。



モッタ シュガーボウル オーバル
UAN 4562191980234
W202×D135×H65(mm)
¥9,680(税込)

バール仕様のシュガーボウル。オーバル型でより大振りなサイズ。



New モッタ マルチボウル JAN 4562191984492 W140×D140×H95(mm) ¥5,280(税込)

ミラーフィニッシュ (鏡面仕上) の美しいフォルムのボウルはお気に入りのクッキーやチョコレートを入れてキッチンのカウンターやテーブルへ。



モッタ オーバルトレイ
UAN 4562191980074
W228×D174×H11(mm)
¥3,080(税込)

お皿にも活用できる楕円のシンプルなトレイはパニーニなどサンドイッチにぴったりです。

#### Table Item



モッタ スモール レクタングルトレイ UAN 4562191983297 W200×D109×H11(mm) ¥2,200(税込)

卓上のソルト&ペッパーやオイル&ビネガー、お砂糖やピックなど、常備しておきたいアイテムをコンパクトに収めるトレイ。



モッタ レクタングルトレイ JAN 4562191980081 W283×D135×H11(mm) ¥3,960(税込)

オイル&ヴィネガー、スパイスのコンディメントの他、洗面台のアメニティを並べてご使用いただくのもオススメです。



モッタ ナプキンホルダー シェル

UAN 4562191980388 W110×D38×H88(mm) ¥1.980(税込)

可愛らしいシェル形。ペーパーナプキン2センチ厚まで収納可。



モッタ ナプキンホルダー プレーン WAN 4562191980395

JAN 4562191980395 W96×D30×H74(mm) ¥1,980(税込)

シンプルな飽きのこない形。 ペーパーナプキン4センチ厚 まで収納可。



モッタ ピックホルダー
JAN 4562191983280
W59×D59×H60(mm)
¥1,980(税込)

スティックシュガーを収める 専用のホルダー。カクテル用 のピックやミニスプーンな ど、バーカウンターの裏側 や、キッチンで、細かいもの の収納に重宝します。お会計 のレシートをお客様の元へお 届けするのもこのホルダー



モッタ カトラリーホルダー JAN 4562191981965 W79×D79×H100(mm) ¥3,850(税込)

バリスタ用に作られたスプー ンホルダー。ミニマムなデザ インがカウンターやキッチン にしっくりと馴染みます。



モッタ ツールホルダー
UAN 4562191981972
W103×D103×H125(mm)
¥4,950(税込)

キッチンで使用頻度の多い、ヘラやトングをスッキリとまとめます。カトラリーホルダーと同じ形状をそのまま大きくしたミニマムなデザイン。



## Cake Stand and Server



モッタ サンマルコ ケーキスタンド 24 UAN 4562191980265 W238×D238×H92(mm) 有効スペース: φ175mm ¥8,800(税込)



**モッタ サンマルコ ケーキスタンド 28 UAN** 4562191980272
W273×D273×H94(mm)
有効スペース: φ 205mm
¥11,000(税込)



New モッタ タルトサーバー JAN 4562191984454 W262×D57×H23(mm) ¥2,750(税込)

イタリアの昔ながらのパスチェッテリア (お菓子店) にありそうな木製のハンドルのついたクラシックなタルトサーバーです。切り分けたケーキや焼き菓子の取り分けに。

#### Bread Basket



モッタ スクエアバスケット JAN 4562191982016 W183×D183×H41(mm) ¥3,300(税込)



モッタ ブレッドバスケットレクタングル JAN 4562191980210 W249×D176×H55(mm) ¥4,180(税込)



モッタ ブレッドバスケットラウンド
JAN 4562191980203
W219×D219×H58(mm)
¥3,850(税込)



モッタ ワイヤーバスケット ラウンド S JAN 4562191980128 W205×D205×H78(mm) ¥12,100(税込)



モッタ ワイヤーバスケット ラウンド L UAN 4562191980135 W243×D243×H92(mm) ¥16,500(税込)



モッタ ワイヤーバスケット ショート UAN 4562191980142 W203×D203×H217(mm) ¥15,400(税込)

モッタ ワイヤーバスケット トール JAN 4562191980159 W178×D178×H176(mm) ¥18,700(税込)

## Coaster and Saucer

ソフトドリンクからアルコールまで、それぞれグラスやドリンクの雰囲気に合わせてお選びいただけるコースター&ソーサー。ソーサーはやや大振りなためワインボトルやソルト&ペッパーの受け皿、食後酒にチョコレートを添えたり、使い道はアイデア次第です。



San Marco Gold Rim

サンマルコに金メッキを施した華やかなコースター&ソーサー。ベースはミラー仕上げ。



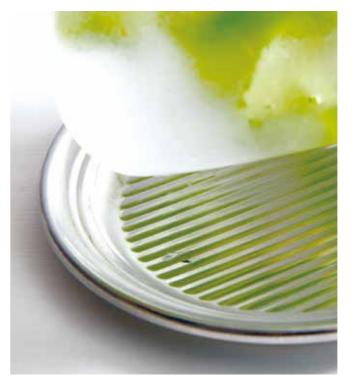


モッタ サンマルコ コースター ゴールドリム JAN 4562191980289 W100×D100×H9(mm) ¥2,750(税込) 入数:6





モッタ サンマルコ ソーサー ゴールドリム UAN 4562191980296 W138×D138×H12(mm) ¥3,300(税込) 入数:2



Rigato

ボーダー状のプレス加工が施された実用的なコースター&ソーサー。 ソーサーはやや大ぶリでデキャンタや水差しを置くのにちょうど良い 深さがあります。







モッタ リガート ソーサー

**JAN** 4562191982030 W148×D148×H15(mm) ¥1,540(税込) 入数: 2



Dorico

ギリシャ建築のドリス式円柱よりヒントを得たデザインのコースター &ソーサー。





モッタ ドリコ コースター JAN 4562191982047 W100×D100×H10(mm) ¥1,100(税込) 入数:6





モッタ ドリコ ソーサー
UAN 4562191982054
W139×D139×H10(mm)
¥1,540(税込)
入数:2

# Coaster and Saucer



San Marco

マット仕上げを施したシンプルなデザイン。縁には縄状のレリーフが 入っています。



San Marco Damascene

ミラー仕上げのベースにダマシン柄がプレスされています。縁には縄 状のレリーフが入っています。





¥1,540(稅込)

入数:2





モッタ サンマルコ

ダマシン ソーサー

¥1,870(稅込)

入数:2

JAN 4562191980029 W138×D138×H12(mm)





Baroque

マット仕上げを施し、クラシックなレリーフがついてます。



Baroque Damascene

ミラー仕上げのベースにダマシン柄をプレスし、さらにクラシックな レリーフをつけた華やかなデザイン。





コースター JAN 4562191980036 W110×D110×H10(mm) ¥1,100(稅込) 入数:6





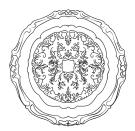
モッタ バロック ソーサー JAN 4562191980043 W135×D135×H10(mm) ¥1,540(稅込) 入数:2





ダマシン コースター JAN 4562191980050 W110×D110×H10(mm) ¥1,210(稅込) 入数:6





モッタ バロック ダマシン ソーサー JAN 4562191980067 W135×D135×H10(mm) ¥1,870(稅込) 入数:2

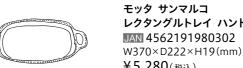


# San Marco Rectangle Tray with Handle

ベーカリーや洋菓子店のショーケースの陳列に便利なトレイ。柄のないプレーンなタイプとエレガントなダマシン柄の2種類。













モッタ サンマルコ レクタングルトレイ ハンドル 35 JAN 4562191980319 W424×D256×H21(mm) ¥7,480(税込)



モッタ サンマルコ ダマシン レクタングルトレイ ハンドル 35 UAN 4562191983358 W424×D256×H21(mm) ¥9,680(税込)







W496×D295×H22(mm) ¥9,680(税込)







モッタ サンマルコ レクタングルトレイ ハンドル 45 JAN 4562191980333 W553×D330×H27(mm) ¥13,200(税込)



モッタ サンマルコ ダマシン レクタングルトレイ ハンドル 45 UAN 4562191983372 W553×D330×H27(mm) ¥15,400(税込)



# Baroque Oval Tray

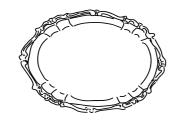
バロック調のレリーフがついたクラシックなトレイはパーティーを華やかに演出します。





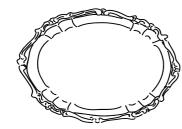
モッタ パロック オーバルトレイ 26 UAN 4562191980401 W260×D173×H15(mm) ¥4,180(税込)





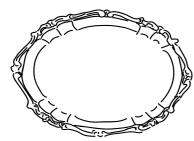
モッタ パロック オーバルトレイ 31 UAN 4562191980418 W308×D243×H17(mm) ¥5,280(税込)





モッタ パロック オーバルトレイ 37 JAN 4562191980425 W365×D287×H20(mm) ¥7,480(税込)





モッタ バロック オーバルトレイ 42 JAN 4562191980432 W412×D327×H20(mm) ¥8,800(税込)



# Baroque Rectangle Tray

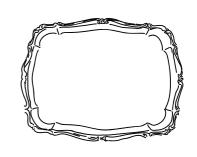
エレガントなレクタングルのトレイはコーヒー、ティートレイとしてご使用いただけます。





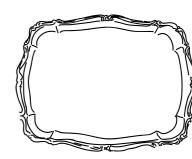
モッタ バロック レクタングルトレイ 30 LAN 4562191980449 W300×D227×H11(mm) ¥5,280(税込)





モッタ バロック レクタングルトレイ 35 JAN 4562191980456 W355×D269×H18(mm) ¥7,480(税込)





モッタ パロック レクタングルトレイ 40 NAN 4562191980463 W395×D298×H19(mm) ¥8,800(税込)



## Motta Milk Pitcher Series



コーヒーに注ぐスチームミルクやラテアートに欠かせないビッチャーもこだわりたい道具の一つ。モッタ社が開発した、数々の世界大会に出場するバリスタも愛用するピッチャーはイタリアならではの美しいフォルムと重量感のあるしっかりとした作りで本場イタリアを始め、世界中のカフェ、バール、コーヒー愛好家からも信頼を寄せられています。ステンレスの厚みはミルクを入れた時に程よい重さになるように設計されており、スパウト(注ぎ口)は細かいラテアートを描きやすいだけでなく、中のスチームミルクが残らず注げるようにデザインされています。また、カラリングが豊富なのも魅力の一つ。ベーシックなブラック、ホワイトに加え発色の良いイタリアンカラー3色の中からスタイリングのイメージに合わせてお選びください。 made in Italy











#### Milk Pitcher 35cl

モッタ ミルクピッチャー 35cl W108×D59×H100(mm) ¥4,400(税込)



モッタ ミルクピッチャー 35cl ステンレス UAN 4562191982061



モッタ ミルクピッチャー 35cl ホワイト UAN 4562191982092



モッタ ミルクピッチャー 35cl ブラック UAN 4562191982122



モッタ ミルクピッチャー 35cl レッド UAN 4562191982153



モッタ ミルクピッチャー 35cl グリーン UAN 4562191982184

#### Milk Pitcher 50cl

モッタ ミルクピッチャー 50cl W127×D69×H110(mm) ¥5,500(税込)



モッタ ミルクピッチャー 50cl ステンレス JAN 4562191982078



モッタ ミルクピッチャー 50cl ホワイト JAN 4562191982108



モッタ ミルクピッチャー 50cl ブラック JAN 4562191982139



モッタ ミルクピッチャー 50cl レッド JAN 4562191982160



モッタ ミルクピッチャー 50cl グリーン JAN 4562191982191

#### Milk Pitcher 70cl

モッタ ミルクピッチャー 75cl W150×D80×H130(mm) ¥6,600(税込)



モッタ ミルクピッチャー 75cl ステンレス UAN 4562191982085



モッタ ミルクピッチャー 75cl ホワイト JAN 4562191982115



モッタ ミルクピッチャー 75cl ブラック JAN 4562191982146



モッタ ミルクピッチャー 75cl レッド JAN 4562191982177



モッタ ミルクピッチャー 75cl グリーン UAN 4562191982207



# Buono from Italy



Le porcellane da tavola

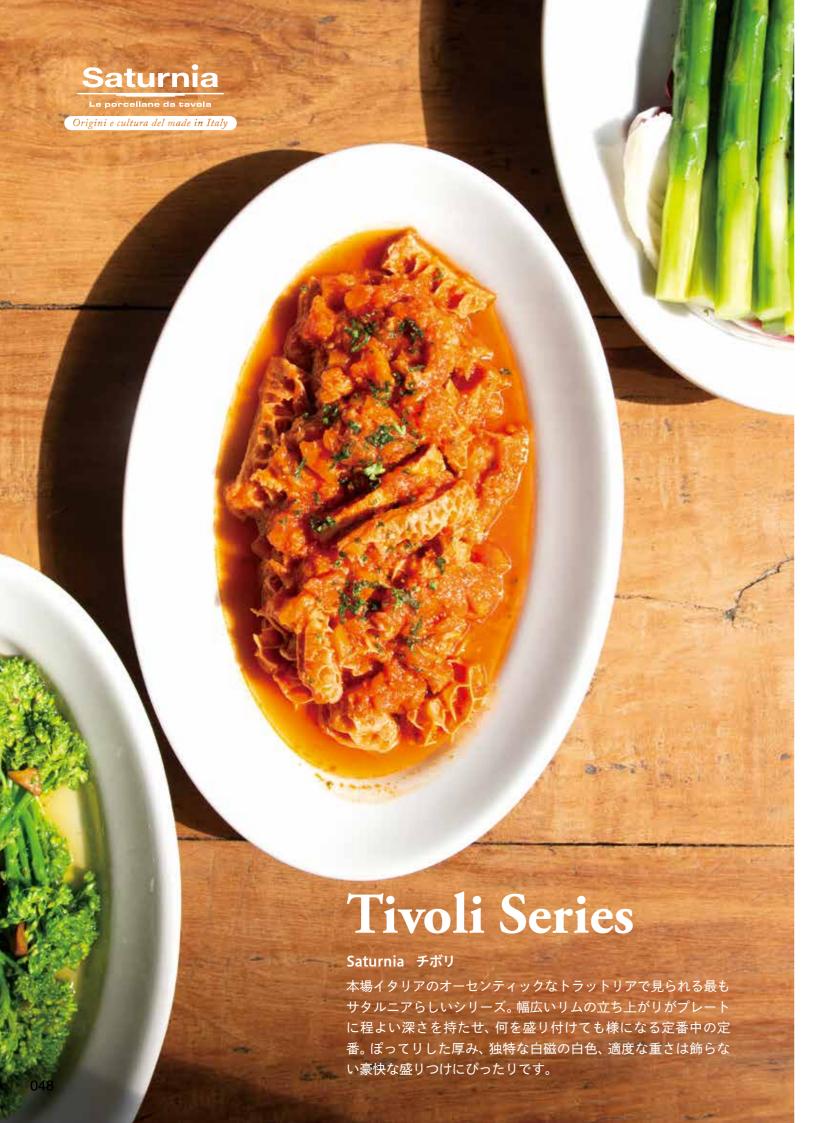
Origini e cultura del made in Italy

#### サタルニア/イタリア

イタリアのトラットリアやバールでは欠かせないサタルニアのお皿。 飽きのこないシンプルな白い食器は料理を引き立て、盛り付けの可能 性も拡がるため多くの料理人に支持されています。分厚いどっしりと した安定感は正にイタリアの定番。

made in Italy















サタルニア チボリ ブレッドプレート
JAN 8003342050018
W177×D177×H26(mm) 有効スペース: φ113mm
¥1,100(税込)
入数:6



サタルニア チボリ デザートプレート
JAN 8003342030010
W203×D203×H33(mm) 有効スペース: φ120mm
¥1,210(税込)
入数: 6



サタルニア チボリ ディナープレート 23

JAN 8003342010012

W235×D235×H36(mm) 有効スペース: φ150mm
¥1,430(稅込)
入数: 6



サタルニア チボリ ディナープレート 26 UAN 8003342024262 W259×D259×H38(mm) 有効スペース: φ165mm ¥1,760(税込) 入数:6

Saturnia - Tivoli





サタルニア チボリ パスタボウル
JAN 8003342020011
W235×D235×H48(mm)
有効スペース: φ158mm 有効スペース容量: 200cc
¥1,760(税込)
入数: 6





サタルニア チボリ ボウル スモール JAN 8003342000532 W134×D134×H40(mm) 満水容量:185cc ¥1,100(税込) 入数:6





サタルニア チボリ ゴンドラプレート 21 JAN 8003342017202 W220×D185×H43(mm) ¥1,430(税込) 入数:6





サタルニア チボリ ボウル ミディアム
JAN 8003342000549
W164×D164×H40(mm) 満水容量:320cc
¥1,320(稅込)
入数:6





サタルニア チボリ ゴンドラプレート 26 JAN 8003342017219 W268×D230×H45(mm) ¥1,760(税込) 入数:6





サタルニア チボリ ボウル ラージ
UAN 8003342040019
W177×D177×H55(mm) 満水容量:588cc
¥1,540(税込)
入数:5

Saturnia - Tivoli



235 ES

サタルニア チボリ オーバルプレート 23 JAN 8003342070016 W235×D149×H33(mm) 有効スペース長径:170mm ¥1,870(税込) 入数:5





サタルニア チボリ オーバルプレート 25
UAN 8003342080015
W252×D172×H35(mm) 有効スペース長径:182mm
¥2,090(税込)
入数:5





サタルニア チボリ オーバルプレート 28 UAN 8003342090014 W279×D190×H38(mm) 有効スペース長径: 220mm ¥2,530(税込) 入数: 5





サタルニア チボリ オーバルプレート 31

JAN 8003342100010

W307×D210×H44(mm) 有効スペース長径: 222mm
¥3,080(税込)
入数: 5





サタルニア チボリ オーバルプレート 35

JAN 8003342110019

W344×D248×H48(mm) 有効スペース長径: 250mm
¥5,280(税込)
入数: 5





サタルニア チボリ オーバルプレート 38 UAN 8003342120018 W385×D262×H50(mm) 有効スペース長径:290mm ¥7,480(税込) 入数:3





サタルニア チボリ オーバルプレート 42 JAN 8003342130017 W413×D290×H51(mm) 有効スペース長径:310mm ¥8,580(税込) 入数:2







サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 24 UAN 8003342006770 W247×D157×H30(mm) 有効スペース長径:185mm ¥2,530(税込) 入数:5





サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 27 UAN 8003342006787 W271×D170×H30(mm) 有効スペース長径: 200mm ¥ 2,860(税込) 入数: 5





サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 32 JAN 8003342400028 W324×D192×H35(mm) 有効スペース長径: 268mm ¥3,630(税込) 入数: 5

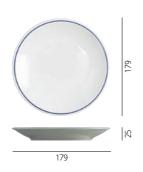




サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 36 UAN 8003342460022 W365×D229×H35(mm) 有効スペース長径:290mm ¥ 5,280(税込) 入数:3

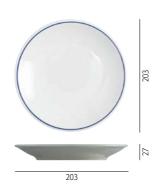
Saturnia - Roma Blue Line Saturnia - Roma Blue Line





