

Zakkaworks

Comas-Spain Italo Ottinetti-Italy Porvasal-Spain Motta-Italy Saturnia-Italy IPA-Italy Vicrila-Spain Turk-Germany Regas-Spain Das Holz-Japan Picard&Wielpütz-Germany Icel Wood handle steak knife-Portugal Jean Dubost Steak knife -France 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 El Transwaal-Spain Fabrikant-Japan Glafey Lichte-Germany

Catalog Vol.14



Contents

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





comas

コマス / スペイン

1991年創業。モダンでトレンドに合ったイノベティヴなデザインを得意とするカトラリーを始めとしたキッチンウエアメーカーです。レストランやホテル、ケータリングなどのプロユースのみならず、一般家庭まで、幅広いマーケットに向け、品質、デザイン性にすぐれた製品を提供しています。外部のデザインチームとのコラボレーションを始め、拠点となるバルセロナから革新的でユニークなデザインを発信しています。





New **CONTOUR**

コントワー ゴールド (PVD ヴィンテージ加工)

丸みを帯びたグラマラスなデザインが魅力。クラシックからスタンダードなお食事までに対応いただけます。ヴィンテージ加工により華やかでありながら落ち着いたトーンに仕上がったゴールドとコッパー（銅色）にスタンダードなミラー仕上げ3種のバリエーションです。



COMAS コントワー モカスプーン ゴールド

JAN 4562191986045 W113×D23×H15(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



COMAS コントワー ティースプーン ゴールド

JAN 4562191986038 W138×D28×H17(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



COMAS コントワー ケーキフォーク ゴールド

JAN 4562191986021 W140×D20×H18(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



COMAS コントワー デザートフォーク ゴールド

JAN 4562191986007 W192×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



COMAS コントワー デザートスプーン ゴールド

JAN 4562191986014 W188×D39×H25(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



COMAS コントワー デザートナイフ ゴールド

JAN 4562191985994 W216×D17×H8(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New **CONTOUR**

コントワー コッパー (PVD ヴィンテージ加工)

丸みを帯びたグラマラスなデザインが魅力。クラシックからスタンダードなお食事までに対応いただけます。ヴィンテージ加工により華やかでありながら落ち着いたトーンに仕上がったゴールドとコッパー（銅色）にスタンダードなミラー仕上げ3種のバリエーションです。



コマス コントワー モカスプーン コッパー

JAN 4562191985987 W113×D23×H15(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス コントワー ティースプーン コッパー

JAN 4562191985970 W138×D28×H17(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



コマス コントワー ケーキフォーク コッパー

JAN 4562191985963 W140×D20×H18(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



コマス コントワー デザートフォーク コッパー

JAN 4562191985949 W192×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス コントワー デザートスプーン コッパー

JAN 4562191985956 W188×D39×H25(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス コントワー デザートナイフ コッパー

JAN 4562191985932 W216×D17×H8(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New **CONTOUR**

コントワー ミラー仕上げ

丸みを帯びたグラマラスなデザインが魅力。クラシックからスタンダードなお食事までに対応いただけます。ヴィンテージ加工により華やかでありながら落ち着いたトーンに仕上がったゴールドと銅パー（銅色）にスタンダードなミラー仕上げ3種のバリエーションです。



コマス コントワー モカスプーン ミラー仕上げ

JAN 4562191986106 W113×D23×H15(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



コマス コントワー ティースプーン ミラー仕上げ

JAN 4562191986090 W138×D28×H17(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



コマス コントワー ケーキフォーク ミラー仕上げ

JAN 4562191986083 W140×D20×H18(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



コマス コントワー デザートフォーク ミラー仕上げ

JAN 4562191986069 W192×D24×H23(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス コントワー デザートスプーン ミラー仕上げ

JAN 4562191986076 W188×D39×H25(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス コントワー デザートナイフ ミラー仕上げ

JAN 4562191986052 W216×D17×H8(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



New **BILBAO**

ビルバオ ゴールド (PVDヴァインテージ加工)

ナチュラル感漂うデザインはボーダーレスなテイストにテーブルを仕上げます。ゴールド、コッパー（銅色）、シルバーともヴァインテージ加工を施した落ち着いた仕上がり。組み合わせる食器やリネンでコーディネートの変化が楽しめるフォルムです。



コマス ビルバオ モカスプーン ゴールド

JAN 4562191986281 W115×D23×H11(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



コマス ビルバオ ケーキフォーク ゴールド

JAN 4562191986267 W150×D18×H18(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ ティースプーン ゴールド

JAN 4562191986274 W147×D29×H14(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ デザートフォーク ゴールド

JAN 4562191986243 W182×D21×H21(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートスプーン ゴールド

JAN 4562191986250 W182×D37×H18(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートナイフ ゴールド

JAN 4562191986236 W208×D15×H6(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルフォーク ゴールド

JAN 4562191986212 W202×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルスプーン ゴールド

JAN 4562191986229 W205×D41×H20(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルナイフ ゴールド

JAN 4562191986205 W232×D16×H7(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New **BILBAO**

ビルバオ コッパー (PVDヴィンテージ加工)

ナチュラル感漂うデザインはボーダーレスなテイストにテーブルを仕上げます。ゴールド、コッパー（銅色）、シルバーともヴィンテージ加工を施した落ち着いた仕上がり。組み合わせる食器やリネンでコーディネートの変化が楽しめるフォルムです。



コマス ビルバオ モカスプーン コッパー

JAN 4562191986199 W115×D23×H11(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



コマス ビルバオ ケーキフォーク コッパー

JAN 4562191986175 W150×D18×H18(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ ティースプーン コッパー

JAN 4562191986182 W147×D29×H14(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ デザートフォーク コッパー

JAN 4562191986151 W182×D21×H21(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートスプーン コッパー

JAN 4562191986168 W182×D37×H18(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートナイフ コッパー