サタルニア ローマ ブルーライン ブレッドプレート JAN 8003342380023 W179×D179×H25(mm) ¥1,430(税込) 入数:6





サタルニア ローマ ブルーライン デザートプレート JAN 8003342370024 W203×D203×H27(mm) ¥1,650(税込) 入数:6





サタルニア ローマ ブルーライン ディナープレート 24 JAN 8003342350026 W243×D243×H28(mm) ¥1,870(税込) 入数:6



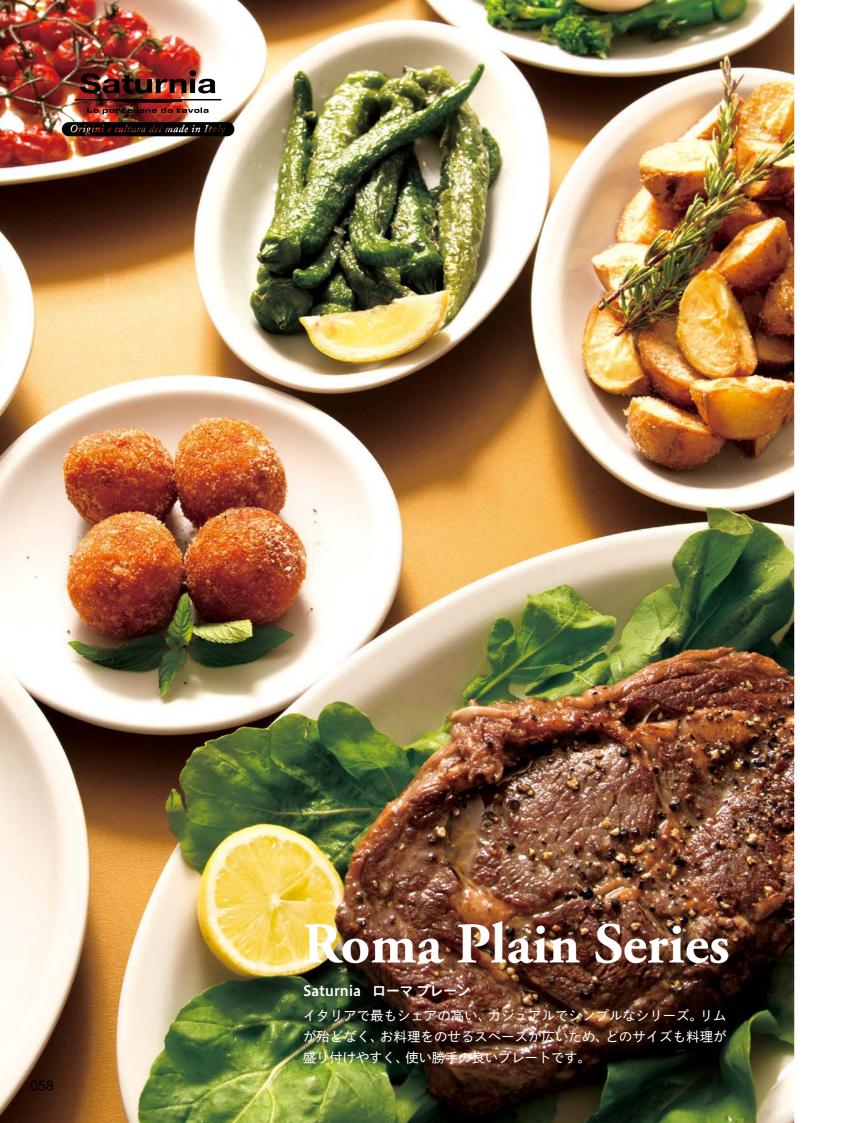


サタルニア ローマ ブルーライン ディナープレート 27 LAN 8003342014928 W275×D275×H28(mm) ¥2,200(税込) 入数:6





サタルニア ローマ ブルーライン パスタボウル UAN 8003342360025 W205×D205×H38(mm) 満水容量:470cc ¥1,760(税込) 入数:6







サタルニア ローマ プレーン オーバルプレート 24 UAN 8003342000426 W247×D157×H30(mm) 有効スペース長径:185mm ¥2,200(税込) 入数:5





サタルニア ローマ プレーン オーバルプレート 27 JAN 8003342390015 W271×D170×H30(mm) 有効スペース長径: 200mm ¥2,530(税込) 入数: 5





サタルニア ローマ プレーン オーバルプレート 32 JAN 8003342400011 W324×D192×H35(mm) 有効スペース長径:268mm ¥3,300(税込) 入数:5





サタルニア ローマ プレーン オーバルプレート 36 UAN 8003342460015 W365×D229×H35(mm) 有効スペース長径:290mm ¥4,400(税込) 入数:3

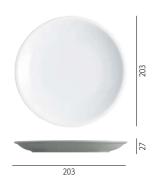
Saturnia - Roma Plain





サタルニア ローマ プレーン ブレッドプレート JAN 8003342380016 W179×D179×H25(mm) ¥1,100(税込) 入数:6





サタルニア ローマ プレーン デザートプレート JAN 8003342370017 W203×D203×H27(mm) ¥1,320(税込) 入数:6





サタルニア ローマ プレーン ディナープレート 24 JAN 8003342350019 W243×D243×H28(mm) ¥1,540(税込) 入数:6





サタルニア ローマ プレーン ディナープレート 27 UAN 8003342003663 W275×D275×H28(mm) ¥1,980(税込) 入数:6





サタルニア ローマ プレーン パスタボウル UAN 8003342360018 W205×D205×H38(mm) 満水容量:470cc ¥1,430(税込) 入数:6

# Saturnia

Origini e cultura del made in Italy

# Praga Series

エレガントなレリーフの入ったプラガシリーズ はクラシックで伝統的なイタリア料理もモダン な美しい盛り付けにも似合う器です。

Saturnia - Praga





サタルニア プラガ ブレッドプレート
JAN 8003342021070
W170×D170×H20(mm) 有効スペース: φ 105mm
¥1,320(税込)
入数: 6





サタルニア プラガ デザートプレート JAN 8003342016694 W213×D213×H24(mm) 有効スペース: φ130mm ¥1,430(税込) 入数:6





サタルニア プラガ ディナープレート 26

JAN 8003342016670

W264×D264×H25(mm) 有効スペース: φ 167mm
¥1,980(税込)
入数:6





サタルニア プラガ ディナープレート 28

JAN 8003342022305

W285×D285×H25(mm) 有効スペース: φ180mm
¥2,200(税込)
入数:6











JAN 8003342016847 W315×D315×H25(mm) 有効スペース: φ 230mm ¥3,080(税込) 入数: 4

サタルニア プラガ パスタボウル UAN 8003342016687 W235×D235×H40(mm) 有効スペース:  $\phi$  165mm 有効スペース容量: 250cc ¥ 1,980(税込) 入数: 6



サタルニア プラガ ボウル 13

LAN 8003342022008

W135×D135×H43(mm)
有効スペース容量:100cc 満水容量:254cc
¥1,320(税込)
入数:6



サタルニア プラガ ボウル 19
JAN 8003342021087
W193×D193×H60(mm)
有効スペース容量:270cc 満水容量:600cc
¥1,980(税込)
入数:5



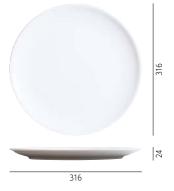
Saturnia - Siviglia Saturnia - Siviglia





サタルニア シビリア ブレッドプレート JAN 8003342023012 W170×D170×H20(mm) ¥1,100(稅込) 入数:6





サタルニア シビリア ディナープレート 31 JAN 8003342023029 W316×D316×H24(mm) ¥3,080(稅込) 入数:4





サタルニア シビリア デザートプレート JAN 8003342023005 W210×D210×H23(mm) ¥1,320(稅込) 入数:6





サタルニア シビリア パスタボウル JAN 8003342022992 W223×D223×H44(mm) 満水容量:780cc ¥1,540(稅込) 入数:6





¥1,540(稅込)

入数:6

サタルニア シビリア ディナープレート 26 JAN 8003342022985 W264×D264×H25(mm)





サタルニア シビリア オーバルプレート 28 JAN 8003342023036 W286×D243×H24(mm) ¥2,200(稅込) 入数:5





サタルニア シビリア ディナープレート 28 JAN 8003342023050 W285×D285×H28(mm) ¥1,980(稅込) 入数:6





サタルニア シビリア オーバルプレート 34 JAN 8003342023043 W348×D300×H28(mm) ¥3,300(稅込) 入数:3









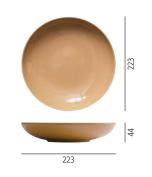








サタルニア シビリア ディナープレート 28 シナモン JAN 8003342024750 W285×D285×H28(mm) ¥1,980(税込) 入数:6



サタルニア シビリア パスタボウル シナモン LAN 8003342024767 W223×D223×H44(mm) 満水容量:780cc ¥1,540(税込) 入数:6

Saturnia - Sivilia Color











サタルニア シビリア デザートプレート ジンジャー JAN 8003342024712 W210×D210×H23(mm) ¥1,320(税込) 入数:6



サタルニア シビリア ディナープレート 28 ジンジャー JAN 8003342024699 W285×D285×H28(mm) ¥1,980(税込) 入数:6



サタルニア シビリア パスタボウル ジンジャー JAN 8003342024705 W223×D223×H44(mm) 満水容量:780cc ¥1,540(税込) 入数:6















サタルニア シビリア ディナープレート 28 ペッパー JAN 8003342024637 W285×D285×H28(mm) ¥1,980(税込) 入数:6



サタルニア シビリア パスタボウル ペッパー LAN 8003342024644 W223×D223×H44(mm) 満水容量:780cc ¥1,540(税込) 入数:6

075



# Danubio Series

#### Saturnia ダヌビオ

石畳のようなモダンな形状のダヌビオシリーズ。 丸みを帯びたスクエアのプレートは有効(のせられる)スペースが広いため、たっぷりと盛り付けるような普段使いだけでなく、余白を残したスタイリッシュな盛り付けも手軽に楽しめる器です。イタリア料理だけでなく、フレンチ、中華など多岐にわたる料理にフィットします。









Saturnia - Danubio Saturnia - Danubio











サタルニア ダヌビオ プレート 17 UAN 8003342023333 W170×D170×H22(mm) ¥**1,320**(税込) 入数:5



New サタルニア ダヌビオ プレート 21 JAN 8003342023326 W210×D210×H26(mm) ¥1,540(稅込) 入数:6



サタルニア ダヌビオ プレート 23 JAN 8003342023951 W235×D235×H24(mm) ¥1,760(稅込) 入数:6



サタルニア ダヌビオ プレート 26 JAN 8003342023319 W269×D269×H28(mm) ¥1,980(稅込) 入数:6







サタルニア ダヌビオ プレート 28 JAN 8003342023944 W285×D285×H30(mm) ¥2,200(稅込) 入数:6





サタルニア ダヌビオ ディーププレート 18 UAN 8003342023968 W180×D180×H42(mm) 満水容量:600cc ¥1,540(稅込) 入数:5





サタルニア ダヌビオ ディーププレート 21 UAN 8003342023937 W210×D210×H43(mm) 満水容量:750cc ¥1,760(稅込) 入数:6



Saturnia - Napoli





サタルニア ナポリ パスタボウル 23(スモール)

UAN 8003342021100

W238×D238×H53(mm)
有効スペース: φ140mm 有効スペース容量: 200cc
¥1,650(税込)
入数: 5





サタルニア ナポリ アンティパストプレート JAN 8003342000204 W265×D265×H29(mm) ¥3,190(税込) 入数:6





サタルニア ナポリ パスタボウル 26 JAN 8003342018346 W265×D265×H54(mm) 有効スペース: φ170mm 有効スペース容量: 370cc ¥1,980(税込) 入数: 6





サタルニア ナポリ ピザプレート 28 JAN 8003342200017 W285×D285×H23(mm) 有効スペース: φ 250mm ¥1,980(税込) 入数:6





サタルニア ナポリ ラウンドディッシュ UAN 8003342001966 W260×D260×H50(mm) ¥1,760(税込) 入数:6





サタルニア ナポリ ピザプレート 31

LAN 8003342210016

W315×D315×H18(mm) 有効スペース: φ 277mm
¥2,200(税込)
入数: 6

Saturnia - Napoli





サタルニア ナポリ ボウル 9(スモール)

JAN 8003342023579

W90×D90×H48(mm) 満水容量:135cc
¥990(税込)
入数:6





サタルニア ナポリ ボウル 13(ミディアム)
JAN 8003342023227
W131×D131×H50(mm) 満水容量:330cc
¥1,210(税込)
<sup>入数:6</sup>





サタルニア ナポリ ボウル 16(ラージ)

JAN 8003342023234

W160×D160×H65(mm) 満水容量:630cc
¥1,540(税込)
入数:6





サタルニア ナポリ ボウル 18

JAN 8003342023241

W180×D180×H80(mm) 満水容量:990cc

¥2,090(税込)
入数:5





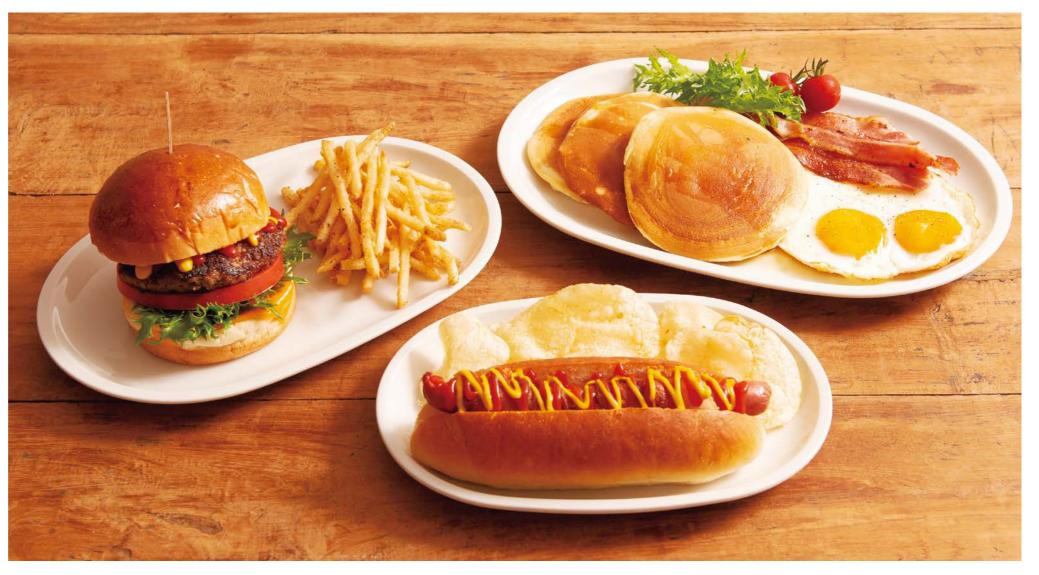
サタルニア ナポリ ボウル 20 JAN 8003342023258 W198×D198×H90(mm) 満水容量:2000cc ¥2,640(税込) 入数:5



# Chicago Series

Saturnia シカゴ

イタリアの食堂で愛用されている丸みのある楕円のプレー ト。フリットやパスタの複数盛り、食堂の定食風の盛り付 けが似合う日常使いのプレートです。ブルーラインはホッ トドッグやハンバーガー、パンケーキなど軽食のメニュー におすすめです。













サタルニア シカゴ プレーン 25 JAN 8003342023272 W250×D168×H22(mm) ¥2,200(稅込) 入数:5



入数:5



サタルニア シカゴ プレーン 33 JAN 8003342023296 W330×D222×H26(mm) ¥3,080(稅込) 入数:5

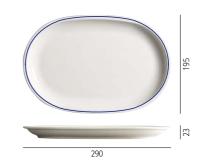




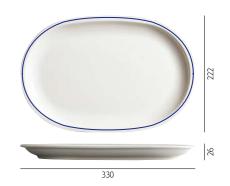




サタルニア シカゴ ブルーライン 25 JAN 4562191981934 W250×D168×H22(mm) ¥2,640(稅込) 入数:5



サタルニア シカゴ ブルーライン 28 JAN 4562191981941 W290×D195×H23(mm) ¥3,300(稅込) 入数:5



サタルニア シカゴ ブルーライン 33 JAN 4562191981958 W330×D222×H26(mm) ¥3,850(稅込) 入数:5







サタルニア キャラベルプレート 27 JAN 8003342027317 W275×D190×H55(mm) ¥2,750(税込) 入数:6



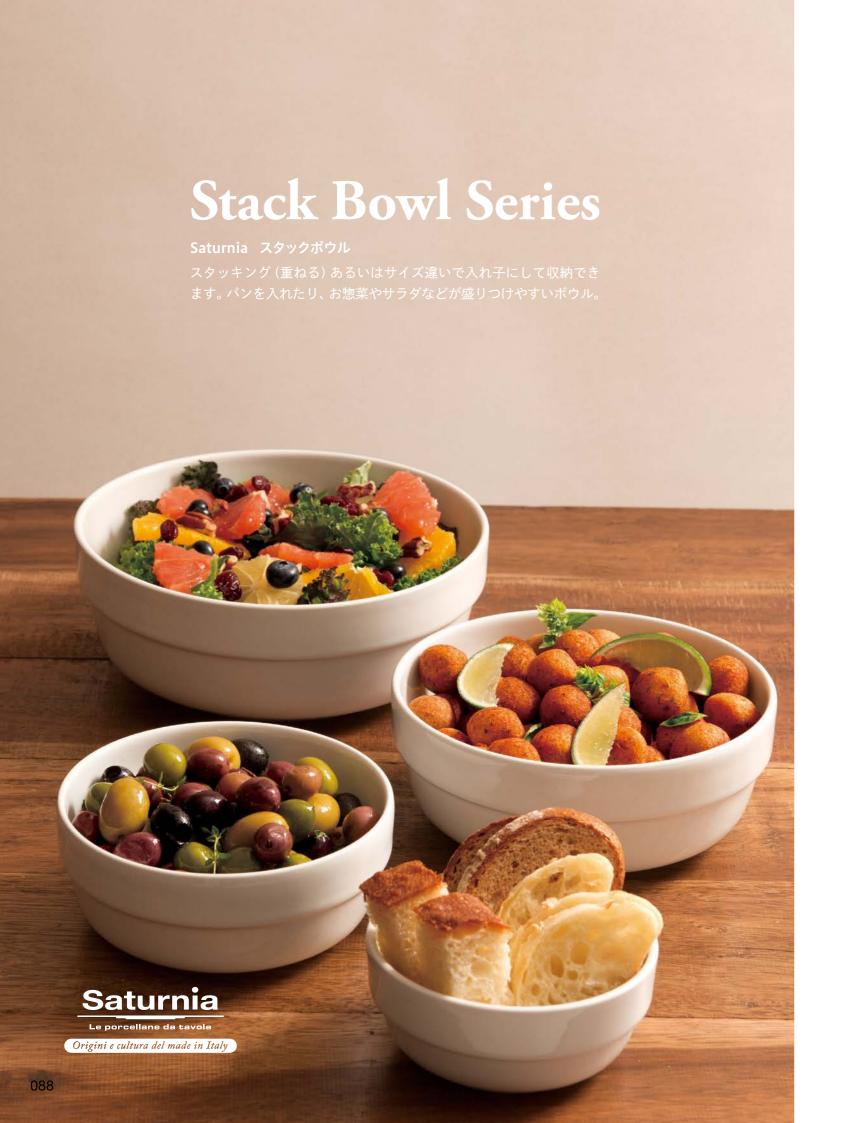


サタルニア キャラベルプレート 30 JAN 8003342027324 W305×D210×H57(mm) ¥3,850(税込)





サタルニア キャラベルプレート 35 JAN 8003342027331 W355×D236×H62(mm) ¥4,950(税込) 入数: 2













サタルニア スタックボウル 12

JAN 8003342007371

W120×D120×H54(mm) 満水容量:315cc
¥1,320(税込)
入数:6



サタルニア スタックボウル 15
UAN 8003342016502
W152×D152×H65(mm) 満水容量:700cc
¥1,540(税込)
入数:5



サタルニア スタックボウル 18

JAN 8003342001904

W180×D180×H72(mm) 満水容量: 1135cc

¥2,200(税込)
入数: 5



サタルニア スタックボウル 21

JAN 8003342001911

W217×D217×H80(mm) 満水容量:1814cc
¥3,080(税込)
入数:6

# Rib Bowl Series

Saturnia リブボウル

高台があり深みのあるボウルは、カウンターに置いてフルーツや野菜をたっぷりと盛りつけたり、ミックスオリーブやマチェドニアなどのシロップ漬けのデザートを盛りつければ正にイタリアの雰囲気が演出できます。





サタルニア リブボウル 17 JAN 8003342000808 W175×D175×H64(mm) 満水容量:800cc ¥1,650(税込) 入数:5





サタルニア リブボウル 20

JAN 8003342000778

W202×D202×H78(mm) 満水容量:1370cc
¥2,200(税込)
入数:3





サタルニア リブボウル 23 JAN 8003342000785 W230×D230×H88(mm) 満水容量:1980cc ¥3,080(税込) 入数:3







#### イパ/イタリア

1955年創業。半世紀以上もの間made in Italyを固く守り続け、プロ市場向けのコーヒーカップに特化した陶器メーカー ipa (イパ) 社。 ぽってりと厚みのあるカップは冷めにくく、イタリアンコーヒー独特のアロマや味わいを保ちます。街のバールからコーヒー豆メーカーのオリジナルカップの制作まで、コーヒー業界ではイタリア国内外で信頼の厚い同社より3シリーズをセレクトしました。

made in Italy



#### **Ipa Ischia Espresso Cup**

ipa社がイスキア島のマーケット向けに開発したカップ。イスキアでは少量のドロッとした濃厚で砂糖たっぷりのコーヒーを頻繁に飲む習慣があるため、通常のエスプレッソカップよりさらに浅く、厚みのあるカップが求められます。イスキアのバールやレストランではコーヒーの抽出に、より高い圧がかかるよう独自にマシンを改造するほどのこだわりが見られます。











IPA IPA



#### **Ipa Milano Espresso Cup**

ぽってリと丸みのあるエスプレッソカップです。

イパ ミラノ エスプレッソカップ W120×D120×H53(mm) カップ口径: φ70mm 満水容量:70cc 入数:6



イパ ミラノ エスプレッソカップ レッド UAN 4562191982559 ¥2,090(税込)



イパ ミラノ エスプレッソカップ ホワイト JAN 4562191982542 ¥1,430(税込)



イパ ミラノ エスプレッソカップ ブラウン JAN 4562191982566 ¥2,090(税込)

#### **Ipa Milano Cappuccino Cup**

ぽってりと丸みがあり口径の広いカプチーノカップは、ラテアートにピッタリな形状です。

イパ ミラノ カプチーノカップ W141×D141×H67(mm) カップ口径: φ94mm 満水容量:190cc 入数:6



イパ ミラノ カプチーノカップ レッド JAN 4562191982580 ¥2,530(税込)



イパ ミラノ カプチーノカップ ホワイト JAN 4562191982573 ¥1,870(税込)



イパ ミラノ カプチーノカップ ブラウン UAN 4562191982597 ¥2,530(税込)



IPA IPA



#### **Ipa Genova Espresso Cup**

底に向けて細くなるスリムなエスプレッソカップです。

イパ ジェノヴァ エスプレッソカップ W120×D120×H68(mm) カップ口径: φ 66mm 満水容量: 70cc 入数: 6



イパ ジェノヴァ エスプレッソカップ レッド JAN 4562191982610 ¥2,090(税込)



イパ ジェノヴァ エスプレッソカップ ホワイト JAN 4562191982603 ¥1,430(税込)



イパ ジェノヴァ エスプレッソカップ ブラウン JAN 4562191982627 ¥2,090(税込)

#### **Ipa Genova Cappuccino Cup**

底に向けて細くなるスリムで背が高めのタイプ。カプチーノはもちろん、アメリカーノ、ダブルエスプレッソにも最適です。

イパ ジェノヴァ カプチーノカップ W141×D141×H85(mm) カップ口径: φ77mm 満水容量:150cc 入数:6



イパ ジェノヴァ カプチーノカップ レッド JAN 4562191982641 ¥2,530(税込)



イパ ジェノヴァ カプチーノカップ ホワイト JAN 4562191982634 ¥1,870(税込)



イパ ジェノヴァ カプチーノカップ ブラウン JAN 4562191982658 ¥2,530(税込)





#### ヴィクリラ/スペイン

1890年創業。フランスとスペインにまたがる美食の街バスクで最も古いグラスメーカー、ヴィクリラ社。1971年よりフランス大手グラスメーカーのスペインやポルトガル市場向けの生産を始め、スペイン最大のグラスメーカーへと成長しました。独自の食文化で今や世界中から注目されているバスクで、昔から軒を連ねる街中のバルだけでなく、家庭でも親しまれてきたカジュアルなグラスをセレクトしました。

made in Spain



※ヴィクリラ社の中で業務 用に生産されているシリー ズ。食洗機使用可。



# Simple & War & War





#### Basque glass Hostelvia



地元バスクでは地ワインのチャコリやシードルなどをこのタンブラーでいただきます。7オンスサ イズはドリンクだけでなく、広口で盛り付けやすいため器としてもご使用いただけます。オリーブ やピクルス、前菜の他フルーツやデザートを入れるのに最適です。たっぷり注ぎたいスムージー、 ビールやミントたっぷりのモヒートは17オンスの大きめのサイズで。



ヴィクリラ バスクグラス 7oz JAN 4562191982313 W83 × D83 × H60 (mm) 口径:83 mm 満水量:227 ml

2024年3月1日~ 価格改定 ¥561 (税込) / (旧価格) ¥429 入数:12



ヴィクリラ バスクグラス 12oz JAN 4562191982320

W84×D84×H90 (mm) 口径:84mm 満水量:370 ml

2024年3月1日~ 価格改定 ¥693 (稅込) / (旧価格) ¥572 入数:12



ヴィクリラ バスクグラス 17oz

JAN 4562191982337 W89×D89×H121 (mm) 口径:89mm 満水量:500ml

2024年3月1日~ 価格改定 ¥847 (稅込) / (旧価格) ¥715 入数:12

#### Wine glass Hostelvia

スタッキングできるワイングラスは使い勝手がよく、街のバルや食堂の定番。ステムの短いカジュ アルなデザインは安定感があり、ワインだけでなく炭酸水、ソフトドリンクにもお気軽にご使用い ただけます。



ヴィクリラ ワイングラス 6oz JAN 4562191982306

W69×D69×H110 (mm) 口径:63 mm 満水量:185 ml

2024年3月1日~ 価格改定

¥968 (税込) / (旧価格) ¥759 入数:12



ヴィクリラ ワイングラス 8oz JAN 4562191982290

W75×D75×H117 (mm) 口径:70mm 満水量:240ml

2024年3月1日~ 価格改定

¥1045 (税込) / (旧価格) ¥814 入数:12



スタッキングが可能です。



# Craftsmanship and Long History



#### ターク/ドイツ

熟練した鍛造職人のアルバート=カール・タークが1857年にターク 社を創業。鉱山のあるルール地方、ドイツの鉄製品製造の中心地に工場 を構え、代々技術を受け継ぐ職人によりクラシックなフライパンを作 り続けています。また最近はヴァリエーション豊富なマシンメイドに よるプレスパンも同工場にて生産されています。

made in Germany



























製造工程の動画はこちらから↑

#### turk



#### Mrs. Kathrin Turk

キャサリン ターク (ターク社オーナー)

代々続く老舗工場Turk家に嫁ぎ、夫と共に働き始めたのが1993年。限られた人数の職人やスタッフの中で技術や伝統を守りつつ事業を継続していくのは大変なことでしたが、日々、変化の多いエキサイティングな毎日を過ごして来ました。

我が社の商品の中で私の一番のお気に入りは、やはリクラシックな鍛造のフライパンです。熟練の職人の手仕事による昔ながらのフライパンがいまだ求められていることは私にとって誇りであり喜びです。

#### A Letter From Kathrin Turk

キャサリン タークからの手紙



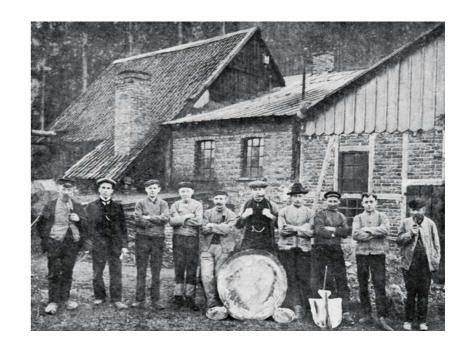
Was mir persönlich an den Turk-Eisenpfannen gefällt, ist vor allem ihre Vielseitigkeit. Man kann sie für alles einsetzen; egal ob Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse oder Pfannkuchen – alles gelingt!

Mit oder ohne Soße – egal, man kann sogar Kuchen in ihnen backen! Und, sie sind praktisch unverwüstlich!!

le. In

私がこのフライパンを好きなのは何を焼いても美味しく仕上がること。パンケーキやソーセージの他、お肉やお魚、お野菜もソースを添えずにシンプルに焼いただけで立派な一品になるのです。そして、なんといっても丈夫なこと。つなぎ目がなく、一体型のため、長い間使えます。

このフライパンの良さをザッカワークスを通して日本の皆さまにもご紹介できることを大変嬉しく思っています。





### Turk Classic Frying Pan

ターク クラシック フライパン

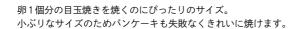
深い緑に囲まれた山あいの工場からは、今日もフライパンを叩く音が聞こえてきます。大量生産可能な製品とは異なり、ターククラシックフライパンは専用の機械とそれを扱える逞しくどっしりとした体格の職人にしか作れません。100年変わらぬ作業を受け継ぎ、一本一本時間をかけて、無骨で飾らない独特の表情をもつフライパンが生まれます。使い込むほどに愛着が増し、育てる楽しみのある暮らしの道具です。鉄の塊(銑鉄)から高温で加熱を繰り返し鍛造していく、つなぎ目のない一体型のフライパン。肉、魚、野菜、パンケーキなど素材の持ち味を生かしたシンプルに焼く料理がおすすめです。







クラシックフライパン 1号 18cm JAN 4562191971751 W335×D180×H72(mm) 調理面: φ120mm 本体高さ:28mm ¥15,400(稅込)







クラシックフライパン 2号 20cm JAN 4562191971768 W382×D200×H96(mm) 調理面: φ 140mm 本体高さ:34mm ¥17,600(稅込)

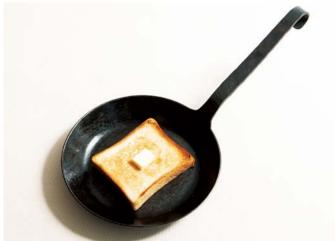
オムレツや少量の焼き野菜からじっくり弱火で仕上げるアヒージョなどに も活用できます。





クラシックフライパン 3号 22cm JAN 4562191971775 W430×D220×H119(mm) 調理面: φ 160mm 本体高さ:34mm ¥19,800(稅込)

ブランチでいただく目玉焼きやオムレツ、ソーセージなどシンプルな調理 で素材を美味しく仕上げます。





クラシックフライパン 4号 24cm JAN 4562191971782 W450×D240×H115(mm) 調理面: φ 175mm 本体高さ:36mm ¥22,000(稅込)

角食パンを焼くのにちょうど良いサイズ。表面はカリッ、ときれいな焼き 目がつき、中はフワッと理想的な焼き上がり。フレンチトーストを焼くの もオススメです。





JAN 4562191971799 W497×D260×H130(mm) 調理面 : φ 195mm 本体高さ:37mm ¥25,300(稅込)

野菜はじっくリ火にかけると水分がとんで素材の美味しさが引き出されま す。好みの塩、こしょうと仕上げにオリーブオイルでヘルシーに。



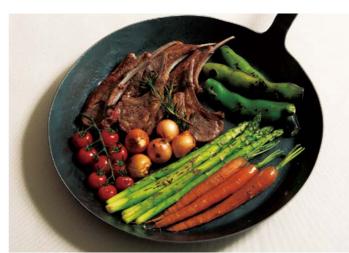


メインとなる肉や魚も十分に予熱されたフライパンで弱火から中火の火加 減で焼き目をつけます。まるで鉄板の上で焼かれたような仕上がり。





直火で仕上げるパエリアはお米が香ばしく本格的な仕上がり。





メインの肉の他、付け合わせになる様々な野菜などを豪快に焼き上げる巨 大サイズです。







ターク クラシックグリルパン 20cm UAN 4562191974127 W260×D200×H72(mm) 調理面:  $\phi$ 137mm 本体高さ: 37mm ¥17,600(税込)

フレンチトーストは焼き目がカリッと仕上がり、ハンバーグなどのお料理 は調理後熱々のまま食卓へ運んでいただけます。器として直接ナイフや フォークで切り分けながら召し上がることも可能です。





ターク クラシックグリルパン 24cm UAN 4562191972895 W313×D240×H75(mm) 調理面: $\phi$ 180mm 本体高さ:43mm  $\pm$ 22,000(税込)

パスタソースを作ったグリルパンに茹でたてのパスタを投入。そのままスピーディにソースを絡めて食卓へ。熱々のまま豪快に取り分けていただくパスタはイタリアのマンマが作るパスタのよう。トマトソースのような酸味のあるソースの場合は入れたままにせず、鉄の油膜が剥がれないようにすぐ洗う習慣を。





ターク クラシックグリルパン 26cm JAN 4562191972901 W315×D260×H76(mm) 調理面: φ198mm 本体高さ: 46mm ¥25,300(税込)

肉、魚などのグリルの他、グラタン、パイ、タルトなどのオーブン料理に活用すると、程良く水分が抜けて、ぐっと味がひきしまり、カリッ、サクッと焼き上がります。オーブンから直接テーブルにサーブして、そのまま取り分けていただくとお食事の間、熱々の状態でお楽しみいただけます。





ターク クラシックグリルパン 28cm JAN 4562191972918 W355×D280×H80(mm) 調理面: $\phi$ 210mm 本体高さ:46mm  $\pm$ 28,600(税込)

たっぷりサイズのグリルパンは適度な深さもあるので、アクアパッツアのような汁気を煮詰めて調理する料理にぴったり。一匹の魚を丸ごと入れたところにたっぷりのアサリと水分を入れ、スープを煮詰めて仕上げます。 その他パエリアなども華やかに食卓を演出できオススメです。





# Turk Machine-made Pressed Frying Pan

#### ターク プレスパン 機械仕上げ

鍛造のハンドメイドで作られるクラシックフライパンに並行して戦後の需要増加に対応できるものをと開発されたのがプレスパンシリーズです。機械生産の為、ハンドメイドに比べて生産量も多く、浅型、深型、ベントハンドルなどバリエーションも多いため、お客様の用途に合わせて選ぶことができ、お料理の幅が広がります。また鍛造のクラシックフライパン同様、蓄熱性に富み、食材の持ち味を十分引き出しながらじっくりと安定した調理が可能です。使えば使うほど馴染み、風合いが増すのもハンドメイド同様、ご自身で育てる楽しみのあるプレスパンをぜひ末長くご使用ください。



#### Press Pan Shallow

ターク プレスパン 浅型

基本となる片手のフライパン。比較的浅めで素材の水分を効率よく飛ばしながら、旨みをしっかり残して焼き上げます。



#### Press Pan Deep

ターク プレスパン 深型

深さがあるため、ナッツやぎんなんを煎ったり、炒め物や煮付けなど汁 気の多いものの他、少量の油で揚げ焼きする調理にも活用いただけます。



ターク プレスパン 浅型20cm JAN 4562191982351 W390×D200×H115(mm)

調理面: φ 145mm 本体高さ: 25mm ¥8,800(税込)



ターク プレスパン 浅型24cm JAN 4562191982368 W456×D240×H130(mm) 調理面: φ180mm 本体高さ: 25mm

¥9,900(稅込)



ターク プレスパン 浅型28cm UAN 4562191982375 W515×D275×H140(mm) 調理面: φ 210mm 本体高さ: 30mm ¥11,000(税込)



ターク プレスパン 浅型32cm JAN 4562191982382 W617×D315×H160(mm) 調理面: φ 245mm 本体高さ: 32mm ¥14,300(税込)



ターク プレスパン 浅型36cm JAN 4562191982399 W685×D355×H180(mm) 調理面: φ 290mm 本体高さ: 32mm ¥17.600(税込)



ターク プレスパン 深型24cm JAN 4562191982405 W446×D245×H173(mm) 調理面: φ180mm 本体高さ: 42mm ¥11,000(税込)



ダーク プレスパン 深型28cm UAN 4562191982412 W512×D280×H165(mm) 調理面: φ 210mm 本体高さ: 45mm ¥13,200(税込)







#### Press Grill Pan Shallow

ターク プレスグリルパン 浅型

両脇にグリップのついたグリルパン。調理器具と器を兼ね備えているため、シンプルなタパス料理からアクアパッツアなど全ての工程が一つのお鍋で完結するお料理に向いています。



#### Press Grill Pan Deep

ターク プレスグリルパン 深型

深さがあるため、嵩高い丸鶏のような食材を上手く焼き上げるだけでな く調理の途中に出てきた肉汁も旨味を逃さず美味しく仕上げます。



ターク プレス グリルパン 浅型20cm ■AN 4562191982429 W235×D200×H70(mm) 調理面: φ 145mm 本体高さ: 25mm ¥8,800(税込)



ターク プレス グリルパン 浅型24cm JAN 4562191982436 W274×D240×H70(mm) 調理面: φ 180mm 本体高さ: 25mm ¥9,900(税込)



ターク プレス グリルパン 浅型28cm JAN 4562191982443 W312×D275×H74(mm) 調理面: φ 210mm 本体高さ: 30mm ¥11,000(税込)



ターク プレス グリルパン 浅型32cm JAN 4562191982450 W355×D315×H77(mm) 調理面: φ 245mm 本体高さ: 32mm ¥14,300(税込)



ターク プレス グリルパン 浅型36cm JAN 4562191982467 W398×D355×H77(mm) 調理面: φ 290mm 本体高さ: 32mm ¥17,600(税込)



ターク プレス グリルパン 深型24cm UAN 4562191982474 W280×D245×H86(mm) 調理面: φ 180mm 本体高さ: 42mm ¥11,000(税込)



ターク プレス グリルパン 深型28cm UAN 4562191982481  $W325 \times D280 \times H85 (mm)$ 調理面: $\phi$  210mm 本体高さ:45mm ¥13,200(税込)

※全サイズ共に調理後は取手が熱くなります。食卓に上げて、そのまま召し上がる場合は火傷にご注意ください。







#### Press Pan Bent-handle Shallow

ターク プレスパン ベントハンドル 浅型

プレスパン浅型のハンドルを折り曲げた仕様です。ハンドルが短いので オーブンに入れて調理でき、熱々のまま食卓へ運ぶことが可能です。



プレスパン ベントハンドル 浅型20cm JAN 4562191982498 W307×D200×H94(mm)

調理面: φ 145mm 本体高さ: 25mm ¥9,350(税込)



ターク プレスパン ベントハンドル 浅型24cm JAN 4562191982504 W372×D240×H108(mm) 調理面:  $\phi$ 180mm 本体高さ: 25mm

¥10,450(稅込)



ターク プレスパン ベントハンドル 浅型28cm JAN 4562191982511 W413×D275×H116(mm) 調理面: φ210mm 本体高さ:30mm ¥11,550(税込)

※全サイズ共に調理後は取手が熱くなります。食卓に上げて、そのまま召し上がる場合は火傷にご注意ください。





#### Press Pan Bent-handle Deep

ターク プレスパン ベントハンドル 深型

プレスパン深型のハンドルを折り曲げた仕様です。深さがあり、ハンドルが短いため、アップルパイなどの焼型や耐熱皿の代わりとして活用できる他、炒め物や少量の油で揚げ焼きにも活用いただけます。



ターク プレスパン ベントハンドル 深型24cm JAN 4562191982528 W370×D245×H134(mm) 調理面: φ180mm 本体高さ: 42mm ¥11,550(税込)



ターク プレスパン ベントハンドル 深型28cm JAN 4562191982535 W415×D280×H129(mm) 調理面: φ 210mm 本体高さ: 45mm ¥13,750(税込)



#### About Classic Frying Pan

#### クラシックパンの種類と特徴

職人の手で一つ一つ加工され、継ぎ目のない一体型のクラシックフライパン、両側にグ リップをつけたグリルパンは日本限定の商品です。半永久的にご使用いただけます。



ターク クラシックフライパン



ターク クラシックグリルパン



銑鉄 (左端)を高温で加熱、鍛造を繰り返し、一枚の鉄板を何度も叩いて成型 していきます。継ぎ目のない一体型のため、半永久的にご使用いただけます。



JAN 4562191984584 W290×D62×H5(mm) ¥880(稅込)

#### Seasoning

#### 焼ならしについて

クラシックパン、プレスパン共ご使用前に、焼ならしが必要です。焼ならしをする事で油 がなじみ、表面に油膜ができて錆つきや食材の焦げ付きを防いでくれます。



洗剤をつけて、たわしでよく洗います。 水気をふき取り、植物油 (1cm位の ※洗剤はクリームクレンザー、たわし 深さ)を注ぎます。塩、野菜くず は金属製のものがおすすめです。



(じゃがいもの皮など)を入れて弱 火にかけます。



木べらでゆっくりと、フライパンの ふちまで油をなじませます。



弱火で10分ほど熱します。野菜く ずが茶色に色付くまで木べらで混ぜ

ターク使用前の焼ならし



火を止めてフライパンが触れる程度 に冷めたことを確かめて、野菜くず と塩を拭き取ります。



ぬるま湯で洗い流します。



ペーパータオルで水気を拭き取りフ ライパンを火にかけ、水気を飛ばし たら焼きならし完了です。



#### About Pressed Frying Pan

#### プレスパンの種類と特徴

機械によって生産されるプレスパンは3つの種類があります。それぞれ浅型、深型があり、 好みや目的に応じてお選びいただけます。



ターク プレスパン



ターク プレス グリルパン



ターク プレスパン ベントハンドル



ハンドル部分は溶接になります



浅型、深型の違い



ベント型はハンドルが短く、収納に場所をと りません

#### ※プレスパン網目模様について

網目の模様はクラシックパンと区別するためのデザインとして施されています。機能による理由ではありません。

#### Cooking Tips

#### 焼き方のコツ

- 1)弱火~中火で調理し、強火は避けてください(※強火で使用すると変形する恐れがあります)。 フライパンを熱して油を入れ、十分に温まった状態で食材を入れてください。
- 2) 適切な火加減で片面ずつじっくりと焼いてひっくり返してください。 湯気が出ている間は食材に水分が残っている状態です。表面が乾いて焼き目に変わった頃に ひっくり返すとこびりつかずに、きれいに焼き上げることができます。
- 3) 調理後は金たわしで汚れをしっかり落としてください。 ゴシゴシ擦っても心配ありません。また状況に応じて洗剤を使用することも可能です。よく 洗ったら、火にかけてしっかり水気を飛ばし乾燥させます。通気性の良い場所に保管して日常 的にご使用いただくとより使いやすくなります。
- 4) 取手は熱くなります。 移動の際やハンドルを掴む際はミトンや鍋つかみをご使用ください。
- 5)ご使用いただける熱源はガスコンロ、IH、オーブンです。