JAN 4562191986144 W208×D15×H6(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルフォーク コッパー

JAN 4562191986120 W202×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルスプーン コッパー

JAN 4562191986137 W205×D41×H20(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルナイフ コッパー

JAN 4562191986113 W232×D16×H7(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New **BILBAO**

ビルバオ シルバー (ヴィンテージ加工)

ナチュラル感漂うデザインはボーダーレスなテイストにテーブルを仕上げます。ゴールド、コッパー（銅色）、シルバーともヴィンテージ加工を施した落ち着いた仕上がり。組み合わせる食器やリネンでコーディネートの変化が楽しめるフォルムです。



コマス ビルバオ モカスプーン シルバー

JAN 4562191986373 W115×D23×H11(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



コマス ビルバオ ケーキフォーク シルバー

JAN 4562191986359 W150×D18×H18(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ ティースプーン シルバー

JAN 4562191986366 W147×D29×H14(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ デザートフォーク シルバー

JAN 4562191986335 W182×D21×H21(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートスプーン シルバー

JAN 4562191986342 W182×D37×H18(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートナイフ シルバー

JAN 4562191986328 W208×D15×H6(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルフォーク シルバー

JAN 4562191986304 W202×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルスプーン シルバー

JAN 4562191986311 W205×D41×H20(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルナイフ シルバー

JAN 4562191986298 W232×D16×H7(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New

OSLO

オスロ ミラー仕上げ

スリムで細身のハンドルがクールなテーブルを演出します。スタンダードなミラー仕上げがより洗練された印象に。



COMAS オスロ モカスプーン

JAN 4562191986465 W120×D23×H14(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



COMAS オスロ ティースプーン

JAN 4562191986458 W143×D28×H13(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



COMAS オスロ ケーキフォーク

JAN 4562191986441 W148×D18×H17(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



COMAS オスロ デザートスプーン

JAN 4562191986434 W171×D33×H18(mm) ¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)



COMAS オスロ デザートフォーク

JAN 4562191986427 W172×D21×H19(mm) ¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)



COMAS オスロ デザートナイフ

JAN 4562191986410 W204×D14×H9(mm) ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)



COMAS オスロ テーブルスプーン

JAN 4562191986403 W208×D41×H23(mm) ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)



COMAS オスロ テーブルフォーク

JAN 4562191986397 W206×D25×H22(mm) ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)



COMAS オスロ テーブルナイフ

JAN 4562191986380 W235×D14×H10(mm) ¥2,600(税抜) ¥2,860(税込)



New

LAB

ラボゴールド (PVD ヴィンテージ加工)

基本的なナイフ、フォーク&スプーン、ライススプーンやアミューズスプーンまでユニークなデザインを取り揃えたミニサイズのカトラリーはお料理の創造力を掻き立て、テーブルに繊細でミニマルなニュアンスを加えます。ヴィンテージ加工のゴールド、コッパー（銅色）に加えつや消し仕上げを施したブラック3種のバリエーションです。



COMAS ラボ アミューズスプーン ゴールド

JAN4562191986601 W101×D44×H30(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



COMAS ラボ カクテルフォーク ゴールド

JAN4562191986595 W125×D10×H7(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



COMAS ラボ ティースプーン ゴールド

JAN4562191986588 W124×D24×H11(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



COMAS ラボ ライスフォーク ゴールド

JAN4562191986571 W146×D32×H19(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



COMAS ラボ スプーン ゴールド

JAN4562191986564 W151×D36×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



COMAS ラボ フォーク ゴールド

JAN4562191986557 W158×D16×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



COMAS ラボ ナイフ ゴールド

JAN4562191986540 W160×D15×H5(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



New

LAB

ラボ コッパー (PVD ヴィンテージ加工)

基本的なナイフ、フォーク&スプーン、ライススプーンやアミューズスプーンまでユニークなデザインを取り揃えたミニサイズのカトラリーはお料理の創造力を掻き立て、テーブルに繊細でミニマルなニュアンスを加えます。ヴィンテージ加工のゴールド、コッパー（銅色）に加えつや消し仕上げを施したブラック3種のバリエーションです。



コマス ラボ アミューズスプーン コッパー

JAN4562191986533 W101×D44×H30(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



コマス ラボ カクテルフォーク コッパー

JAN4562191986526 W125×D10×H7(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ティースプーン コッパー

JAN4562191986519 W124×D24×H11(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ライスフォーク コッパー

JAN4562191986502 W146×D32×H19(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ スプーン コッパー

JAN4562191986496 W151×D36×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ フォーク コッパー

JAN4562191986489 W158×D16×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ ナイフ コッパー

JAN4562191986472 W160×D15×H5(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



New

LAB

ラボ ブラック (PVD つや消し仕上げ)

基本的なナイフ、フォーク&スプーン、ライススプーンやアミューズスプーンまでユニークなデザインを取り揃えたミニサイズのカトラリーはお料理の創造力を掻き立て、テーブルに繊細でミニマルなニュアンスを加えます。ヴィンテージ加工のゴールド、コッパー（銅色）に加えてつや消し仕上げを施したブラック3種のバリエーションです。



コマス ラボ アミューズスプーン ブラック

JAN4562191986670 W101×D44×H30(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



コマス ラボ カクテルフォーク ブラック

JAN4562191986663 W125×D10×H7(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ティースプーン ブラック

JAN4562191986656 W124×D24×H11(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ライスフォーク ブラック

JAN4562191986649 W146×D32×H19(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ スプーン ブラック

JAN4562191986632 W151×D36×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ フォーク ブラック

JAN4562191986625 W158×D16×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ ナイフ ブラック

JAN4562191986618 W160×D15×H5(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