#### レガス/スペイン

1821年創業。スペインで昔から陶芸の街として知られる、カタルーニャ州のブレダで200年以上にわたる間、カスエラと呼ばれる素焼の鍋や耐熱皿を製造しているレガス社。スペインではタパスと呼ばれる小皿料理や煮込料理に使われますが、その他のオーブン料理やプリンなどのスイーツにも活用いただけます。直火にかけられるものもあり、調理したものをそのまま食卓に出すことができます。また、保温性に富むため、お食事の間、料理を温かい状態に保ちます。

made in Spain



## For Cooking

調理に使用できるシリーズです。

直火で調理する際は、必ず弱火でじっくり加熱してください。(ベイカーを除く)

※毎回調理前に、底面外側の素焼き部分に流水を流して湿らせてください。

※商品の性質上、長時間ご使用いただくと中のオイルやソースなどが器の底から滲み出ることがありますので、ナブキンやブレート、ボード等を下に添えてご使用することをおすすめします。

Regas

#### $Cazuela \ ( \ \mathsf{For} \ \mathsf{cooking} \ )$



レガス カスエラ ブラック 15 JAN 4562191984836



レガス カスエラ ブラック 17 UAN 4562191977494



レガス カスエラ クラシック 13 UAN 4562191979566

W137×D130×H32(mm) 満水容量:250cc ¥1,540(税込) 3 数:4

アヒージョやクレマカタラーナ(スペインのクレームブリュレ) に最適。



New レガス カスエラ クラシック 15 JAN 4562191984829

W165×D153×H33(mm) 満水容量:364cc ¥1,650(稅込) 入数:6

タパス (小皿料理) やカスレなどに。



レガス カスエラ クラシック 17 JAN 4562191977487

W180×D168×H46(mm) 満水容量:630cc ¥1,980(稅込) 入数:4

ミートボールのトマト煮込みやポテト グラタンなどをそのままテーブルに。



レガス カスエラ ブラック 20 UAN 4562191977524



レガス カスエラ クラシック 20 JAN 4562191977517

W206×D195×H47(mm) 満水容量:923cc ¥2,420(稅込) 入数:2

煮込み料理やグラタンの他、フルーツクランブルなどにも。



レガス アイアンシュガーバーナー
JAN 4562191983525
W350×D90×H55(mm)
¥4,180(税込)
入数:1



クレマカタラーナ (仏: クレームブリュレ) などのカスタード菓子の上にかけたお砂糖 (カソナード) をカラメル状に 焦がす、クラシックな専用のバーナーです。アイアン部分をコンロの火で充分に熱し、平らにならしたカソナードに 直接当てると、表面のカラメルに焦げ目をつけ、香ばしく 仕上げます。写真下は、カスエラ13cmを型にしています。

直火(弱火)、電子レンジ、オーブン、食洗器の使用が可能 IHは不可



直火 (弱火)、電子レンジ、オーブン、食洗器の使用が可能 IHは不可





Regas Regas

#### $Paella\ (\ \mathsf{For\ cooking}\ )$

#### $Casserole\ (\ \mathsf{For\ }\mathsf{cooking}\ )$



レガス パエリア ブラック 13 JAN 4562191982269



レガス パエリア ブラック 17 UAN 4562191982276



レガス パエリア ブラック 20 UAN 4562191982283



レガス パエリア 13 JAN 4562191977579

W177×D130×H33(mm) 満水容量:276cc ¥1,870(稅込) 入数:4

アヒージョやグラタンに。



レガス パエリア **17** JAN 4562191977586

W222×D168×H45(mm) 満水容量:610cc ¥2,640(稅込) 入数:2

煮込み料理やグラタンに。



レガス パエリア **20** UAN 4562191977593

W260×D200×H55(mm) 満水容量:971cc ¥3,300(稅込) 入数:2

スペイン風オムレツに。



レガス ラウンドキャセロール 13 JAN 4562191980180

W155×D123×H45(mm) 満水容量:363cc ¥2,420(稅込) 入数:4

底に厚みをもたせたぽってりとした形と手捻 リのハンドルは、昔ながらの素朴な雰囲気を 与えます。スープやアヒージョなどに。

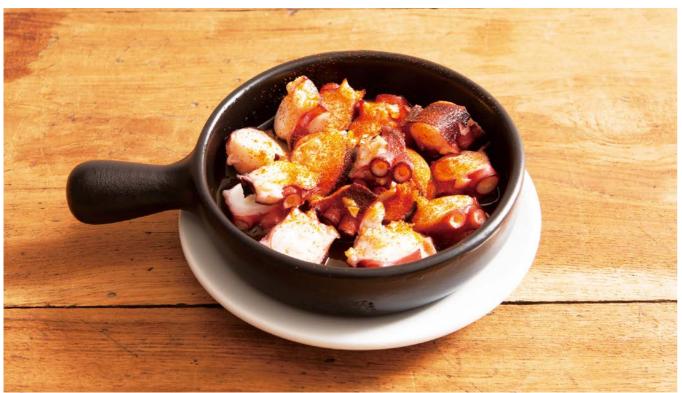


レガス ラウンドキャセロール 15 UAN 4562191980197

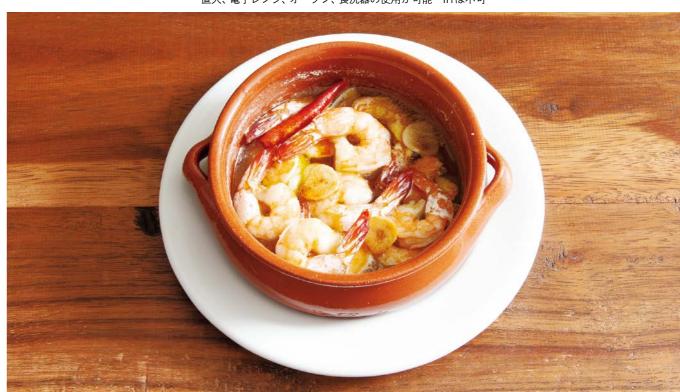
W173×D153×H52(mm) 満水容量:657cc ¥2,750(稅込) 入数:4

オーブン料理や煮込み料理に。





直火、電子レンジ、オーブン、食洗器の使用が可能 IHは不可



Regas Regas

#### $Touban\ (\ \mathsf{For\ }\mathsf{cooking}\ )$



レガス 陶板 ブラック JAN 4562191977647



レガス 陶板 クラシック JAN 4562191977630

W275×D275×H25(mm) ¥3,850(稅込) 入数:1



肉、野菜、パンなどを焼いてそのまま食卓に運べば、お食 事の間、温かい状態を保つことができます。傷がつきにく い釉薬が施されているため、そのままナイフで切り分ける ことも可能です。

#### 直火、電子レンジ、オーブン,食洗機の使用が可能 IHは不可



#### $Baker\ (\text{ For cooking / interp})$



レガス レクタングルベイカー S UAN 4562191978538

W189×D133×H43(mm) 満水容量:502cc ¥2,200(稅込) 入数:4

オーブン料理の他、器として料理を 雰囲気よく盛り付けられます。

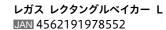




レガス レクタングルベイカー M UAN 4562191978545

W287×D190×H50(mm) 満水容量:1578cc ¥4,180(稅込) 入数:2

ティラミス、ベイクドプリンなどを 作る時に。サラダやお惣菜をざっく リ盛り付けても素敵です。



W345×D228×H50(mm) 満水容量:2478cc ¥5,500(税込) 入数:1

ローストチキンやラザニアなどを、 温かいままテーブルでサーブできま す。

電子レンジ、オーブン,食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



Regas

#### $Cocotte\ (\ {\rm For\ cooking}\ )$



レガス ココット ブラック 14 UAN 4562191978521



レガス ココット クラシック 14 UAN 4562191978491

W150×D135×H90(mm) 満水容量:457cc ¥4,180(税込) 入数:1 フタつきで深さがあるのでじっくり食材に熱を通していく煮込み料理に向いています。 小さいサイズはカスレや一人分のシチューに最適。大きいサイズはポトフ、ブイヤベース、豆の煮込みに(※アヒージョには向きません)。



レガス ココット クラシック 17 UAN 4562191978507

W179×D167×H120(mm) 満水容量:905cc ¥5,280(税込) 入数:1



レガス ココット クラシック 20 UAN 4562191978514

W225×D210×H135(mm) 満水容量:1761cc ¥7,480(稅込) 入数:1

#### 直火(弱火)、電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IHは不可



#### $Tagine \ (\ \mathsf{For}\ \mathsf{cooking}\ )$



レガス タジン ブラック 11 JAN 4562191981354



レガス タジン クラシック 11 JAN 4562191981347

W106×D106×H105(mm) 満水容量:102cc ¥4,180(稅込) 入数:1

プチトマトにオリーブオイルをかけてオーブンで調理すれば、美味 しいご馳走に。



レガス タジン ブラック 17 UAN 4562191981378



レガス タジン クラシック 17 UAN 4562191981361

W177×D177×H154(mm) 満水容量:480cc ¥6,380(稅込) 入数:1

煮込みのお料理も美味しく仕上が ります。



レガス タジン ブラック 20 JAN 4562191981392



レガス タジン クラシック 20 UAN 4562191981385

W257×D257×H177(mm) 満水容量:700cc ¥7,480(稅込) 入数:1

タジンといえば蒸し料理。クスク スと野菜を蒸して熱々のスープと ともに。

直火(弱火)、電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IHは不可



Regas Regas



### For Serve The Dish

テーブルウェアのシリーズです。

レガス社のテラコッタを使用した食器はぽってりとした 昔ながらの温かみのある雰囲気が魅力です。



Regas

#### Cazuela (For serve)

#### $Ramekin\ (\ {\rm For\ serve}\ )$



レガス カスエラ ブラック 11.5 UAN 4562191977432



レガス カスエラ ブラック 14 UAN 4562191977463



レガス ラメキン ブラック JAN 4562191977616



レガス ラメキン ブラック L UAN 4562191978576



レガス カスエラ クラシック 6 JAN 4562191981316

W59×D59×H12(mm) 満水容量:15cc ¥770(稅込) 入数:6

スパイスや塩、オイルなどを少量入れるのにぴったりなサイズ。



レガス カスエラ クラシック 8 UAN 4562191981323

W80×D80×H24(mm) 満水容量:73cc ¥880(稅込) 入数:6

タプナード (オリーブをペースト状 にしたもの) やバターの容器に。



レガス カスエラ クラシック 10 JAN 4562191981330

W97×D97×H24(mm) 満水容量:100cc ¥990(稅込) 入数:6

フムスやディップ、ナッツやオリー ブなどのおつまみを入れて。



レガス カスエラ クラシック 11.5 UAN 4562191977425

W115×D115×H30(mm) 満水容量:181cc ¥1,100(稅込) 入数:6

クレマカタラーナ (スペインのクレームブリュレ) にちょうど良いサイズ。



レガス カスエラ クラシック **14** UAN 4562191977456

W140×D140×H34(mm) 満水容量:313cc ¥1,430(稅込) 入数:4

タパス (小皿料理) の盛りつけに。



レガス ラメキン クラシック JAN 4562191977609

W75×D75×H37(mm) 満水容量:94cc ¥990(稅込) 入数:6

ディップソース,スパイスに。



レガス ラメキン クラシック L JAN 4562191978569

W89×D89×H53(mm) 満水容量:203cc ¥1,320(稅込) 入数:6

サラダやフリットの他、おつまみ等に。

#### 電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



Regas Regas

#### Plate (For serve)

レガス ラウンドプレート ブラック 19 UAN 4562191981224



レガス ラウンドプレート ブラック 25 JAN 4562191981248



レガス ディーププレート ブラック 22 UAN 4562191981262



レガス ラウンドプレート クラシック 19 JAN 4562191981217

W186×D186×H22(mm) ¥1,760(稅込) 入数:6

料理の取分けやパン皿に。



レガス ラウンドプレート クラシック 25 JAN 4562191981231

W244×D244×H31(mm) ¥2,750(稅込) 入数:4

ワンプレートの盛り合わせやメインディッ シュに。



レガス ディーププレート クラシック 22 JAN 4562191981255

W213×D213×H44(mm) **¥2,530**(税込) 入数:4

ぽってりとした温かみのあるプレート。深みがあるため、汁気の多い煮込み料理やスープ、サラダなどに。



レガス ボウル ブラック 15 UAN 4562191981309

 $Bowl\ (\text{For serve}\ )$ 



レガス スタックボウル ブラック 13 UAN 4562191981286



スタッキングが可能です。



レガス ボウル クラシック 15 JAN 4562191981293

W145×D145×H90(mm) 満水容量:779cc ¥1,760(稅込) 入数:6

深さがあリテラコッタならではの、ぽって リとした質感がお料理を引き立てます。サ ラダやスープ、丼物に最適です。



レガス スタックボウル クラシック 13 JAN 4562191981279

W132×D132×H55(mm) 満水容量:415cc ¥1,320(稅込) 入数:6

スタッキング (重ねる) できるボウルです。 洋風に限らず和風のお惣菜などにも相性の 良いボウルです。



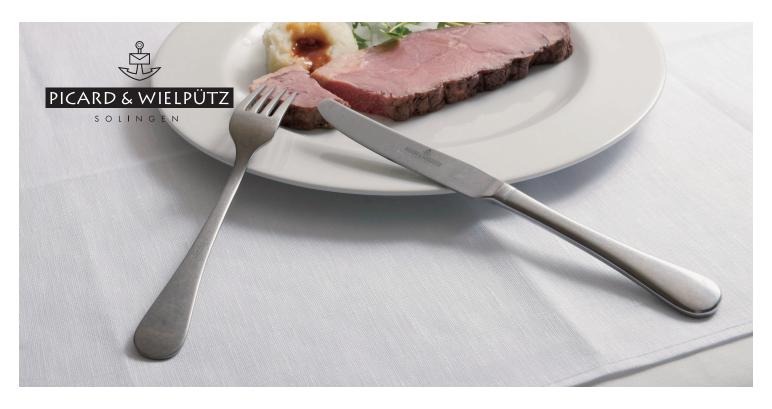
スタッキングが可能です。

#### 電子レンジ、オーブン,食洗機の使用が可能 IH、直火は不可

#### 電子レンジ、オーブン,食洗機の使用が可能 IH、直火は不可







Rossini

ロッシーニ Vintage finish (ヴィンテージ加工)



ロッシーニ テーブルナイフ ヴィンテージ JAN4562191985222 W234×D24×H8(mm) ¥2,090(税込)



ロッシーニ テーブルフォーク ヴィンテージ JAN4562191985239 W204×D25×H23(mm) ¥1,870(税込)



**ロッシーニ テーブルスプーン ヴィンテージ** JAN4562191985246 W208×D44×H29(mm) ¥1,870(税込)



**ロッシーニ デザートナイフ ヴィンテージ** JAN4562191985253 W213×D22×H7(mm) ¥1,980(税込)



**ロッシーニ デザートフォーク ヴィンテージ** JAN4562191985260 W185×D23×H20(mm) ¥1,760(税込)



**ロッシーニ デザートスプーン ヴィンテージ** JAN4562191985277 W186×D39×H23(mm) ¥1,760(税込) ドイツ、ゾーリンゲン、ピカード&ヴィールプッツ社からの新シリーズ。装飾をとりはらいつつも、ヨーロッパの伝統的なスタイルを思わせる、柔らかな印象のデザインです。リッチな艶感のあるミラー仕上げと落ち着いたシックな質感のヴィンテージ仕上げの2ライン。それぞれプレートやリネンとのコーディネートをお楽しみいただけます。



ロッシーニ フルーツ&バターナイフ ヴィンテージ JAN4562191985321 W179×D19×H6(mm) ¥1,760(税込)



**ロッシーニ ケーキフォーク ヴィンテージ** JAN4562191985284 W152×D20×H18(mm) ¥1,320(税込)



**ロッシーニ ティースプーン ヴィンテージ** JAN4562191985291 W142×D30×H17(mm) ¥1,320(税込)



**ロッシーニ モカスプーン ヴィンテージ** JAN4562191985307 W113×D24×H13(mm) ¥1,210(税込)



**ロッシーニ スープスプーン ヴィンテージ** JAN4562191985314 W175×D42×H23(mm) ¥1,760(税込)



NEW

## Rossini

ロッシーニ Mirror finish (ツヤあり)



**ロッシーニ テーブルナイフ** JAN4562191985338 W234×D24×H8(mm) ¥1,870(税込)



**ロッシーニ** テーブルフォーク JAN4562191985345 W204×D25×H23(mm) ¥1,650(税込)



ロッシーニ テーブルスプーン JAN4562191985352 W208×D44×H29(mm) ¥1,650(税込)



**ロッシーニ デザートナイフ** JAN4562191985369 W213×D22×H7(mm) ¥1,760(税込)



**ロッシーニ デザートフォーク** JAN4562191985376 W185×D23×H20(mm) ¥1,540(税込)



**ロッシーニ デザートスプーン** JAN4562191985383 W186×D39×H23(mm) ¥1,540(税込)

ドイツ、ゾーリンゲン、ピカード&ヴィールプッツ社からの新シリーズ。装飾をとりはらいつつも、ヨーロッパの伝統的なスタイルを思わせる、柔らかな印象のデザインです。リッチな艶感のあるミラー仕上げと落ち着いたシックな質感のヴィンテージ仕上げの2ライン。それぞれプレートやリネンとのコーディネートをお楽しみいただけます。



**ロッシーニ フルーツ&バターナイフ** JAN4562191985437 W179×D19×H6(mm) ¥1,540(税込)



**ロッシーニ ケーキフォーク** JAN4562191985390 W152×D20×H18(mm) ¥1,100(税込)



**ロッシーニ ティースプーン** JAN4562191985406 W142×D30×H17(mm) ¥1,100(税込)



**ロッシーニ モカスプーン** JAN4562191985413 W113×D24×H13(mm) ¥990(税込)



**ロッシーニ スープスプーン** JAN4562191985420 W175×D42×H23(mm) ¥1,540(税込)

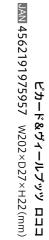
#### Rococo





ピカード&ヴィールプッツ ロココ テーブルナイフ UAN 4562191975964 W228×D20×H8(mm) ¥1,540(税込)





コ テーブルフォーク () ¥1,320(税込)



1 テーブルスプーン () ¥1,320(税込)



ピカード&ヴィールプッツ ロココ ケーキフォーク UAN 4562191975988 W146×D20×H16(mm) ¥990(税込)



ピカード&ヴィールプッツ ロココ ティースプーン MAN 4562191975971 W141×D32×H16(mm) ¥990(衆込)





ピカード&ヴィールプッツ ロココ モカスプーン UAN 4562191975995 W111×D25×H13(mm) ¥880(税込)



ピカード&ヴィールプッツ ロココ スープスプーン UAN 4562191980555 W176×D42×H18(mm) ¥1,210(税込)



Spaten

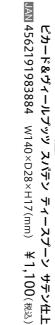
スパテン Satin finish(ツヤなし)



プーン サテン仕上 ¥1,320(税込)



ピカード&ヴィールプッツ スパテン ケーキフォーク サテン仕上 MAN 4562191983891 W148×D22×H15(mm) ¥1,100(税込)





























ピカード&ヴィールプッツ スパテン テーブルナイフ サテン仕上 MAN 4562191983877 W217×D18×H7(mm) ¥1,540(統込)

### Lugano

ルガノ Mirror finish(ツヤあり)





ピカード&ヴィールプッツ ルガノ テ MAN 4562191975834 W196×D25×H20(mm) ーブルフォーク ¥990(税込)



ピカード&ヴィールプッツ ルガノ テ MAN 4562191975827 W197×D44×H20(mm)

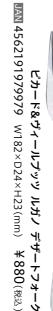
ーブルスプーン ¥990(税込)



ピカード&ヴィールプッツ ルガノ デザートナイフ MAN 4562191979962 W200×D18×H7(mm) ¥1,100(税込)





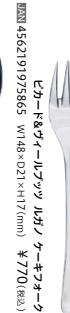


















ピカード&ヴィールプッツ ルガノ ティースプーン UAN 4562191975858 W141×D31×H16(mm) ¥770(概込)







ピカード&ヴィールプッツ ルガノ **MAN** 4562191975872 W108×D24×H14(mm)

ノモカスプーン ¥660(税込)



#### Gastro classic

ガストロ クラシック Satin finish(ツヤなし)











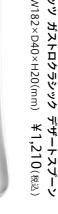




























































































148

#### Modena

モデナ Sandblast finish(ツヤなし)











ピカード&ヴィールプッツ モデナ テーブルスプーン UAN 4562191976008 W195×D43×H24(mm) ¥1,100(概込)

ピカード&ヴィールプッツ モデナ WAN 4562191980517 W195×D19×H7(mm) ナ デザートナイフ ¥1,210(税込)

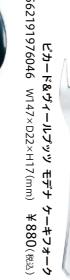




















ピカード&ヴィールプッツ モデナ **MAN** 4562191976039 W143×D31×H17(mm) · ティースプーン ) ¥880(税込)













ピカード&ヴィールプッツ アルトファーデン MAN 4562191980500 W173×D43×H20(mm)

・スープスプーン ¥1,100(税込)





アルトファーデン Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールプッツ アルトファーデン UAN 4562191975896 W197×D25×H24(mm) ピカード&ヴィールプッツ アルトファーデン テーブルナイフ MAN 4562191975902 W221×D19×H7(mm) ¥1,540(総込) ・テーブルフォーク ) ¥1,320(税込)

































#### Charisma

カリスマ Sandblast finish(ツヤなし)





ピカード&ヴィールプッツ カリスマ テーブルフォーク サンドブラスト UAN 4562191982931 W205×D23×H25(mm) ¥1,540(衆込)







ピカード&ヴィールプッツ カリスマ デザートナイフ サンドブラスト MAN 4562191983006 W212×D17×H9(mm) ¥1,650(株込)



ピカード&ヴィールプッツ カリスマ デザートフォーク サンドブラスト MAN 4562191982993 W184×D21×H24(mm) ¥1,430(衆込)



ピカード&ヴィールプッツ カリスマ デザートスプーン サンドブラスト WAN 4562191982986 W186×D37×H26(mm) ¥1,430(粉込)

ピカード&ヴィールプッツ カリスマ MAN 4562191980616 W186×D37×H26(mm)

・デザートスプーン ) ¥1,210(熱込)





ピカード&ヴィールプッツ カリスマ ケーキフォーク サンドブラスト UAN 4562191982962 W158×D18×H21(mm) ¥1,210(総込)

ピカード&ヴィールプッツ カリスマ ケーキフォーク MAN 4562191979689 W158×D18×H21(mm) ¥990(税込)

ピカード&ヴィールプッツ カリスマ ティースプーン サンドブラスト WAN 4562191982955 W144×D29×H18(mm) ¥1,210(衆込)



ピカード&ヴィールブッツ カリスマ フィッシュソーススプーン サンドブラストJAN 4562191983013 W192×D37×H16(mm) ¥1,650(概込)



¥1,100(稅込)





ピカード&ヴィールプッツ カリスマ モカスプーン MAN 4562191979696 W114×D23×H17(mm) ¥880(株込)







Charisma

Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールプッツ カリスマ テーブルスプーン MAN 4562191979641 W205×D41×H27(mm) ¥1,320(衆込)



ピカード&ヴィールプッツ カリスマ デザートフォーク MAN 4562191980609 W184×D21×H24(mm) ¥1,210(衆込)

ピカード&ヴィールプッツ カリスマ デザートナイフ MAN 4562191980593 W212×D17×H9(mm) ¥1,430(税込)







ピカード&ヴィールプッツ カリスマ テーブルフォーク MAN 4562191979658 W205×D23×H25(mm) ¥1,320(税込)



#### Ventura

ベンチュラ Mirror finish (ツヤあり)



・テーブルフォーク ) ¥1,320(税込)

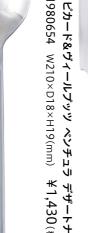


ピカード&ヴィールプッツ ベンチュラ MAN 4562191980647 W208×D43×H23(mm) 5 テーブルスプーン () ¥1,320(<sub>税込</sub>)





ピカード&ヴィールプッツ ベンチュラ JAN 4562191980654 W210×D18×H19(mm) ラ デザートナイフ ¥1,430(競込)



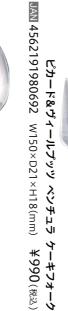


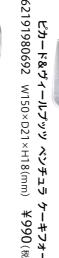


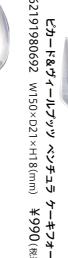






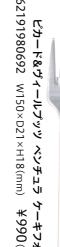


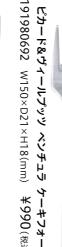












ピカード&ヴィールプッツ ジローナ ケーキフォーク WAN 4562191980791 W156×D20×H20(mm) ¥880(焼込)











ピカード&ヴィールプッツ ベンチュラ 4562191980685 W177×D40×H18(mm) ; スープスプーン ¥1,210(稅込)



ピカード&ヴィールプッツ ベンチュラ MAN 4562191980708 W143×D30×H15(mm) ディースプーン ) ¥990(税込)













Girona

ジローナ Mirror & Satin finish (ツヤなし/ハンドル部分)







ピカード&ヴィールプッツ ジローナ MAN 4562191980760 W180×D23×H25(mm)

・デザートフォーク ) ¥1,100(親込)

ピカード&ヴィールプッツ ジローナ 4562191980777 W183×D36×H23(mm)

・デザートスプーン ) ¥1,100(税込)



ピカード&ヴィールプッツ ジローナ UAN 4562191980753 W200×D16×H7(mm) ナ デザートナイフ ¥1,320(税込)









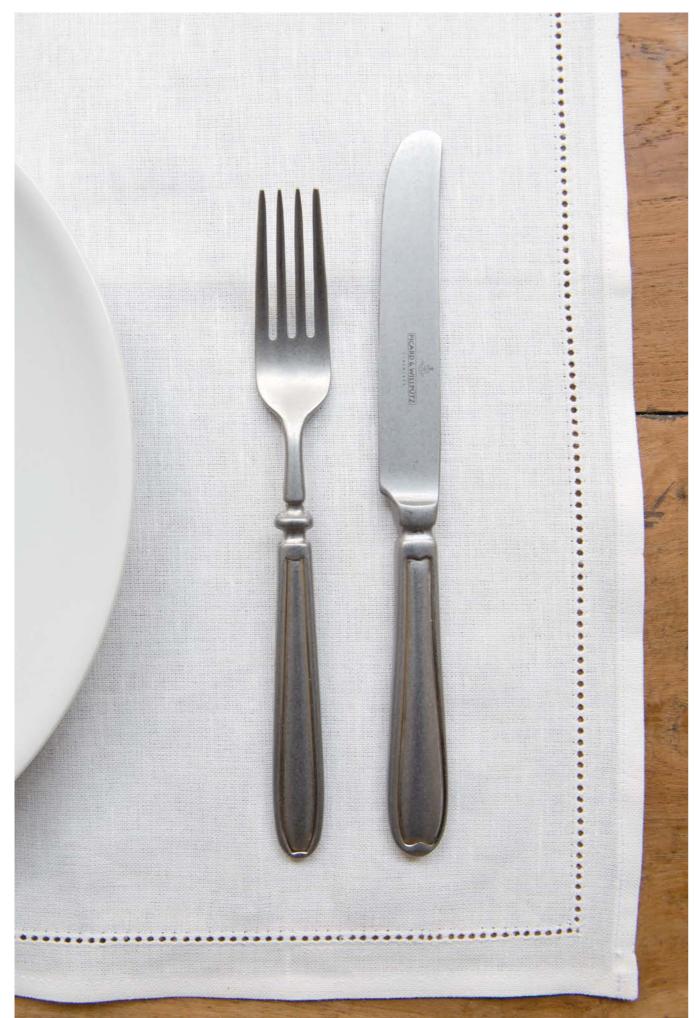














ランドハウス vintage finish(ヴィンテージ加工)

ピカード&ヴィールプッツ ランドハウス ティースプーン ヴィンテージ UAN 4562191982245 W138×D27×H14(mm) ¥1,430(総込)

ピカード&ヴィールプッツ ランドハウス テーブルスプーン ヴィンテージ UAN 4562191982238 W197×D40×H25(mm) ¥2,200(税込)

ピカード&ヴィールプッツ ランドハウス テーブルフォーク ヴィンテージ UAN 4562191982221 w200×D23×H23(mm) ¥2,200(統込)

ピカード&ヴィールプッツ ランドハウス テーブルナイフ ヴィンテージ UAN 4562191982214 W222×D19×H9(mm) ¥2,530(総込)

ピカード&ヴィールプッツ ランドハウス ケーキフォーク ヴィンテージ UAN 4562191982252 W145×D21×H13(mm) ¥1,430(税込)



ピカード&ヴィールプッツ ランドハウス モカスプーン ヴィンテージ UAN 4562191984805 W114×D22×H12(mm) ¥1,320(税込)

ピカード&ヴィールプッツ ランドハウス デザートナイフ ヴィンテージ UAN 4562191984775 W202×D18×H10(mm) ¥2,420(総込)





























## Montego

モンテゴ Mirror finish(ツヤあり)



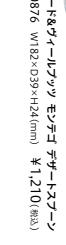
「テーブルスプーン ) ¥1,320(税込) 「テーブルフォーク ) ¥1,320(税込)

ピカード&ヴィールプッツ モンテゴ テーブルナイフ UAN 4562191980821 W227×D20×H8(mm) ¥1,540(税込)































159

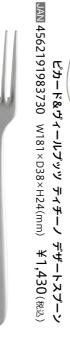


ピカード&ヴィールプッツ ティチーノ デザートナイフ 4562191983754 W205×D18×H8(mm) ¥1,650(衆込)

## Ticino



ピカード&ヴィールプッツ ティチーノ UAN 4562191983747 W179×D22×H22(mm) / デザートフォーク ) ¥1,430(税込)





























ピカード&ヴィールプッツ ティチーノ アイスクリームスプーン MAN 4562191983839 W138×D30×H15(mm) ¥1,320(税込)



161

#### Piccolo

ピッコロ Mirror finish(ツヤあり)



スティック Mirror finish(ツヤあり)









ピカード&ヴィールプッツ スティック エスプレッソスプーン JAN 4562191980944 W110×D16×H5(mm) ¥638(稅込)



ピカード&ヴィールプッツ ピッコロ スプーン JAN 4562191981651 W120×D24×H17(mm) ¥726(稅込)



ピカード&ヴィールプッツ ピッコロ ピック JAN 4562191981668 W105×D10×H2(mm) ¥726(稅込)





ピカード&ヴィールプッツ スティック テイスティングスプーン JAN 4562191980951 W120×D19×H6(mm) ¥748(稅込)









ピカード&ヴィールプッツ ピッコロ フォーク

ピカード&ヴィールプッツ ピッコロ ナイフ JAN 4562191981644 W121×D12×H11(mm) ¥726(稅込) JAN 4562191981637 W130×D14×H2(mm) ¥726(稅込)

ピカード&ヴィールプッツ スティック マドラー JAN 4562191980968 W180×D19×H6(mm) ¥858(稅込)





#### イセル ウッドハンドルステーキナイフ/ポルトガル

スリムな取手がエレガントなST01と男性的ながっしりとしたデザインのST05。刃物メーカーが作る卓上のナイフは頑強な作りで抜群な切れ味です。それぞれハンドル部分は淡い色みが清潔感のあるメープル、密度が高く木目の美しいオリーブウッド、茶褐色の落ち着いた色みのローズウッドの3種のナチュラルウッドを使用。モダンでシャープなデザインはお持ちのフォークと組み合わせる他、カッティングボードに盛り付けたチーズやサラミなどの切り分けにもご使用いただけます。

made in Portugal



## ST 01 series

W234×D16×H11(mm) 刃渡り 105mm 食洗機×



#### ST 05 series

W230×D19×H11(mm) 刃渡り 107mm 食洗機×



JAN 4562191981699 ¥6,380(税込)



美しいラインが人気のジャンデュボ ティエール ステーキ ナイフ。既存の木材に加えてツゲとウォルナットが仲間入りしました。 ツゲ材は硬く極めて緻密で 肌ざわりもなめらか。黄色みがかった優しい色合いが料理を引きたてテーブルを明るくします。木肌が美しいウォルナットは飽きのこない落ち着いた茶色で、使 い込むほどに深味のある風合いになっていくのが魅力です。

フランス中央部、オーベルニュ地方に位置する刃物産業で名高い町、ティエール。その地の代名詞となっているナイフ、ル・ティエール〈Le Thiers〉はティエール刃物産業協会より確立され、一定の基準をクリアした工場のみ生産が許されています。



- ※ 天然の木材を使用していますので、木目には個体差があります。
- ※ カタログ Vol.13 掲載 ジャンデュボ ティエール ステーキナイフ バレニア JAN 4562191981002 は廃番となりました。

# Das Holz

#### ダスホルツ/日本

カナダやアメリカを産地とする広葉樹を使用し、福岡県大川市で加工 したカッティング/サービングボード。一枚板からできたシンプルな ボードは継目がなく、それぞれの自然な木目が活かされた仕上がりで 一枚、一枚異なる風合いをお楽しみいただけます。手軽にパンやオー ドブル、フルーツ等を盛り付けてそのまま食卓で切り分けることがで きるので、忙しい朝などにもおすすめです。

made in Japan





Pain de campagne demi

Das Holz **Das Holz** 

## **Cutting Board A**

ハンドルの付いた縦長の ボードはお一人様用の前菜 の盛り合わせの他、サンド イッチやお菓子、パンの切 り分けに。



## **Cutting Board B**

幅12.5cmと細長のため、前 菜やサンドイッチ、バーニャ カウダなどすっきりと洗練し た盛りつけが完成します。奥 行きに制限があるカウンター テーブルにも有効。



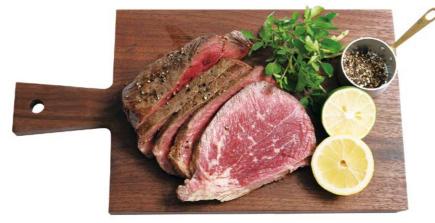
## **Cutting Board C**

コンパクトでありながら、ちょっとし た食前酒のおつまみや軽食を盛り付け やすいサイズ。パンやコーヒーカップ などをのせて朝食などをお楽しみいた だくのも素敵です。焼きたてのトース トは蒸気が吸収され、サクッと美味し くいただけます。



## **Cutting Board Square**

約22cmの奥行きで角食パンのスライ スも安心なサイズ感。小ぶりなピザな ら切らずにそのままサービスできま す。ローストビーフなどは付け合わせ やソースも一緒に盛り付けてより豪華 な演出を。





ダスホルツ カッティングボードB ハードメープル JAN 4562191975209 W480×D125×H15(mm) ¥4,950(概込)

ダスホルツ カッティングボ ハードメープル 1201 4562191975230 W310×D150×H15(mm) ¥3,850(歳込)





ダスホルツ カッティングボードA ブラックチェリー JAN 4562191975193 W500×D150×H15(mm) ¥5,500(税込)











ダスホルツ カッティングボードB ブラックウォルナット JAN 4562191975216 W480×D125×H15(mm)





Das Holz

Das Holz

## **Cutting Board Extra-large**

無垢材の美しさが際立つダイナミックなサイズはパーティで大活躍。









ダスホルツ カッティングボード エクストララージ ハードメープル UAN 4562191978378 W750×D220×H15(mm) ¥19,800(税込)



ダスホルツ カッティングボード エクストララージ ブラックチェリー JAN 4562191978385 W750×D220×H15(mm) ¥19,800(税込)



ダスホルツ カッティングボード エクストララージ ブラックウォルナット UAN 4562191978392 W750×D220×H15(mm) ¥19,800(税込)

#### **Butter Case**

無垢材をくりぬいて作った一体型のバターケース。つなぎ目のないきれいなシルエットは上下どちらにバターを入れてもご使用いただけるデザインです。カッティングボードと同様、美しい木目や色合いを活かしたシンプルな形状が魅力です。



ダスホルツ バターケース ハードメープル JAN 4562191976060 W160×D90×H55(mm) ¥6,380(税込)



ダスホルツ バターケース ブラックチェリー JAN 4562191976084 W160×D90×H55(mm) ¥6,380(税込)



ダスホルツ バターケース ブラックウォルナット JAN 4562191976077 W160×D90×H55(mm) ¥6,380(税込)

バターを入れてそのまま冷蔵庫で保管できます。



Das Holz Das Holz

## Serving Board S

直線的でシンプルなカッティングボードに対して、片側部分に木肌を残し自然な曲線を生かしたサービングボード。季節を感じさせる旬の食材を生かした前菜やデザートなどにちょうど良いサイズです。



## Serving Board M

無垢材を加工し、より自然な木目や風合いが生かされたサービングボード。和洋問わず数種のケーキや和菓子などを盛りつけておもてなしを。



## Serving Board L





ダスホルツ サービングボードS ブラックチェリー JAN 4562191981736 W250×D180×H15(mm) ¥4,180(税込)



ダスホルツ サービングボードS ブラックウォルナット UAN 4562191981729 W250×D180×H15(mm) ¥4,180(税込)



ダスホルツ サービングボードM ブラックチェリー UAN 4562191981750 W350×D170×H15(mm) ¥6,380(税込)



ダスホルツ サービングボードM ブラックウォルナット JAN 4562191981743 W350×D170×H15(mm) ¥6,380(税込)



ダスホルツ サービングボードL ブラックチェリー UAN 4562191981774 W500×D250×H10(mm) ¥8,580(税込)



ダスホルツ サービングボードL ブラックウォルナット UAN 4562191981767 W500×D250×H10(mm) ¥8,580(税込)

※商品により個体差があります。



Das Holz - Olive

## Das Holz Olive Square Edge Series

自然なオリーブの木目を活かしつつ、モダンでシャープな形に仕上げました。軽量で持ち 運びしやすく、普段使いからパーティーなどあらゆるシーンで活躍します。



プレートとして前菜やパンなどがコンパクトに盛り付けられます。



ダスホルツ オリーブ スクエアエッジ S JAN 4562191984386 W230×D150×H13(mm) ¥4,180(税込)





チーズや生ハムなど数種類のオードブルをゆったリ盛りあわせできるサイズ。



ダスホルツ オリーブ スクエアエッジ M UAN 4562191984393 W300×D220×H13(mm) ¥7,480(税込)



パーティーのサービングボードとして華やかな演出ができる他、パンのスライスなど普段使いのボードとしてもご使用いただけます。



ダスホルツ オリーブ スクエアエッジ L JAN 4562191984409 W480×D220×H13(mm) ¥11,000(税込)

Das Holz - Olive

## Das Holz Olive Board Series

樹皮をできるだけ残し、自然なカーブを生かしたボードです。それぞれ独創的な盛り付け をお楽しみいただけます。



ダスホルツ オリーブ スクエア JAN 4562191984430 W300×D220×H16(mm) ¥9,900(税込)



ダスホルツ オリーブ ラージ JAN 4562191984423 W500×D170×H16(mm) ¥9,900(税込)



ダスホルツ カスタムオーダー/名入れ加工

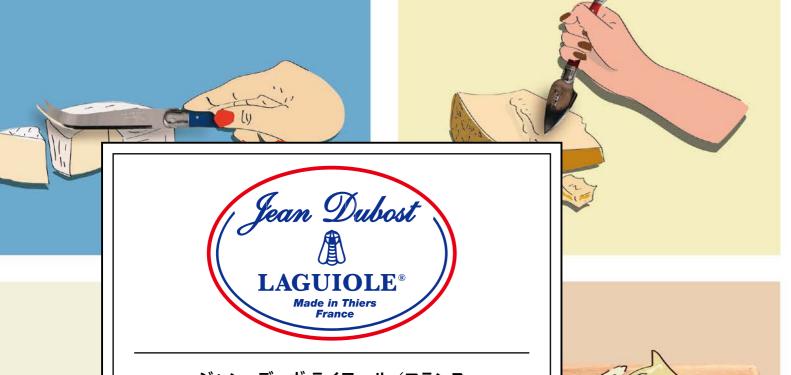
オリジナルサイズの加工や名入れなどのレーザー加工を承ります。



ダスホルツ オリーブ エクストララージ JAN 4562191984416 W750×D220×H16(mm) ¥19,800(税込)