ITALO OTTINETTI

オティネッティ／イタリア

1920年創業。イタリアを代表するアルミ製の鍋や焼き型をはじめとした調理道具の生産者として90年以上の間、昔ながらの伝統を守りつつ、デザインの良さを追求、研究してきました。安全なアルミA1050のみを使用し、イタリア、ピエモンテ州にあるバヴェーノより拠点を移さずに生産を続けることで、安全な製品を提供し続けています。クラシックなおティネッティの鍋はアルミ製で熱伝導率が良いこと、軽量で扱いが楽なため、イタリアの伝統的な料理をサービスするトラットリアの厨房や家庭でも重宝され使われています。

made in Italy



Ottinetti

Mini sauce pan with Double-grip

オティネッティ ミニソースパン両手 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、アルミ製の両手鍋とセラミックポットのセットです。あらかじめセラミックポットに仕込んでおいた、グラタンなどのオープン料理やシチューをアルミの鍋にセットし、そのまま食卓へ。フタをあけた瞬間、ゲストもきっと喜ばず。

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 両手
JAN 4562191984324
W187×D128×H65(mm)
¥9,500(税抜) ¥10,450(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
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



オティネッティ
ミニソースパン浅型 14cm 両手
JAN 4562191984331
W200×D153×H53(mm)
¥11,500(税抜) ¥12,650(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
¥3,000(税抜) ¥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)
¥10,500(税抜) ¥11,550(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
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



オティネッティ
ミニソースパン深型 10cm 両手
JAN 4562191984355
W156×D107×H105(mm)
¥10,500(税抜) ¥11,550(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
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

Ottinetti

Mini sauce pan

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プ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。



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)
¥9,500(税抜) ¥10,450(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
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



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)
¥11,500(税抜) ¥12,650(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
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



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)
¥10,500(税抜) ¥11,550(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
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



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)
¥10,500(税抜) ¥11,500(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
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

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プン・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



レクタングルベイクーシリーズ



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めにも便利。
※五徳などを利用して安定した状態でご使用ください。



セラミックポットを外して本体のお鍋を器として利用してもおしゃれです。



セラミックポットは耐熱性でグラタンなどのオープン料理にも活用いただけます。



オープ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運ぶことができます。



冷蔵庫に入れて仕込んだクリーム・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。



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、オープ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
 ¥7,000(税抜) ¥7,700(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
 ¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



オティネッティ ローストパン 20cm
JAN 4562191984133
 W300×D205×H57(mm) 本体高さ：50mm
 ¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



オティネッティ ローストパン 24cm
JAN 4562191984140
 W345×D244×H68(mm) 本体高さ：57mm
 ¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)



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：60mm
 ¥18,000(税抜) ¥19,800(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مام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をご用意しました。



オティネッティ フタ 単品 16cm
JAN 4562191984539
 W174×D174×H33(mm)
 ¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)



オティネッティ フタ 単品 18cm
JAN 4562191984188
 W192×D192×H42(mm)
 ¥3,700(税抜) ¥4,070(税込)



オティネッティ フタ 単品 20cm
JAN 4562191984195
 W215×D215×H42(mm)
 ¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)



オティネッティ フタ 単品 22cm
JAN 4562191984201
 W232×D232×H50(mm)
 ¥4,200(税抜) ¥4,620(税込)



オティネッティ フタ 単品 24cm
JAN 4562191984218
 W251×D251×H50(mm)
 ¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



オティネッティ フタ 単品 26cm
JAN 4562191984225
 W275×D275×H50(mm)
 ¥4,700(税抜) ¥5,170(税込)



オティネッティ フタ 単品 28cm
JAN 4562191984232
 W298×D298×H55(mm)
 ¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)



フタ装着イメージ

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
コランダー型レッドバスケット 14cm
JAN 4562191984171
W187×D145×H103(mm)
¥7,800(税抜) ¥8,580(税込)



オティネッティ
コランダー型レッドバスケット 16cm
JAN 4562191984164
W205×D162×H117(mm)
¥8,800(税抜) ¥9,680(税込)



オティネッティ
コランダー(水切り)
JAN 4562191984157
W322×D245×H165(mm)
¥1,000(税抜) ¥11,000(税込)

※コランダー型レッドバスケット 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、魚などをオープン焼きに使用する他、水分がよく抜けるためデザート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 レクタングルベーカー 26
JAN 4562191983303
W184×D285×H50(mm)
取手を除く：184×260mm 満水容量：1900ml
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



オティネッティ レクタングルベーカー 30
JAN 4562191983310
W200×D330×H57(mm)
取手を除く：200×308mm 満水容量：3062ml
¥7,500(税抜) ¥8,250(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。トレー型プレート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。



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)

¥19,000(税抜) ¥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 プレーン3段

JAN 4562191985482

W285×D285×H420(mm)

上段：φ165(mm) 中段：φ225(mm)

下段：φ285(mm)

¥28,000(税抜) ¥30,800(税込)

マドレーヌやクッキーなどの焼き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。



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：φ120(mm) 下段：φ160(mm)

¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)

プレート部分が平らなため、プティフ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 タルト3段

JAN 4562191985468

W285×D285×H410(mm)

上段：φ205(mm) 中段：φ245(mm)

下段：φ285(mm)

¥28,000(税抜) ¥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。

※スタンドは分解できません。食洗機に入れないでください。

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。



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)

¥23,000(税抜) ¥25,300(税込)

※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。



※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



Basic plate for daily life

 **PORVASAL**

ポルバサル／スペイン

スペイン国内に工場を構え、ホテル・レストラン向けの業務用テーブルウェアメーカーとして現存するポルバサル。バルで見られるようなベーシックでカジュアルなプレートやカップの他、伝説的なレストラン、エル・ブリをはじめとした有名店のリクエストにも応える料理を引き立てるテーブルウェアコレクションを数多く生産しています。

made in Spain





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：φ 95mm
¥1,400(税抜) ¥1,540(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
JAN 4562191978149
W187×D187×H23(mm)
有効スペース：φ 120mm
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数：6