自然なオリーブの木目が存分に感じられる ダイナミックなサイズのボード。





#### ジャン・デュボ ライヨール/フランス

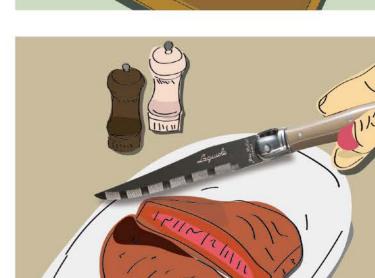
ピエール・デュボにより1920年創立。小さな工房よりスタートし、息子のジャン・デュボの代で成長し、その名がブランド名になっています。ライヨールナイフはこのティエールの地で作られるようになって200年以上になり、製品についた蜂(マルハナバチ)はこの地域の象徴となっています。ライヨールの歴史は20世紀後期に人気を博したポケットナイフ(もともと男性の護身用のナイフとして使われた折りたたみ式ナイフ)より始まり、その後ソムリエナイフやブレッドナイフ、フラットウエアなどに及び親しまれています。ジャン・デュボ社のライヨールはクラシックでありながらカジュアルに食卓を楽しくコーディネートできます。

made in France

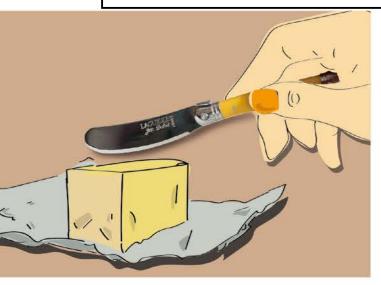






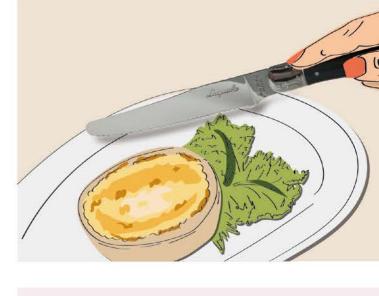


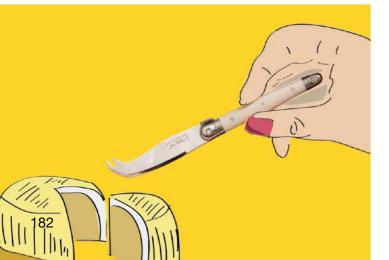
Jean Dubost Laguiole













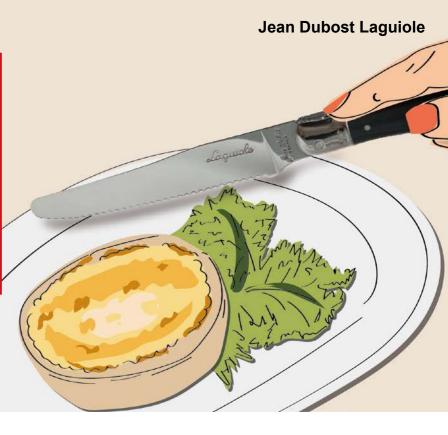




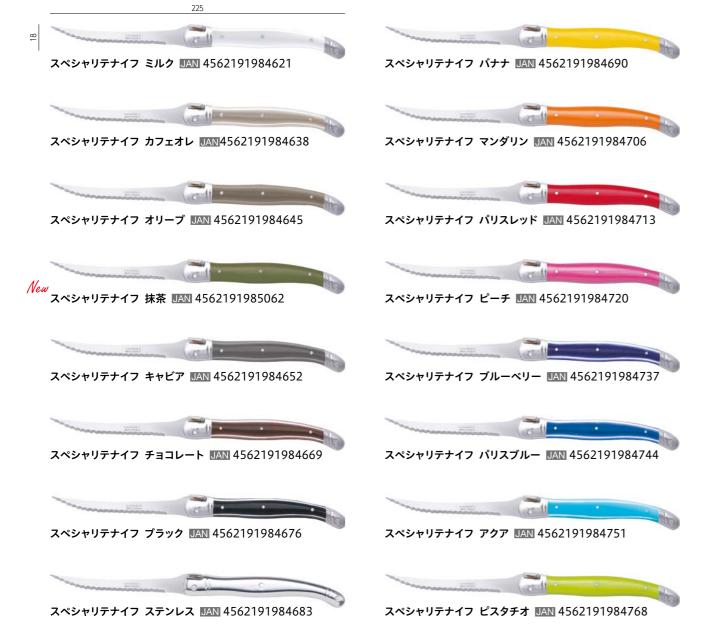




イングリッシュナイフ ステンレス UAN 4562191975421



イングリッシュナイフ ピスタチオ JAN 4562191979184



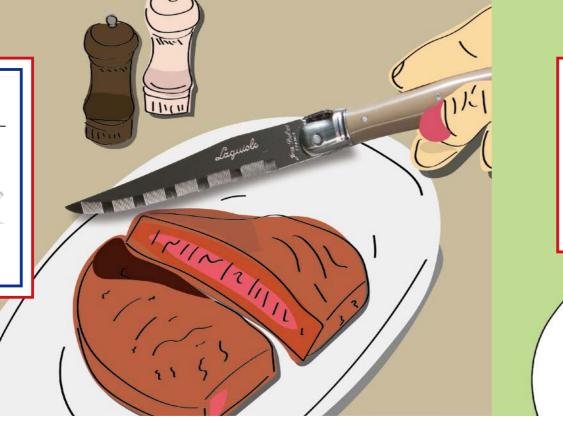




## Steak knife

ジャンデュボ ライヨール ステーキナイフ W233×D20×H12(mm) 刃渡り:102mm ¥2,530(稅込)

刃に施されたセレーション (ギザギザ状) 加工によ リお肉や繊維質の多い野菜も非常によく切れます。



#### Table fork

ジャンデュボ ライヨール テーブルフォーク W215×D26×H17(mm) ¥1,650(稅込)

サラダやパスタなど単品でカジュアルにご使用いた だく他、同じライヨールのナイフとセットでステー キなどをいただくお食事にも。



**Jean Dubost Laguiole** 





ステーキナイフ ミルク JAN 4562191977067



233

ステーキナイフ カフェオレ JAN 4562191977074



ステーキナイフ オリーブ JAN 4562191979306











ステーキナイフ ステンレス JAN 4562191977104



ステーキナイフ バナナ JAN 4562191979245



ステーキナイフ マンダリン UAN 4562191979221



ステーキナイフ パリスレッド JAN 4562191979276



ステーキナイフ ピーチ UAN 4562191979238



ステーキナイフ パリスブルー UAN 4562191979283



ステーキナイフ ピスタチオ UAN 4562191979252



テーブルフォーク ミルク UAN 4562191972642



テーブルフォーク カフェオレ JAN 4562191973908



テーブルフォーク オリーブ UAN 4562191979023



テーブルフォーク 抹茶 UAN 4562191984973



テーブルフォーク キャビア JAN 4562191979030



テーブルフォーク チョコレート UAN 4562191973892



テーブルフォーク ブラック JAN 4562191973885



テーブルフォーク ステンレス JAN 4562191972659



テーブルフォーク バナナ JAN 4562191978996



テーブルフォーク マンダリン JAN 4562191972611



テーブルフォーク パリスレッド JAN 4562191974738



テーブルフォーク ピーチ UAN 4562191978989



テーブルフォーク ブルーベリー UAN 4562191972628



テーブルフォーク パリスブルー UAN 4562191974813



テーブルフォーク アクア JAN 4562191979016



テーブルフォーク ピスタチオ JAN 4562191979009







テーブルスプーン カフェオレ JAN 4562191973939



テーブルスプーン オリーブ UAN 4562191979085



New テーブルスプーン 抹茶 JAN 4562191984980



テーブルスプーン キャビア JAN 4562191979092



テーブルスプーン チョコレート UAN 4562191973922



テーブルスプーン ブラック UAN 4562191973915



テーブルスプーン ステンレス JAN 4562191972727



テーブルスプーン バナナ JAN 4562191979054



テーブルスプーン マンダリン JAN 4562191972680



テーブルスプーン パリスレッド JAN 4562191974745



テーブルスプーン ピーチ UAN 4562191979047



テーブルスプーン ブルーベリー JAN 4562191972697



テーブルスプーン パリスブルー UAN 4562191974820



テーブルスプーン アクア JAN 4562191979078



テーブルスプーン ピスタチオ UAN 4562191979061



ティースプーン ミルク UAN 4562191972789



ティースプーン カフェオレ JAN 4562191973960



ティースプーン オリーブ JAN 4562191978903



New ティースプーン 抹茶 JAN 4562191984997



ティースプーン キャビア JAN 4562191978910



ティースプーン チョコレート JAN 4562191973953



ティースプーン ブラック JAN 4562191973946



ティースプーン ステンレス JAN 4562191972796



ティースプーン バナナ JAN 4562191978873



ティースプーン マンダリン UAN 4562191972758



ティースプーン パリスレッド JAN 4562191974752



ティースプーン ピーチ JAN 4562191978866



ティースプーン ブルーベリー JAN 4562191972765



ティースプーン パリスブルー JAN 4562191974837



ティースプーン アクア JAN 4562191978897



ティースプーン ピスタチオ JAN 4562191978880



# Jean Dubost Laguiole Cocktail fork ジャンデュボ ライヨール カクテルフォーク W148×D12×H9(mm) ¥1,100(税込) ーロサイズに切り分けたパーニャカウダのお野菜や オリーブやチーズ、食後のカットフルーツに。



デザートフォーク ミルク UAN 4562191973878



デザートフォーク カフェオレ JAN 4562191974059



デザートフォーク オリーブ JAN 4562191978842



デザートフォーク 抹茶 UAN 4562191985024



デザートフォーク キャビア UAN 4562191978859



デザートフォーク チョコレート JAN 4562191974042



デザートフォーク ブラック JAN 4562191974035



デザートフォーク ステンレス JAN 4562191975438



デザートフォーク バナナ JAN 4562191978811



デザートフォーク マンダリン JAN 4562191973847



デザートフォーク パリスレッド JAN 4562191974783



デザートフォーク ピーチ UAN 4562191978804



デザートフォーク ブルーベリー UAN 4562191973854



デザートフォーク パリスブルー JAN 4562191974868



デザートフォーク アクア JAN 4562191978835



デザートフォーク ピスタチオ UAN 4562191978828



カクテルフォーク ミルク UAN 4562191972857



カクテルフォーク カフェオレ UAN 4562191973991



カクテルフォーク オリーブ UAN 4562191978781



New カクテルフォーク 抹茶 ■AN 4562191985000



カクテルフォーク キャビア UAN 4562191978798



カクテルフォーク チョコレート UAN 4562191973984



カクテルフォーク ブラック JAN 4562191973977



カクテルフォーク ステンレス UAN 4562191972864



カクテルフォーク バナナ UAN 4562191978750



カクテルフォーク マンダリン JAN 4562191972826



カクテルフォーク パリスレッド JAN 4562191974769



カクテルフォーク ピーチ UAN 4562191978743



カクテルフォーク ブルーベリー JAN 4562191972833



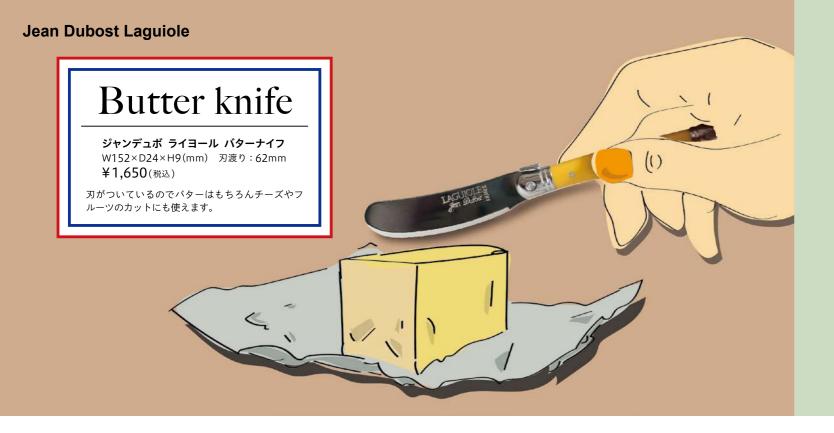
カクテルフォーク パリスブルー JAN 4562191974844



カクテルフォーク アクア JAN 4562191978774



カクテルフォーク ピスタチオ JAN 4562191978767







バターナイフ ミルク JAN 4562191972246



バターナイフ カフェオレ UAN 4562191974110



バターナイフ オリーブ JAN 4562191979146



New バターナイフ 抹茶 JAN 4562191984959



バターナイフ キャビア JAN 4562191979153



バターナイフ チョコレート JAN 4562191974103



バターナイフ ブラック JAN 4562191974097



バターナイフ ステンレス JAN 4562191972307



バターナイフ バナナ JAN 4562191979115



バターナイフ マンダリン JAN 4562191972260



バターナイフ パリスレッド JAN 4562191974790



バターナイフ ピーチ JAN 4562191979108



バターナイフ ブルーベリー JAN 4562191972291



バターナイフ パリスブルー UAN 4562191974875

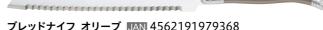


バターナイフ アクア JAN 4562191979139



バターナイフ ピスタチオ UAN 4562191979122





ブレッドナイフ オリーブ JAN 4562191979368



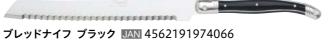




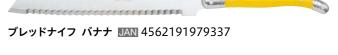
ブレッドナイフ キャビア JAN 4562191979375



ブレッドナイフ チョコレート JAN 4562191974073



- Commission of the Commission ブレッドナイフ ステンレス UAN 4562191972376



----





ブレッドナイフ パリスレッド JAN 4562191974806







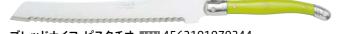




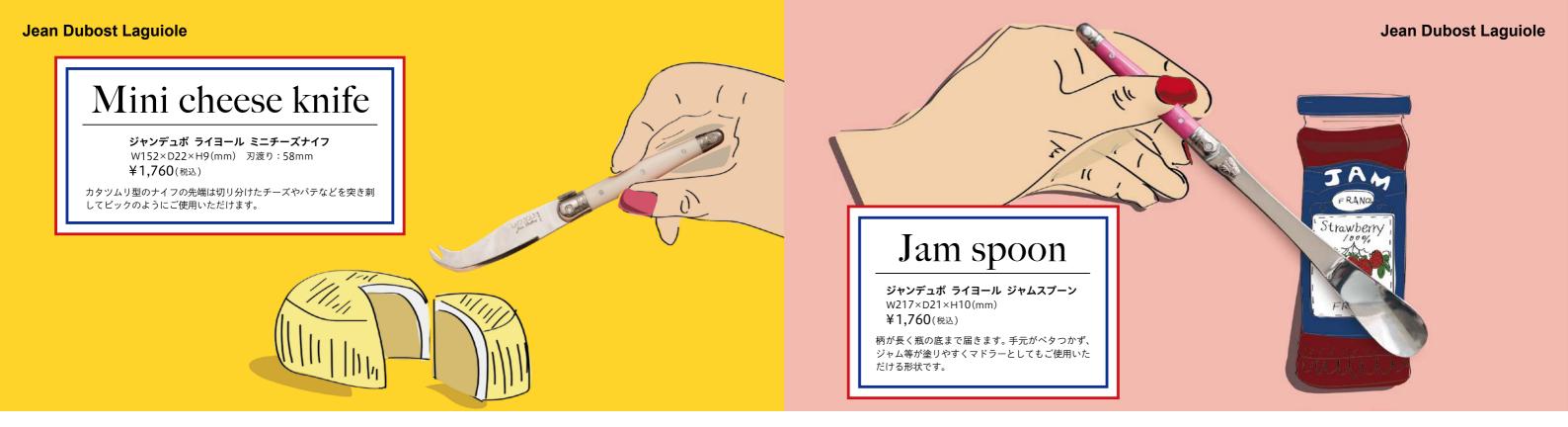
ブレッドナイフ パリスブルー JAN 4562191974882



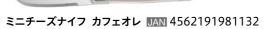
ブレッドナイフ アクア JAN 4562191979351



ブレッドナイフ ピスタチオ JAN 4562191979344









ミニチーズナイフ オリーブ **JAN** 4562191981149





ミニチーズナイフ キャビア UAN 4562191981156



ミニチーズナイフ チョコレート JAN 4562191981163



ミニチーズナイフ ブラック JAN 4562191981170



ミニチーズナイフ ステンレス JAN 4562191981187



ミニチーズナイフ バナナ JAN 4562191981057



ミニチーズナイフ マンダリン JAN 4562191981064



ミニチーズナイフ パリスレッド UAN 4562191981071



ミニチーズナイフ ピーチ JAN 4562191981088



ミニチーズナイフ ブルーベリー JAN 4562191981095



ミニチーズナイフ パリスブルー JAN 4562191981101



ミニチーズナイフ アクア UAN 4562191981118



ミニチーズナイフ ピスタチオ JAN 4562191981125



ジャムスプーン ミルク JAN 4562191974943



ジャムスプーン カフェオレ JAN 4562191974950



ジャムスプーン キャビア UAN 4562191978972





ジャムスプーン オリーブ UAN 4562191978965



ジャムスプーン チョコレート UAN 4562191974967



ジャムスプーン ブラック UAN 4562191974974



ジャムスプーン ステンレス JAN 4562191975414



ジャムスプーン バナナ UAN 4562191978934



ジャムスプーン マンダリン UAN 4562191974899



ジャムスプーン パリスレッド JAN 4562191974981



ジャムスプーン ピーチ JAN 4562191978927



ジャムスプーン ブルーベリー JAN 4562191974936



ジャムスプーン パリスブルー JAN 4562191974998



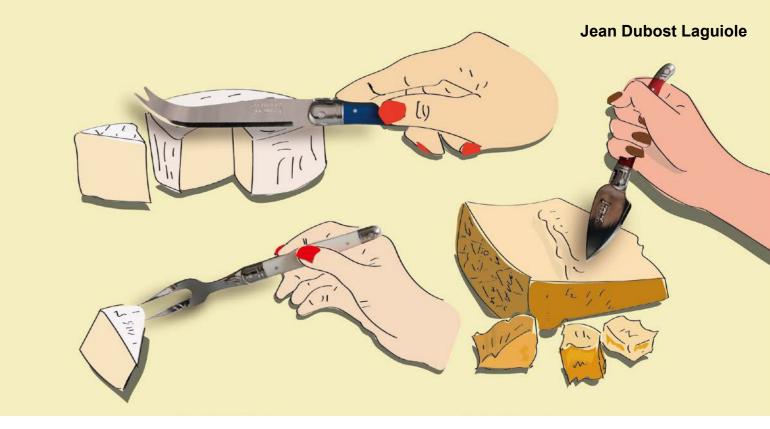
ジャムスプーン アクア JAN 4562191978958



ジャムスプーン ピスタチオ UAN 4562191978941

#### **Jean Dubost Laguiole**







ミニチーズナイフ&ボードセット ミルク JAN 4562191981033

ミニチーズナイフ&ボードセット

セット内容: ミニチーズナイフW152×D22×H9 (mm) ボード W255×D107×H15 (mm) ¥4.180(稅込)



ミニチーズナイフ&ボードセット パリスブルー JAN 4562191981019

コンパクトなボードはアペリティ フのお供に数種のチーズやドライ フルーツなどを盛り付けるプレー トに最適です。セットのミニチー ズナイフはトリコロールカラーの



ミニチーズナイフ&ボードセット パリスレッド JAN 4562191981026

3色からお選びいただけます。







チーズボードセット ミルク JAN 4562191975025

#### チーズボードセット

セット内容: ソフトチーズナイフ W230×D28×H12 (mm) カッティングボード 一辺270×厚10 (mm) ¥4,400(稅込)



チーズボードセット パリスブルー JAN 4562191975049

チーズの形をしたボードとカ マンベールなどのやわらかい チーズ専用のナイフのセット です。ナイフの先端部分に チーズを突き刺して取り分け るのがフランス式。



チーズボードセット パリスレッド JAN 4562191975032







プティセット JAN 4562191975162

セット内容: バターナイフ W152×D24×H9 (mm) フォーク W150×D25×H7 (mm) スプーン W145×D25×H18 (mm) 外装サイズ: W200×D75×H22 (mm) ¥4,400(稅込)