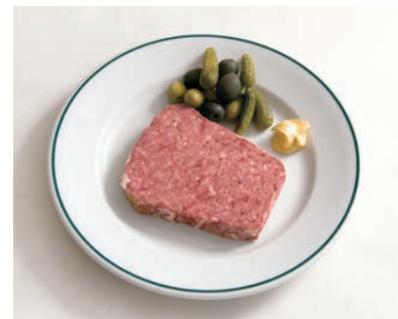
ポルバサル イサバ
フラットプレート 20 グリーン
JAN 4562191984577
W200×D200×H27(mm)
有効スペース：φ 130mm
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数：6

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ェアシリーズ。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ピストロなどのお料理を引き立てます。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



ポルバサル イサバ
フラットプレート 23 グリーン
JAN 4562191978163
W235×D235×H30(mm)
有効スペース：φ 145mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(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：φ 190mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(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：φ 160mm
満水容量：223cc
¥2,100(税抜) ¥2,310(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
¥1,200(税抜) ¥1,320(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
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数：6



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
¥1,500(税抜) ¥1,650(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ェアシリーズ。
どんなお料理も自由な盛り付けを楽しめます。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



スタッキング
が可能

ポルバサル
コンソメボウル
JAN 4562191983556
W140×D115×H55(mm)
満水容量：307cc
¥2,000(税抜) ¥2,200(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
¥1,700(税抜) ¥1,870(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
¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
入数：6



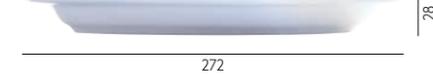
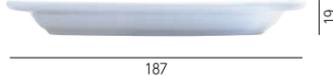
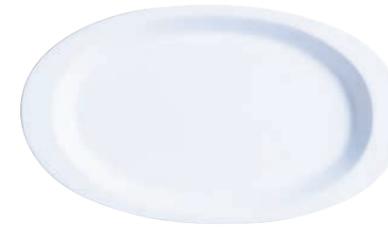
ポルバサル
イサバ パスタプレート
JAN 4562191978194
W224×D224×H40(mm)
有効スペース：φ160mm
満水容量：223cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数：6

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。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



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(税抜) ¥1,210(税込)
入数: 6

ポルバサル
アマヤ オーバルプレート 19
JAN 4562191978071
W187×D108×H19(mm)
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数: 5

ポルバサル
アマヤ オーバルプレート 21
JAN 4562191978088
W202×D115×H23(mm)
¥1,700(税抜) ¥1,870(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)
¥3,000(税抜) ¥3,300(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。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



ポルバサル
221 カップ&ソーサー 80 グリーン
JAN 4562191978224
W126×D126×H55(mm)
カップ口径：φ 67mm
満水容量：90cc
¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)
入数：6



ポルバサル
221 カップ&ソーサー 150 グリーン
JAN 4562191978248
W132×D132×H67(mm)
カップ口径：φ 84mm
満水容量：170cc
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)
入数：6



ポルバサル
221 カップ&ソーサー 250 グリーン
JAN 4562191978262
W155×D155×H78(mm)
カップ口径：φ 90mm
満水容量：260cc
¥2,700(税抜) ¥2,970(税込)
入数：6



ポルバサル
221 カップ&ソーサー 80
JAN 4562191978217
W126×D126×H55(mm)
カップ口径：φ 67mm
満水容量：90cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数：6



ポルバサル
221 カップ&ソーサー 150
JAN 4562191978231
W132×D132×H67(mm)
カップ口径：φ 84mm
満水容量：170cc
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
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
¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
入数：6





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。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



ポルバサル マグカップ 80cc
JAN 4562191984591
 W74×D56×H60(mm)
 カップ口径：φ56mm
 満水容量：80cc
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
 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)
 カップ口径：φ65mm
 満水容量：150cc
¥1,600(税抜) ¥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。



ポルバサル マグカップ 250cc
JAN 4562191984614
 W104×D77×H87(mm)
 カップ口径：φ77mm
 満水容量：260cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 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。



モッタ／イタリア

食文化が豊かで名立たる金属製品メーカーが集結するイタリア北部、ピエモンテ州オメーニャに1967年創業。イタリアの伝統と程よいモダン的要素が加わったステンレス製品はどこかノスタルジックでクラシカルな雰囲気を持ちながら無駄のない実用的なデザインが特徴です。約50年もの間、業務用としてホテル・レストランやパールなどで使われている他、良質でシンプルなステンレスアイテムはヨーロッパを中心とした国々で家庭のキッチンやダイニングでも愛用されています。

made in Italy



Table Item



モッタ エッグスタンド

JAN 4562191984508

W83×D83×H26(mm)

¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

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)

¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

入数：4

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

¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

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 プレーン スクエアプレート 11

JAN 4562191980364

W110×D110×H10(mm)

¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

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)

¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

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)

¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

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 オリーブトレイ

JAN 4562191984478

W188×D88×H13(mm)

¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

スペースが2箇所に分かっ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り付けたり、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)

¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)

深さのある楕円の器はシュガーやクリーム容器として、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)

¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)

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プン料理も短時間で火が通りません。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。

Tray and Plate



モッタ フードトレイ 25

JAN 4562191983389

W262×D183×H26(mm)

¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

パールやバスティチュリア(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)

¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)

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 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

¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

シンプルな丸いプレートは、プチフ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：φ175mm

¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)

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 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：φ205mm

¥6,000(税抜) ¥6,600(税込)

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
JAN 4562191980227
 W88×D88×H31(mm)
¥900(税抜) ¥990(税込)
 入数：3

小ぶりな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)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

イタリアのパ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びったり収まります。



モッタ キャンディーボウル
JAN 4562191981989
 W90×D90×H54(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

丸みがあり、深さがあるのでクッキーや袋入り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
JAN 4562191980241
 W135×D145×H69(mm)
¥7,800(税抜) ¥8,580(税込)