フランスではお子様用 に販売されている可愛 いカトラリーセット。 お子様だけでなく、簡 単なお食事やランチ ボックスと共にご使用 いただけます。



チーズナイフ&フォークセット JAN 4562191979504

セット内容:

パルミジャーノチーズナイフ W195×D34×H11 (mm) チーズフォーク W215×D25×H10 (mm) ソフトチーズナイフ W230×D28×H12 (mm) 外装サイズ: W255×D115×H15 (mm) ¥6,380(稅込)

イタリア好きも喜ぶパ ルミジャーノチーズを 砕く専用ナイフが入っ ています。



モーニングセット JAN 4562191975001

セット内容:

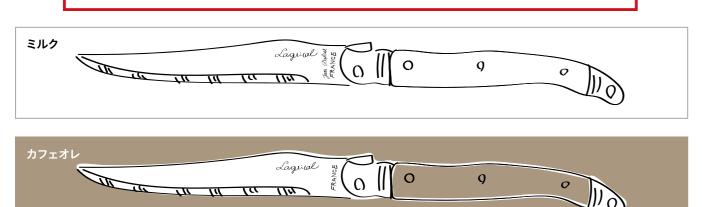
ブレッドナイフ W306×D25×H12 (mm) ジャムスプーン W217×D21×H10 (mm) バターナイフ W152×D24×H9 (mm) 外装サイズ: W340×D95×H15 (mm) ¥6,380(稅込)

バターナイフ、ジャムスプーン、ブレッドナイフ を組み合わせたパン好きが喜ぶ人気のセット。

Jean Dubost Laguiole

Jean Dubost Laguiole

# Jean Dubost Laguiole 16 Colors

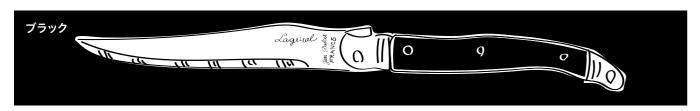




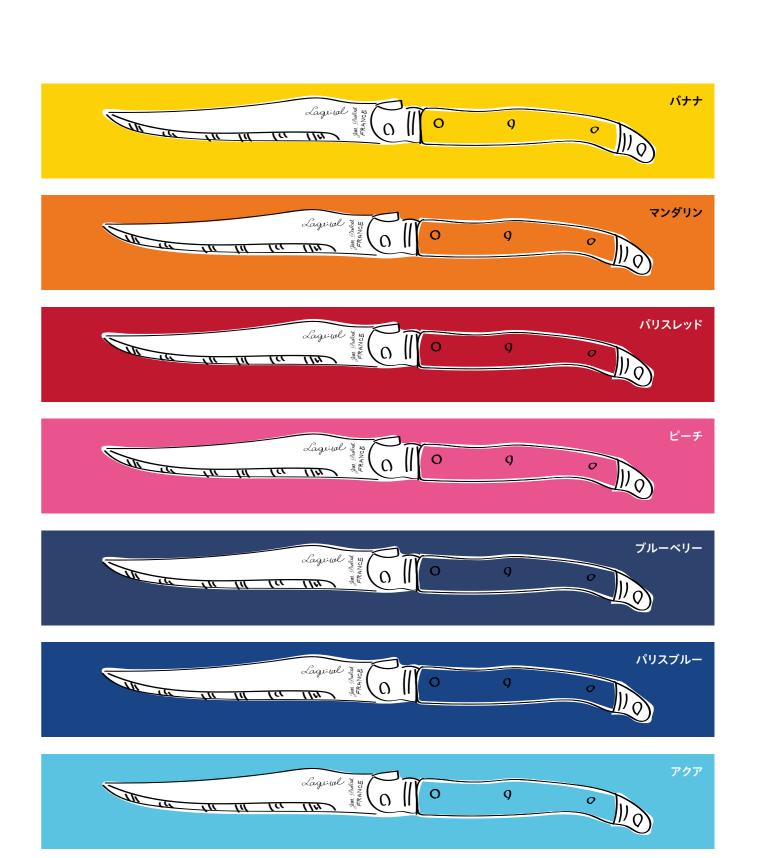












ピスタチオ





# Jean Dubost Coutelier Professionnel 1920 - France

#### ジャン・デュボ ウッドハンドルナイフ/フランス

フランスはオーベルニュ地方にある歴史ある刃物産業で名高い町、ティエール。その地でライヨールナイフを始めとした伝統的なナイフをつくり続けているジャン・デュボ社によるスタンダードなナイフシリーズです。ブレッドナイフやバターナイフなどカッティングボードとともにテーブルでご使用いただくナイフの他、野菜の皮むきやスライスなどに重宝するピーラーやペティナイフも揃えました。木製のハンドルはビビッドなレッドやイエローのほか、ブラックやネイビー、ホワイトなどシックなカラリングが食卓をセンスよくまとめます。

made in France

## Jean Dubost Wood handle Bread knife

食パンのスライスからバケットやクロワッサンなどもサクッと切り分けます。

W295×D26×H16(mm) 刃渡り 165mm 食洗機× ¥4,290(税込)

ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ レッド JAN 4562191983082 ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ ネイビー JAN 4562191983112 ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ イエロー JAN 4562191983099 ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ ホワイト JAN 4562191983105 ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ ブラック



JAN 4562191983129

Jean Dubost Wood Handle Knife

#### Jean Dubost Wood Handle Knife

#### Jean Dubost Wood handle Paring knife

小ぶりな野菜や果物の皮むき、スライスに。

W190×D17×H12(mm) 刃渡り 92mm 食洗機× ¥1,650(<sub>税込</sub>)



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ レッド UAN 4562191983037



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ ネイビー JAN 4562191983068



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ イエロー UAN 4562191983044



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ ホワイト UAN 4562191983051



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ ブラック UAN 4562191983075



#### Jean Dubost Wood handle Butter knife

バターの他、パテやカマンベールなどの やわらかいチーズの切り分けなどにもご活用いただけます。

W165×D16×H12(mm) 刃渡り 70mm 食洗機× ¥1,430(<sub>税込</sub>)



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ レッド JAN 4562191983136



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ ネイビー UAN 4562191983167



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ イエロー JAN 4562191983143



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ ホワイト UAN 4562191983150



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ ブラック UAN 4562191983174



#### Jean Dubost Wood handle Mini bread knife

トマトのような潰れやすいもののスライスの他、 バケットサンドやパイなどもサクッとカットします。

W215×D17×H12(mm) 刃渡り 105mm 食洗機× ¥1,980(税込)



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ レッド WAN 4562191983181



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ ネイビー UAN 4562191983211



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ イエロー UAN 4562191983198



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ ホワイト UAN 4562191983204



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ ブラック UAN 4562191983228



#### Jean Dubost Wood handle Peeler

野菜や果物の皮むきの他、尖った先端部分は じゃがいもの芽を取ったり、パプリカの芯抜きも可能です。

W160×D13×H12(mm) 刃渡り 57mm 食洗機× ¥1,430(税込)



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー レッド UAN 4562191983235



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー ネイビー UAN 4562191983266



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー イエロー UAN 4562191983242



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー ホワイト UAN 4562191983259



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー ブラック JAN 4562191983273















Magnetic

Wood Knife

Block

## ジャン・デュボ マグネティック ウッドナイフブロック / フランス

ペティナイフやブレッドナイフ、包丁などのナイフ類をスッキリまとめるビーチウッド (ブナ) 製マグネット式ナイフスタンド。使いたい時に即座にお気に入りのナイフを取り出せ、調理もはかどります。シンプルなデザインは安定感があり、オープンキッチンに最適です。

made in France



内部に挟み込まれたマグネットが ナイフを引き寄せます。

※必ず写真のようにナイフを下に向け、まっすぐに取り付けてください。





#### ロジェ オルフェヴル/フランス

1924年よりフランス、刃物の町ティエールで金属製のブレッドバスケットやエスカルゴプレート、フォアグラ・ボードなどフランスならではのキッチン小物やアクセサリーを多数生産しています。50年以上もの間、フランスの食堂やレストラン、カフェの他、家庭でも愛用されているクラシックなブレッドバスケットです。ステンレス製の小ぶりで軽量なバスケットは持ち運びやすく、温めたパンの他、ナプキンを敷いてサンドイッチやマフィン、フレンチフライなどを入れてカジュアルにお楽しみいただけます。通気性のよい構造なので蒸気を上手く逃し、温めたパンも美味しくいただけます。水洗いした後も乾燥しやすく衛生的です。

made in France













#### Stainless Basket

W245×D180×H45(mm)



ロジェ オルフェヴル ステンレス ブレッドバスケット JAN 4562191982832 ¥2,530 (税込)



ロジェ オルフェヴル ステンレス ブレッドバスケット ブラック JAN 4562191982894 ¥3,080 (税込)



ロジェ オルフェヴル ステンレス ブレッドバスケット レッド JAN 4562191982900 ¥3,080 (税込)



ロジェ オルフェヴル ステンレス ブレッドバスケット クリーム JAN 4562191982917 ¥3,080 (税込)



























#### イセル/ポルトガル

1945年創業。 プロフェッショナル用のナイフの産地である "Caldas da Rainha"近くにあるポルトガルを代表するナイフメーカー、イセル 社。プロ用から家庭用まで包丁、ナイフ全般をトータルにプロデュー スする技術を持ち、全生産量の8割がアメリカ、カナダ、ドイツ、北欧 他70カ国への輸出に占められ世界中からの信頼を得るナイフメー カーです。

#### made in Portugal





イセル社の〈TECHNIK / テクニック〉 シリーズは高品質なステンレス 刃物鋼を使用し、フルタングにスリーリベット仕上げのしっかりとし たつくり。ハンドルは弾性、耐衝撃性に富み、磨耗しにくいPOM (ポ リアセタール) を使用。抜群の切れ味かつ、ぬれた手にも滑りにくい **PROFISSIONAL** ハンドルでプロユースのみならずご家庭でもご使用いただけます。

Icel Icel



# Petit knife

プロユースから家庭のキッチンまで幅広い下ごしらえに活躍します。小ぶりな野菜、果物などのスライスや皮むきに。

W202×D21×H14(mm) 刃渡り 100mm ¥3,080(税込)





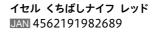
# Bird peak knife

カーブした刃が丸みのある小ぶりな野菜や果物の皮むきに向いています。パプリカの芯抜き、インゲンのヘタ取りなど手元で行う細かい作業の他、ブロッコリーなどを小房に分けるのにも便利です。

W168×D21×H14(mm) 刃渡り 66mm ¥2,750(税込)









イセル くちばしナイフ グリーン JAN 4562191982696



イセル くちばしナイフ イエロー JAN 4562191982702



イセル くちばしナイフ ブラック UAN 4562191982672

lcel lcel

# Bread knife 🚪

握りやすいグリップ、厚みのあるしっかりとした波刃で安定してご使用いただける重量感のあ るブレッドナイフです。硬めのパンだけでなくソフトな食パンもきれいにスライスできます。

> W324×D29×H19(mm) 刃渡り 185mm ¥6,380(稅込)





# Bread knife professional

抜群の切れ味の上、30センチの刃渡りで大型のカンパーニュや食パン、フォカッチャのス ライスに最適。

イセル ブレッドナイフ プロフェッショナル 30cm JAN 4562191984126 W422×D32×H19(mm) 刃渡り:285mm ¥8,800(稅込)



# Horeca bread knife

濡れた手でも滑りにくい安定したグリップは衝撃を吸収する破損しにくいエラストマー 製。グリップは抗菌加工が施されており、業務用のヘビーユースにオススメです。

> W375×D30×H19(mm) 刃渡り 240mm ¥5,280(稅込)



JAN 4562191984102





icel Icel











# Cheese knife 📱

カマンベールなどのソフトチーズから硬質のパルミジャー ノまでチーズの硬さに合わせてお選びいただけます。



パルミジャーノなどのハー ドチーズをブロックタイプ に切る他、薄くスライスす ることも可能です。 イセル パルミジャーノナイフ UAN 4562191982870 W173×D38×H16(mm) 刃渡り:55mm ¥4,950(税込)

Total Andreas

120

カマンベールなどの白カビ チーズを切り分けるのに適 したナイフです。先端部分 は切り分けたチーズをピッ クのように突き刺してサー ビスするためのもの。

イセル カマンベールチーズナイフ JAN 4562191984065 W236×D43×H16(mm)

W236×D43×H16(m 刃渡り:120mm ¥**6,380**(税込)



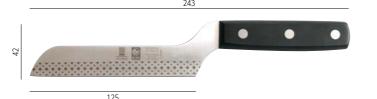
穴があいているため、チェ ダーなどのくっつきやすい チーズも程よく離れ、スト レスを感じることなく切り

分けのできるナイフです。

イセル セミハードチーズナイフ
JAN 4562191984072
W238×D35×H16(mm)
刃渡り:120mm
¥6.380(税込)

スプレッド型のナイフは安 定感のあるグリップで、ク リームチーズやウォッシュ タイプなどのトロッと柔ら かいチーズをスムーズにの ばします。

イセル クリーミーチーズナイフ
JAN 4562191984089
W220×D32×H16(mm)
刃渡り:105mm
¥4,950(税込)

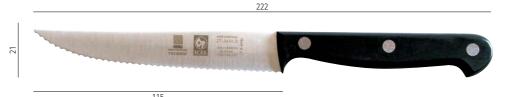


特殊な形で刃が左右に動かず、真っ直ぐにチーズに入 リ込みます。自然と力を入 れやすく安定した切れ味。 イセル オフセット型チーズナイフ
UAN 4562191984096
W243×D42×H18(mm)
刃渡り:125mm
¥6,380(税込)



# Steak knife

細かい波刃で抜群の切れ味。ニューヨークの有名ステーキハウスでも採用されている ステーキナイフはカジュアルなセッティングに向いています。卓上でお持ちのフォークに添えて大胆な演出をお楽しみください。



イセル ステーキナイフ ブラック UAN 4562191982757 W222×D21×H14(mm) 刃渡り:115mm ¥3,300(税込)

Icel Icel





# Turner

樹脂製のハンドルは握りやすく、ステンレス製のへらの先は薄く適度にしなやかで、ステーキの他目玉焼きやムニエルのお魚などデリケートな食材の下にも滑り込みます。





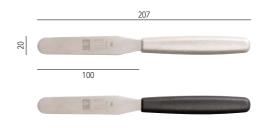






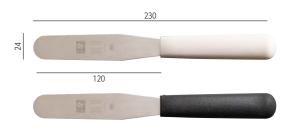
# Palette knife

主に製菓の用途に使われますが、ジャムやクリームをのばしたり、デリケートな薄いクレープや卵焼きなどの焼き加減の確認にも活用いただけます。



イセル パレットナイフ10cm W207×D20×H10(mm) ナイフ長さ:100mm ¥1,980(税込) ホワイト

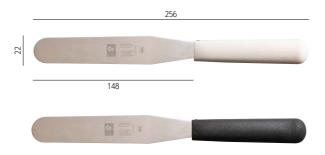
ホワイト JAN 4562191983945 ブラック JAN 4562191983938



W230×D24×H18(mm) ナイフ長さ:120mm ¥2,090(税込) ホワイト

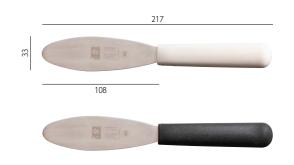
イセル パレットナイフ12cm

ホワイト
UAN 4562191983969
ブラック
UAN 4562191983952



イセル パレットナイフ15cm W256×D22×H18(mm) ナイフ長さ:148mm ¥2,200(税込) ホワイト JAN 4562191983983

ブラック
JAN 4562191983976



イセル サンドイッチスプレッダー W217×D33×H18(mm) ナイフ長さ:108mm ¥2,090(税込) ホワイト JAN 4562191984003 ブラック

JAN 4562191983990

# Grater from Piemonte Italy

IANCHI c a s a l i n g h i

### ビアンキ/イタリア

「緑に包まれた小さな宝石」と呼ばれ、世界遺産に登録されている、サクロ・モンテに程近い美しい湖、オルタ湖。その東側に位置するペッテナスコという小さな町はピエモンテ州にあり、古くからおろし金やコーヒーミルの産地として知られています。現在イタリアでおろし金製造に特化した工場はここビアンキ社のみ。200年もの間培われてきた道具を日々の食生活でお楽しみください。

made in Italy



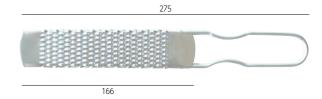
218

Stainless grater L parmigiano

Stainless grater S

Stainless grater S parmigiano

Bianchi Bianchi



ビアンキ ステンレスグレーターS

チーズの他、ショウガやレモンの皮、チョコレートにも活用できます。

JAN 4562191978316 W275×D35×H8(mm) 本体長さ:166mm ¥2,200(稅込)







262

ビアンキ グレーターS

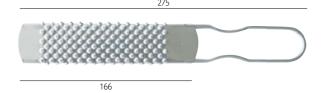
チーズの他、ショウガやレモンの皮、チョコレートにも活用できます。

JAN 4562191972482

W262×D38×H18(mm) 本体長さ:141mm ¥3,080(稅込)







ビアンキ ステンレスグレーターS パルミジャーノ

パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなど ホール状のスパイスをパウダー状におろします。ステンレスグレー ターSよりもさらに細かいパウダー状に削りおろすことができます。

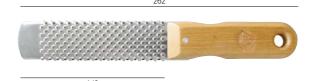
JAN 4562191978323 W275×D35×H8(mm) 本体長さ:166mm ¥2,200(稅込)



食洗機〇

食洗機〇





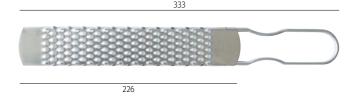
ビアンキ グレーターパルミジャーノ

パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなど ホール状のスパイスに。グレーターSよりもさらに細かいパウダー状 に削りおろすことができます。

JAN 4562191977661 W262×D38×H18(mm) 本体長さ:143mm







ビアンキ グレーターL

ステンレスグレーター Sに比べておろし金の穴が大きいため、少し粗 めに削れます。パルミジャーノチーズの他、グリュイエールなどのセ ミハードチーズにも活用いただけます。

JAN 4562191978330  $W333 \times D42 \times H10 (mm)$ 本体長さ:226mm ¥2,530(稅込)



# ビアンキ グレーターL

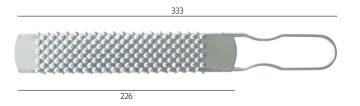
グレーター Sに比べておろし金の穴が大きいため、少し粗めに削れま す。パルミジャーノチーズの他、グリュイエールなどのセミハード チーズにも活用いただけます。

JAN 4562191972499 W336×D41×H18(mm) 本体長さ: 205mm ¥3,300(稅込)



食洗機×





ビアンキ ステンレスグレーターL パルミジャーノ

パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなど ホール状のスパイスをパウダー状におろします。Sサイズに比べて長 いため、大きな塊のチーズも効率的におろすことができます。

JAN 4562191978347 W333×D42×H10(mm) 本体長さ:226mm ¥2,530(稅込)



### ビアンキ グレータースプーン

削ったチーズがスプーン状の部分にたまるユニークな形状。

JAN 4562191972475 W247×D62×H28(mm) 本体長さ:110mm ¥3,850(稅込)



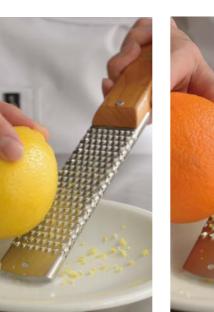




220







205

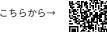




削ったチーズが上にたまります。

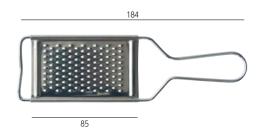


動画はこちらから-





Bianchi Bianchi



### ビアンキ グレーター ミニ

厚みのないフラットなミニサイズのグレーター。ナツメグや ナッツ、しょうがなど小さなものをおろすのに重宝します。

JAN 4562191978361 W184×D55×H4(mm) 本体長さ:85mm ¥1,430(稅込)







### ビアンキ 四面グレーター

サラダ用のスライスからパスタにかけるパウダー状までお料理 の仕上がりに合わせたチーズのすりおろしが可能。野菜のスラ イス、すりおろし、スパイスにも使えます。

### JAN 4562191974714

W85×D58×H178(mm) ハンドルを除いた高さ:146mm ¥2,310(稅込)

食洗機〇

### ビアンキ 四面グレーター L

サラダ用スライスからパスタにかけるパウ ダー状までお料理の仕上がりに合わせたチー ズのすり下しが可能。四面グレーターの約 1.5倍の表面積で同様に野菜のスライスやす りおろしにもご使用いただけます。