パ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
JAN 4562191980234
 W202×D135×H65(mm)
¥8,800(税抜) ¥9,680(税込)

パ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。



モッタ マルチボウル
JAN 4562191984492
 W140×D140×H95(mm)
¥4,800(税抜) ¥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
JAN 4562191980074
 W228×D174×H11(mm)
¥3,000(税抜) ¥3,300(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
JAN 4562191983297
 W200×D109×H11(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

卓上のソルト&ペッパーやオイル&ピネガー、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)
¥3,600(税抜) ¥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
JAN 4562191980388
 W110×D38×H88(mm)
¥1,800(税抜) ¥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
JAN 4562191980395
 W96×D30×H74(mm)
¥1,800(税抜) ¥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)
¥1,800(税抜) ¥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このホルダーで。



モッタ カトラリーホルダー
JAN 4562191981965
 W79×D79×H100(mm)
¥3,500(税抜) ¥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かりと馴染みます。



モッタ ツールホルダー
JAN 4562191981972
 W103×D103×H125(mm)
¥4,500(税抜) ¥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
JAN 4562191980265
 W238×D238×H92(mm)
 有効スペース：φ175mm
 ￥8,000(税抜) ￥8,800(税込)



モッタ サンマルコ ケーキスタンド 28
JAN 4562191980272
 W273×D273×H94(mm)
 有効スペース：φ205mm
 ￥10,000(税抜) ￥11,000(税込)



モッタ タルトサーバー
JAN 4562191984454
 W262×D57×H23(mm)
 ￥2,500(税抜) ￥2,750(税込)

イタリアの昔ながらのバスチエッタリア(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)
 ￥3,000(税抜) ￥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)
 ￥3,800(税抜) ￥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)
 ￥3,500(税抜) ￥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)
 ￥11,000(税抜) ￥12,100(税込)



モッタ ワイヤーバスケット ラウンド L
JAN 4562191980135
 W243×D243×H92(mm)
 ￥15,000(税抜) ￥16,500(税込)



モッタ
 ワイヤーバスケット ショート
JAN 4562191980142
 W178×D178×H176(mm)
 ￥14,000(税抜) ￥15,400(税込)

モッタ
 ワイヤーバスケット トール
JAN 4562191980159
 W203×D203×H217(mm)
 ￥17,000(税抜) ￥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。



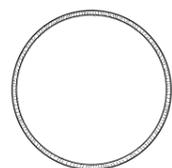
Rigato

ポータ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。ソーサーはやや大振り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。

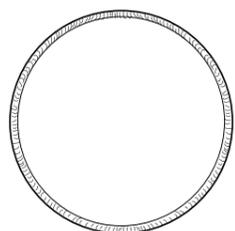


Dorico

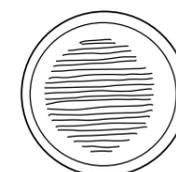
ギリシャ建築のドリ式円柱よりヒントを得たデザインのコースター&ソーサー。



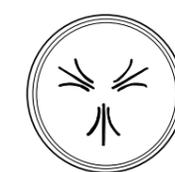
モッタ サンマルコ
コースター ゴールドリム
JAN 4562191980289
W100×D100×H9(mm)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
入数: 6



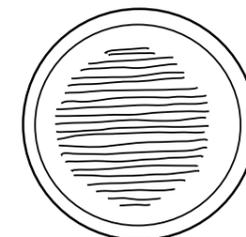
モッタ サンマルコ
ソーサー ゴールドリム
JAN 4562191980296
W138×D138×H12(mm)
¥3,200(税抜) ¥3,520(税込)
入数: 2



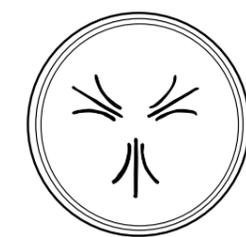
モッタ リガート コースター
JAN 4562191982023
W103×D103×H12(mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数: 6



モッタ ドリコ コースター
JAN 4562191982047
W100×D100×H10(mm)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数: 6



モッタ リガート ソーサー
JAN 4562191982030
W148×D148×H15(mm)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数: 2



モッタ ドリコ ソーサー
JAN 4562191982054
W139×D139×H10(mm)
¥1,600(税抜) ¥1,760(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。



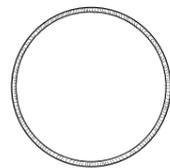
Baroque

マット仕上げを施し、クラシックなレリーフがついています。

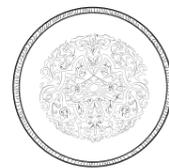


Baroque Damascene

ミラー仕上げのベースにダマシ柄をプレスし、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。



モッタ サンマルコ
コースター
JAN 4562191979993
W100×D100×H9(mm)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数: 6



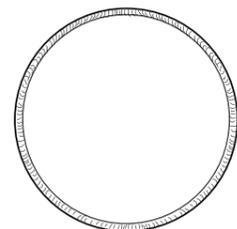
モッタ サンマルコ
ダマシ コースター
JAN 4562191980012
W100×D100×H9(mm)
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数: 6



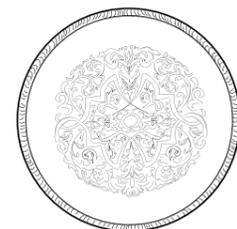
モッタ バロック
コースター
JAN 4562191980036
W110×D110×H10(mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数: 6



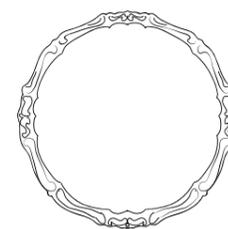
モッタ バロック
ダマシ コースター
JAN 4562191980050
W110×D110×H10(mm)
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数: 6



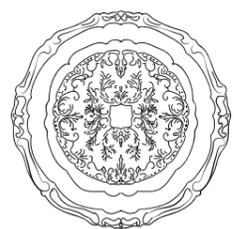
モッタ サンマルコ
ソーサー
JAN 4562191980005
W138×D138×H12(mm)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数: 2



モッタ サンマルコ
ダマシ ソーサー
JAN 4562191980029
W138×D138×H12(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数: 2



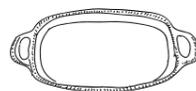
モッタ バロック
ソーサー
JAN 4562191980043
W135×D135×H10(mm)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数: 2



モッタ バロック
ダマシ ソーサー
JAN 4562191980067
W135×D135×H10(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
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 30
JAN 4562191980302
W370×D222×H19(mm)
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)



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)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)



モッタ サンマルコ
レクタングルトレイ ハンドル 40
JAN 4562191980326
W496×D295×H22(mm)
¥8,800(税抜) ¥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)
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)



モッタ サンマルコ ダマシ
レクタングルトレイ ハンドル 30
JAN 4562191983341
W370×D222×H19(mm)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)



モッタ サンマルコ ダマシ
レクタングルトレイ ハンドル 35
JAN 4562191983358
W424×D256×H21(mm)
¥8,800(税抜) ¥9,680(税込)



モッタ サンマルコ ダマシ
レクタングルトレイ ハンドル 40
JAN 4562191983365
W496×D295×H22(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

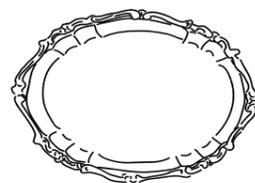


モッタ サンマルコ ダマシ
レクタングルトレイ ハンドル 45
JAN 4562191983372
W553×D330×H27(mm)
¥14,000(税抜) ¥15,400(税込)

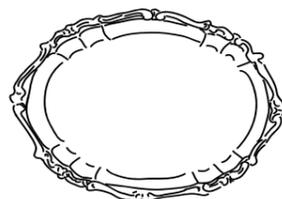


Baroque Oval Tray

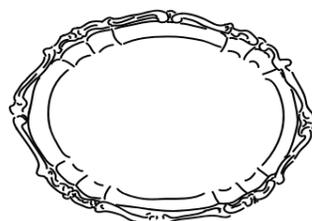
バロック調のレリーフがついたクラシックなトレイはパーティーを華やかに演出します。



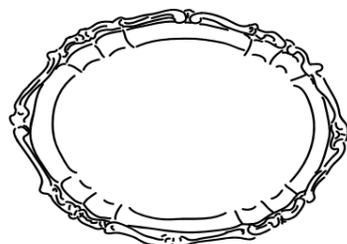
モッタ
バロック オーバルトレイ 26
JAN 4562191980401
W260×D208×H15(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



モッタ
バロック オーバルトレイ 31
JAN 4562191980418
W308×D243×H17(mm)
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)



モッタ
バロック オーバルトレイ 37
JAN 4562191980425
W365×D287×H20(mm)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)

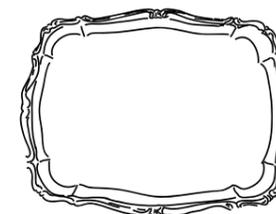


モッタ
バロック オーバルトレイ 42
JAN 4562191980432
W412×D327×H20(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

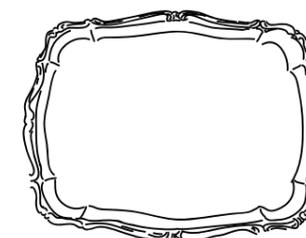


Baroque Rectangle Tray

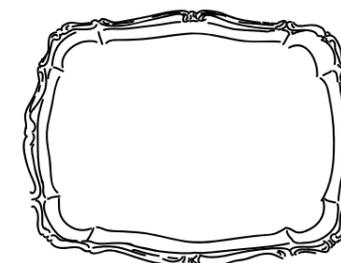
エレガントなレクタングルのトレイはコーヒー、ティートレイとしてご使用いただけます。



モッタ
バロック レクタングルトレイ 30
JAN 4562191980449
W300×D227×H11(mm)
¥4,800(税抜) ¥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)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)



モッタ
バロック レクタングルトレイ 40
JAN 4562191980463
W395×D298×H19(mm)
¥8,000(税抜) ¥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ピ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、パール、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)
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)



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



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



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



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



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

Milk Pitcher 50cl

モッタ ミルクピッチャー 50cl
W127×D69×H110(mm)
¥5,000(税抜) ¥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)
¥6,000(税抜) ¥6,600(税込)



モッタ
ミルクピッチャー 75cl ステンレス
JAN 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
JAN 4562191982207