### JAN 4562191978354

W108×D108×H233(mm)

ハンドルを除いた高さ:200mm ¥3,960(稅込)

食洗機〇

### ビアンキ アーモニー S

コンパクトなドーム状のおろし金とチェリー 材の容器のセット。削ったチーズをそのまま 食卓へ。おろし金は取り外して洗うことがで き清潔です。

JAN 4562191973274 W154×D65×H54(mm)

¥4,620(稅込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機○)



ビアンキ アテッサ

より取り出せます。

¥25,300(稅込)

JAN 4562191973496

W295×D145×H105(mm)

おろし金サイズ: 295×122×23mm

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機〇)

業務用の切れ味の良い刃はパルミジャーノだ

けでなく軟質のチーズもなめらかにおろすこ

とができます。削ったチーズは下の引き出し





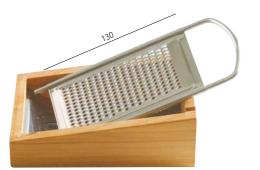
### ビアンキ アーモニー L

おろし金はアーモニー Sよりも少々カーブが緩やかで表面 積も広いため、より削りやすくなっています。S同様、おろ し金は取り外して洗うことができ清潔です。

JAN 4562191973281 W210×D85×H50(mm) ¥7,480(稅込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機〇)





### ビアンキ プラティカ

チーズの飛びはねを防ぐグレーター埋め込みタイプ。取り 外し可能。

JAN 4562191973298 W180×D100×H50(mm) ¥6,380(稅込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機○)



### チーズ以外にも様々な食材にお使いいただけます。









パルミジャーノ (スライス)













### Taylor's Eye Witness



# テイラーズ アイ ウイットネス/イギリス

















テイラーズ アイ ウイットネス キッチンハサミ

テイラーズ アイ ウイットネスのハサミはこれまで 家庭のキッチン用の他、裁縫用としてドレスメーカーにも採用されてきました。二重構造のハンドルの内側は弾性のあるエラストマー製で握りやすく安 定感があります。料理の下ごしらえ、パスタやコーヒー等の食品パッケージを開封するなどキッチンでの作業の他その他の家事にも重宝します。



New テイラーズ アイ ウイットネス キッチンハサミ18cm LAN 4562191984546 W207×D77×H20 (mm) 刃渡り:64mm ¥4,180(税込)



230

New テイラーズ アイ ウイットネス キッチンハサミ 20cm LAN 4562191984553 W230×D77×H20 (mm) 刃渡り:85mm ¥4,400(税込) Taylor's Eye Witness





テイラーズ アイ ウイットネス シャントリーシャープナー

ナイフの先端に細かい糸のこ状の加工を施すユニークなシャープナーで包丁やナイフの他、ブレッドナイフやステーキナイフのような波刃のナイフにもご使用いただけます。テイラーズ アイ ウイットネスのロングセラーシャープナーです。

※硬い鋼の和包丁やセラミック製の包丁には向きません。



テイラーズ アイ ウイットネス ミニ シャントリーシャープナー シルバー JAN 4562191983549 W130×D25×H105 (mm) ¥4,290 (税込)



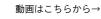
テイラーズ アイ ウイットネス ミニ シャントリーシャープナー ブラック JAN 4562191983532 W130×D25×H105 (mm) ¥4,290 (税込)





### How to Use

取手を握り、V字に重なった2本のスティールの上にナイフの刃を乗せて、前後に4~5回スライドさせるだけ。本体はABS樹脂で軽量、場所を取らないコンパクトサイズで、引き出し収納も可能です。バターナイフやペティナイフなどの小型ナイフにも使用でき便利です。







フック掛けが可能



波刃も研ぐことが可能



場所を取らないコンパクトサイズ







地中海料理に欠かせないオリーブオイルのサーブ 用ポット。フタの口径が4.5センチと広口なので ジョウゴを使用せずに大瓶のオイルを楽に移し換 えることができます。またステンレスの容器に移 して使用すれば、酸化の原因となる紫外線からオ イルを守ることができます。温めたフライパンに オイルを注いだり、テーブルに置いてサラダやパ スタにかけたりとそれぞれのサイズに合わせて使 い分けいただけます。



ギマランイス イ ローザ クラシックオイルサーバー 0.25L JAN 4562191983600 W153×D85×H148 (mm) ¥4,620 (税込)



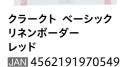
ギマランイス イ ローザ クラシックオイルサーバー 0.5L JAN 4562191983594 W205×D110×H195 (mm) ¥5,280 (税込)



ギマランイス イ ローザ クラシックオイルサーバー 1L JAN 4562191983587 W233×D132×H240 (mm) ¥7,480 (税込)









リネンボーダー

ブルー

クラークト ベーシック JAN 4562191970556



クラークト ベーシック リネンボーダー イエロー JAN 4562191971997



クラークト ベーシック リネンボーダー グリーン JAN 4562191970563



クラークト ベーシック リネンボーダー グレー JAN 4562191970570



クラークト ベーシック ハーフリネンボーダー レッド JAN 4562191970624



クラークト ベーシック ハーフリネンボーダー ブルー JAN 4562191970631



クラークト ベーシック ハーフリネンボーダー グリーン JAN 4562191970648



クラークト ベーシック ハーフリネンボーダー イエロー JAN 4562191972017

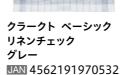


クラークト ベーシック ハーフリネンボーダー グレー JAN 4562191970655



W500×D700(mm) Linen 100% ¥1,430(税込)







W500×D700(mm) Linen 50%, Cotton 50% ¥990(稅込)



クラークト ベーシック リネンチェック レッド JAN 4562191970501



クラークト ベーシック リネンチェック ブルー JAN 4562191970518

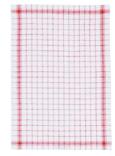


クラークト ベーシック リネンチェック グリーン JAN 4562191970525



クラークト ベーシック リネンチェック イエロー JAN 4562191971980





クラークト ベーシック ハーフリネンチェック レッド JAN 4562191970587



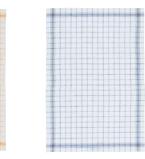
クラークト ベーシック ハーフリネンチェック ブルー JAN 4562191970594



クラークト ベーシック ハーフリネンチェック グリーン JAN 4562191970600



クラークト ベーシック ハーフリネンチェック イエロー JAN 4562191972000



クラークト ベーシック ハーフリネンチェック グレー JAN 4562191970617



W500×D700(mm) Linen 50%, Cotton 50% ¥1,320(稅込)



クラークト ドルトムント チェックA レッド JAN 4562191981491



クラークト ドルトムント チェックA オレンジ JAN 4562191981538



クラークト ドルトムント チェックA グレー JAN 4562191981514



クラークト ドルトムント チェックA イエロー JAN 4562191981521



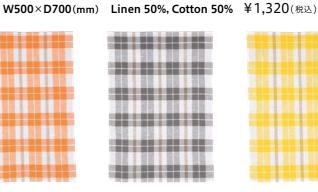
クラークト ドルトムント チェックA ブルー JAN 4562191981507



クラークト ドルトムント チェックB レッド JAN 4562191981545



クラークト ドルトムント チェックB オレンジ JAN 4562191981583



クラークト ドルトムント チェックB グレー JAN 4562191981569



クラークト ドルトムント チェックB イエロー JAN 4562191981576



クラークト ドルトムント チェックB ブルー JAN 4562191981552



W500×D700(mm) Linen 50%, Cotton 50% ¥1,320(稅込)



クラークト ドルトムント ストライプ レッド JAN 4562191981446



クラークト ドルトムント ストライプ オレンジ JAN 4562191981484



クラークト ドルトムント ストライプ グレー JAN 4562191981460



クラークト ドルトムント ストライプ イエロー JAN 4562191981477



クラークト ドルトムント ストライプ ブルー JAN 4562191981453

W500×D700(mm) Linen 50%, Cotton 50% ¥1,100(稅込)

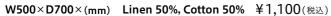


クラークト ベーシック プレーン ホワイト JAN 4562191981590



クラークト ベーシック プレーン ナチュラル JAN 4562191981606







クラークト ドレスデン チェックA レッド JAN 4562191971843



クラークト ドレスデン チェックB レッド JAN 4562191971867



クラークト ドレスデン ストライプ レッド JAN 4562191971829



クラークト ケルン コットン レッド JAN 4562191981415



クラークト ケルン コットン グレー JAN 4562191981439



クラークト ケルン コットン ブルー JAN 4562191981422



クラークト ケルン コットン ホワイト JAN 4562191981408



El Transwaal







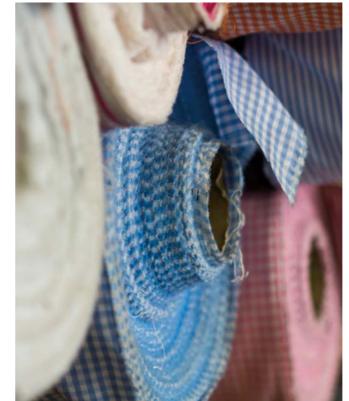


















El Transwaal











# Plain

MATERIAL: Polyester 65% Cotton 35%



エルトランスバル プレーン S ホワイト UAN 4562191977876 幅710×丈830(mm) ¥7,700(税込)



ブレーン S ブルー JAN 4562191984843 幅710×丈830(mm) ¥7,700(稅込)



エル トランスバル プレーン S ネイビー JAN 4562191977890 幅710×丈830(mm) ¥7,700(税込)



エルトランスバル プレーン S バーガンディ JAN 4562191984904 幅710×丈830(mm) ¥7,700(税込)



エルトランスバル プレーン L ホワイト JAN 4562191977821 幅710×丈1030(mm) ¥8,800(税込)



New エルトランスバル プレーン L ブルー JAN 4562191984850 幅710×丈1030(mm) ¥8,800(税込)



エル トランスバル プレーン L ネイビー JAN 4562191977845 幅710×丈1030(mm) ¥8,800(税込)



エル トランスバル プレーン L バーガンディ JAN 4562191984911 幅710×丈1030(mm) ¥8,800(税込)



エル トランスバル ギャルソン ホワイト JAN 4562191977920 幅950×丈700(mm) ¥7,150(税込)



New エルトランスバル ギャルソン ブルー JAN 4562191984867 幅950×丈700(mm) ¥7,150(税込)



エル トランスバル ギャルソン ネイビー JAN 4562191977944 幅950×丈700(mm) ¥7,150(税込)



New エルトランスバル ギャルソン バーガンディ JAN 4562191984928 幅950×丈700(mm) ¥7,150(税込)

# Plain

MATERIAL: Polyester 65% Cotton 35%













エル トランスバル **プレーン S ベージュ** JAN 4562191977883 幅710×丈830(mm) ¥7,700(稅込)



エル トランスバル プレーン L ベージュ JAN 4562191977838 幅710×丈1030(mm) ¥8,800(稅込)



エル トランスバル ギャルソン ベージュ JAN 4562191977937 幅950×丈700(mm) ¥7,150(稅込)



New エル トランスバル プレーン S ブラウン JAN 4562191984874 幅710×丈830(mm) ¥7,700(稅込)



エル トランスバル プレーン S オリーブ JAN 4562191977913 幅710×丈830(mm) ¥7,700(稅込)



エル トランスバル プレーン S グレー JAN 4562191977906 幅710×丈830(mm) ¥7,700(稅込)



エル トランスバル プレーン L ブラウン JAN 4562191984881 幅710×丈1030(mm) ¥8,800(稅込)



エル トランスバル プレーン L オリーブ JAN 4562191977869 幅710×丈1030(mm) ¥8,800(稅込)



エル トランスバル プレーン L グレー JAN 4562191977852 幅710×丈1030(mm) ¥8,800(稅込)



New エル トランスバル ギャルソン ブラウン JAN 4562191984898 幅950×丈700(mm) ¥7,150(稅込)



エル トランスバル ギャルソン オリーブ JAN 4562191977968 幅950×丈700(mm) ¥7,150(稅込)



エル トランスバル ギャルソン グレー JAN 4562191977951 幅950×丈700(mm) ¥7,150(稅込)

# Hickory Stripe

MATERIAL: Polyester 65% Rayon 35%





エル トランスバル ヒッコリーストライプ S レッド ヒッコリーストライプ L レッド JAN 4562191979429 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル JAN 4562191979436 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)



エル トランスバル JAN 4562191978026 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル ヒッコリーストライプ S ネイビー ヒッコリーストライプ L ネイビー JAN 4562191977999 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)





JAN 4562191978033 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル エル トランスバル ヒッコリーストライプ S ブラック ヒッコリーストライプ L ブラック JAN 4562191978002 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)





エル トランスバル JAN 4562191978040 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル ヒッコリーストライプ S ベージュ ヒッコリーストライプ L ベージュ JAN 4562191978019 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)







# Middle Stripe

MATERIAL: Polyester 65% Rayon 35%



エル トランスバル ミドルストライプ S ネイビー JAN 4562191979443 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル ミドルストライプ L ネイビー JAN 4562191979450 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)





エル トランスバル ミドルストライプ S ベージュ JAN 4562191979481 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル ミドルストライプ L ベージュ JAN 4562191979498 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)





エル トランスバル ミドルストライプ S レッド JAN 4562191979467 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル ミドルストライプ L レッド JAN 4562191979474 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)







Stripe

MATERIAL: Polyester 65% Rayon 35%



エル トランスバル ストライプ S ブラック JAN 4562191977791 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル ストライプ L ブラック JAN 4562191977760 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(税込)



エル トランスバル ストライプ S ベージュ JAN 4562191977807 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル ストライプ L ベージュ JAN 4562191977777 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)



エル トランスバル ストライプ S オリーブ JAN 4562191977814 幅710×丈830(mm) ¥9,900(稅込)



エル トランスバル ストライプ L オリーブ JAN 4562191977784 幅710×丈1030(mm) ¥11,000(稅込)









MATERIAL: Cotton 100%





エル トランスバル デニム ギャルソン JAN 4562191984942 幅950×丈700(mm) ¥7,150(税込)





フロント部分にダブルポケット



足さばきの良いフロントスリット

エルトランスバル デニム エプロン JAN 4562191984935 幅950×丈900(mm) ¥11,000(稅込)



# Front Slit

MATERIAL: Polyester 50% Cotton 50%





エル トランスバル フロントスリット オックスベージュ JAN 4562191977975 幅950×丈700(mm) ¥11,000(稅込)





エル トランスバル フロントスリット オックスグレー JAN 4562191977982 幅950×丈700(mm) ¥11,000(税込)



フック掛け出来るループ付き

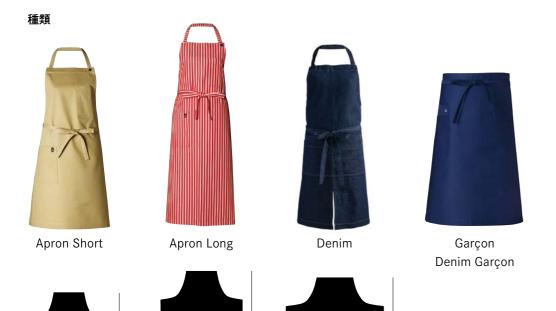


足さばきの良いフロントスリット



小物収納に便利なポケット付き

# About Apron



※サイズ表記と若干異なる場合がございます。

### フルエプロンの特徴





フルエプロンの肩ヒモの 長さは三段階に調節可能

身幅 95cm



身幅 95cm

胸元の細長いポケットは ペンの収納に



右脇にポケット付き

Front slit

身幅 (ウエスト) 95cm

### 刺繍



刺繍の加工も承ります。お気軽にご相談ください。





# Grocery Bag

### MATERIAL: Polyester 65% Rayon 35%

人気の仕立て屋の作るエプロンと同素材のグローサリーバッグ。内ポケットつき で、お財布などを入れてこのままお買い物に。手提げと肩掛けの2通りの持ち手が つき、マチがついているため、たくさんの食材を入れても重さに耐えられ丈夫です。 コンパクトに折りたためるため、バッグにいつも常備しておくこともできます。 ※布の取り都合により縞模様が写真と異なる場合があります。



エル トランスバル グローサリーバッグ ストライプ ブラック JAN 4562191981781 底面:330×160 高さ:400(mm) ¥8,580(稅込)



エル トランスバル グローサリーバッグ ストライプ オリーブ JAN 4562191981804 底面:330×160 高さ:400(mm) ¥8,580(稅込)



便利な内ポケット付き



エル トランスバル グローサリーバッグ ストライプ ベージュ JAN 4562191981798 底面:330×160 高さ:400(mm) ¥8,580(稅込)



**Fabrikant Fabrikant** 



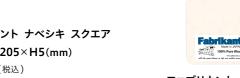
# Pot mat and Coaster

ナベシキスクエア&コースター

お鍋やグラタン皿などの耐熱皿に敷くナベシキと、マ グやコーヒーポット、ココットに敷くコースターの2 サイズがあり、用途に合わせてお選びいただけます。

ファブリカント コースター W113×D113×H5(mm) ¥660(稅込)

ファブリカント ナベシキ スクエア W205×D205×H5(mm) ¥1,980(稅込)





ファブリカント ファブリカント コースター ブラック JAN 4562191979412



ナベシキ スクエア ブラック JAN 4562191979634





ファブリカント ファブリカント コースター フォレストグリーン ナベシキ スクエア フォレストグリーン JAN 4562191979399 JAN 4562191979610



ファブリカント コースター ホワイト JAN 4562191973502



ファブリカント コースター ワインレッド JAN 4562191979382



ファブリカント コースター チョコレート JAN 4562191979405



ファブリカント ナベシキ スクエア ホワイト JAN 4562191978484



ファブリカント ナベシキ スクエアワインレッド JAN 4562191979603



ファブリカント ナベシキ スクエア チョコレート JAN 4562191979627



ファブリカント コースター レッド JAN 4562191974295

ファブリカント

コースター ターコイズ

JAN 4562191977395



ファブリカント ナベシキ スクエア レッド JAN 4562191978460



ファブリカント



ナベシキ スクエア ターコイズ JAN 4562191978439



コースター イエロー JAN 4562191977364



ナベシキ スクエア グレー

ファブリカント

ファブリカント ナベシキ スクエア イエロー JAN 4562191978408



ファブリカント コースター ネイビー JAN 4562191974288



ファブリカント ナベシキ スクエア ネイビー JAN 4562191978477



コースター ライムグリーン JAN 4562191977371



ナベシキ スクエア ライムグリーン JAN 4562191978422



ファブリカント コースター オレンジ JAN 4562191977357



ファブリカント ナベシキ スクエア オレンジ JAN 4562191978415



コースター フレンチブルー JAN 4562191977388



ファブリカント ナベシキ スクエア フレンチブルー JAN 4562191978446





### グラファイ・リヒテ/ドイツ

1808年創業。古くから教会や修道院へキャンドルやランタンなどを供給しているヨーロッパでは最も知られているキャンドルメーカーの一つです。このドイツ、ニュルンベルグにある老舗の作るティーライトキャンドルは上質なパラフィンを使用し、昔ながらの製法で作り続けられています。ドイツが発祥の地といわれるティーライトキャンドルですが、原形となったヒンデンブルグ灯は第一次世界対戦中に開発され、非常用照明器具としてドイツ連邦軍へ供給されていたものとして知られています。

made in Germany





小さなガラスポットに入ったティーライトキャンドルは柔らかい光で食卓を飾ります。また、純度の高いパラフィンを使用していることにより、 燃焼時間が長く、すすの少ない安定した美しい炎が持続します。

\*\*燃焼時間/1個あたり:約5時間(室温や環境によって変動します)









付属のアルミ製のフタは、火を消すこともできます。 \*フタをした後は必ず炎が消えていることをご確認ください。



グラファイ リヒテ ティーライトキャンドルフタ付き JAN 4562191983563 W50×D50×H40(mm)(本体) ¥880(税込) 入数:6



グラファイ リヒテ ティーライト リフィル12個セット UAN 4562191983570 W38×D38×H18(mm) (リフィル1個あたり) ¥1,760(税込)

交換リフィルをガラスポットに入れ 替えれば継続的に使用できます。



簡単に交換が可能です。



発行・制作 株式会社 ザッカワークス

〒101-0052

東京都千代田区神田小川町 2-12

撮影 堀 清英

www.kiyohidehori.com

撮影協力 株式会社 V&K

バル ポルティージョ デ エスパーニャ

www.vandk.jp

本書掲載の写真・文章を無断で転記することを禁じます。

デザイン 株式会社 TAMAGO

www.tamago-design.com

印刷・製本 株式会社 加藤文明社

www.bunmeisha.co.jp