Buono from Italy

Saturnia

Le porcellane da tavola

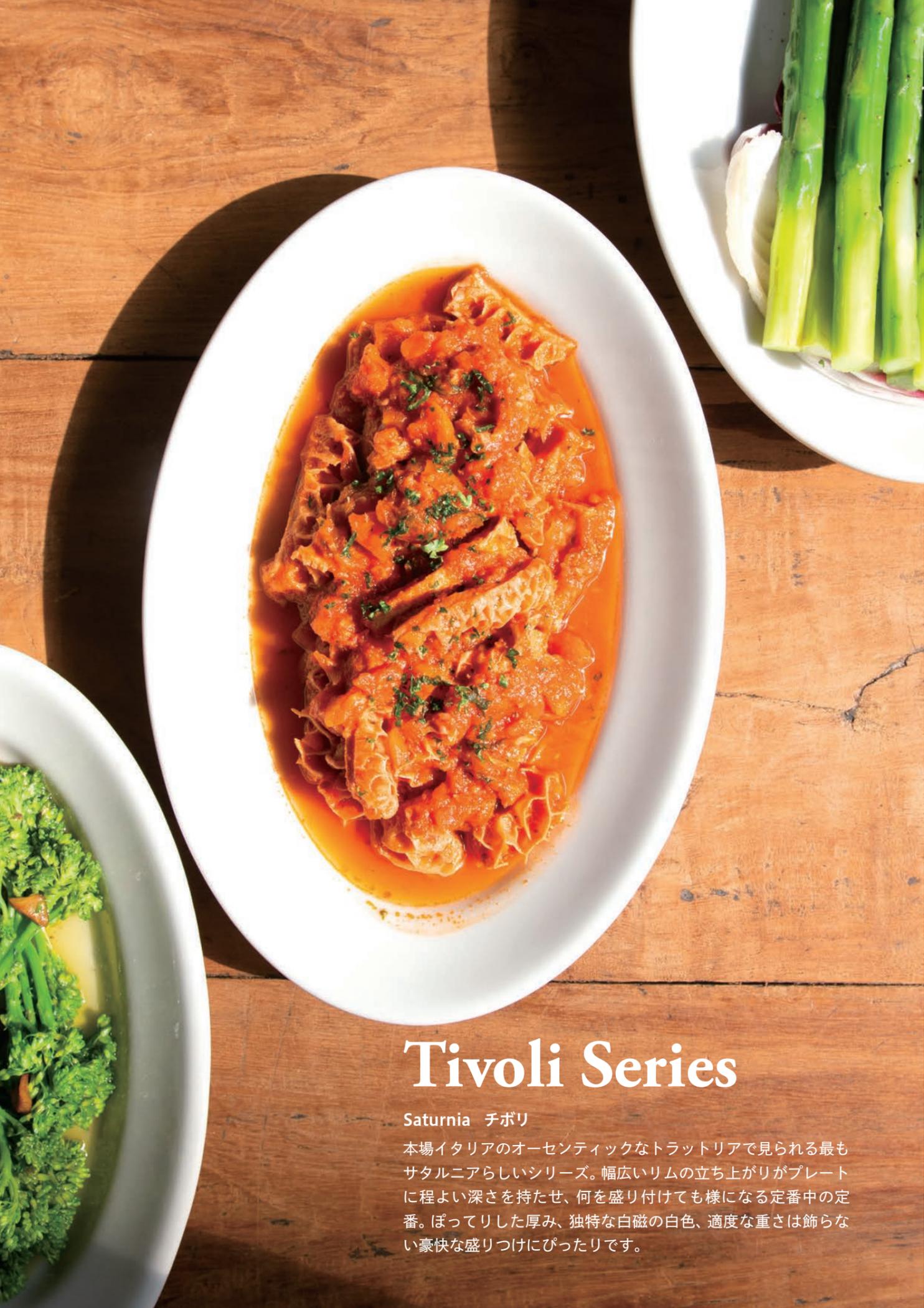
Origini e cultura del made in Italy

サタルニア／イタリア

イタリアのトラットリアやバルでは欠かせないサタルニアのお皿。
厚み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
性が広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
した食器は正にイタリアの定番。

made in Italy





Tivoli Series

Saturnia チボリ

本場イタリアのオーセンティックなトラットリアで見られる最もサタルニアらしいシリーズ。幅広いリムの立ち上がりプレートに程よい深さを持たせ、何を盛り付けても様になる定番中の定番。ぽってりした厚み、独特な白磁の白色、適度な重さは飾らない豪快な盛りつけにぴったりです。



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
¥1,200(税抜) ¥1,320(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
¥1,400(税抜) ¥1,540(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
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数：6



サタルニア チボリ ディナープレート 26

JAN 8003342024262
W259×D259×H38(mm) 有効スペース：φ165mm
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数：6



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：φ 158mm 有効スペース容量：200cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(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
¥1,200(税抜) ¥1,320(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)
¥1,500(税抜) ¥1,650(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
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
 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)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 入数：6



サタルニア チボリ ボウル ラージ
JAN 8003342040019
 W177×D177×H55(mm) 満水容量：588cc
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
 入数：5



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
 ¥2,000(税抜) ¥2,200(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
 ¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)
 入数: 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 25
 JAN 8003342080015
 W252×D172×H35(mm) 有効スペース長径: 182mm
 ¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)
 入数: 5



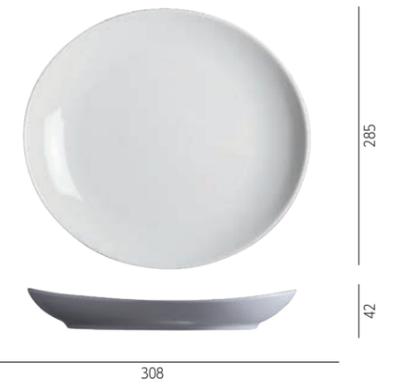
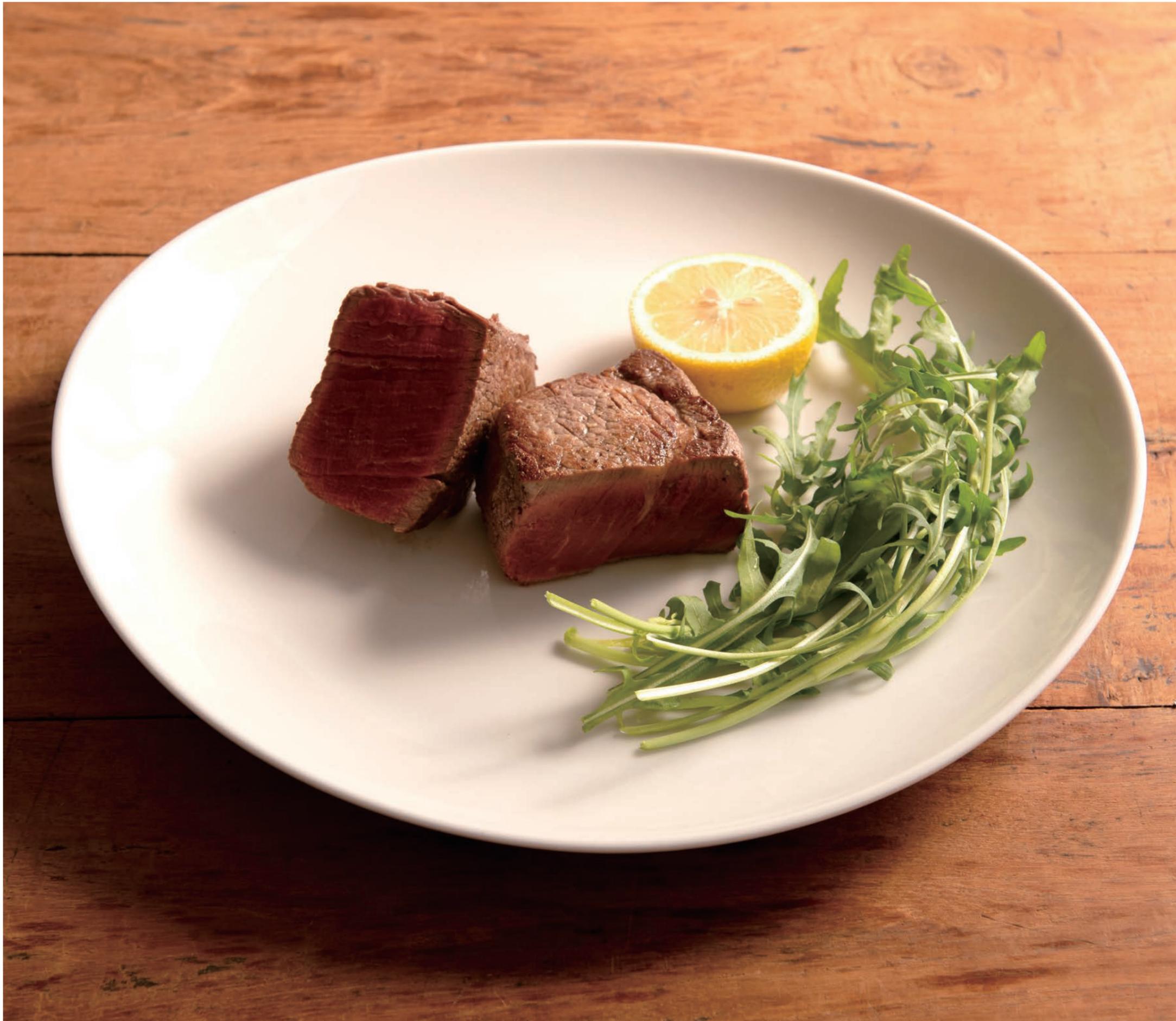
サタルニア チボリ オーバルプレート 35
 JAN 8003342110019
 W344×D248×H48(mm) 有効スペース長径: 250mm
 ¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)
 入数: 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 28
 JAN 8003342090014
 W279×D190×H38(mm) 有効スペース長径: 220mm
 ¥2,600(税抜) ¥2,860(税込)
 入数: 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 38
 JAN 8003342120018
 W385×D262×H50(mm) 有効スペース長径: 290mm
 ¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)
 入数: 3



New
サタルニア チボリ ピステッカプレート 31
JAN 8003342000525
W308×D290×H51 (mm)
¥3,000 (税抜) ¥3,300 (税込)
入数：6



Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

Roma Blue Line Series

Saturnia ローマ ブルーライン

南イタリアで古くから好まれ使用されている、爽やかなブルーのラインが入ったプレートは、料理を美しく引き立てます。イタリア料理以外にも様々な料理に対応できる人気のシリーズです。



サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 24
 JAN 8003342006770
 W247×D157×H30(mm) 有効スペース長径: 185mm
 ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
 入数: 5



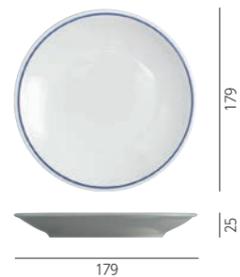
サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 27
 JAN 8003342006787
 W271×D170×H30(mm) 有効スペース長径: 200mm
 ¥2,700(税抜) ¥2,970(税込)
 入数: 5



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
 ¥3,500(税抜) ¥3,850(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
 JAN 8003342460022
 W365×D229×H35(mm) 有効スペース長径: 290mm
 ¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)
 入数: 3



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)
 ¥1,400(税抜) ¥1,540(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)
 ¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)
 入数: 6



サタルニア ローマ ブルーライン デイナープレート 24
 JAN 8003342350026
 W243×D243×H28(mm)
 ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)
 入数: 6



サタルニア ローマ ブルーライン デイナープレート 27
 JAN 8003342014928
 W275×D275×H28(mm)
 ¥2,200(税抜) ¥2,420(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
 JAN 8003342360025
 W205×D205×H38(mm) 満水容量: 470cc
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 入数: 6

Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

Roma Plain Series

Saturnia ローマプレーン

イタリアで最もシェアの高い、カジュアルでシンプルなシリーズ。リムが殆どなく、お料理をのせるスペースが広いので、どのサイズも料理が盛り付けやすく、使い勝手の良いプレートです。

Saturnia - Roma Plain



サトルニア ローマ プレーン オーバルプレート 24

JAN 8003342000426

W247×D157×H30(mm) 有効スペース長径: 185mm

¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

入数: 5



サトルニア 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

¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)

入数: 5



サトルニア 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

¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

入数: 5



サトルニア ローマ プレーン オーバルプレート 36

JAN 8003342460015

W365×D229×H35(mm) 有効スペース長径: 290mm

¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)

入数: 3



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(税抜) ¥1,210(税込)
 入数: 6



サタルニア ローマ プレーン デイナープレート 27
 JAN 8003342003663
 W275×D275×H28(mm)
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(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)
 ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
 入数: 6



サタルニア ローマ プレーン パスタボウル
 JAN 8003342360018
 W205×D205×H38(mm) 満水容量: 470cc
 ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
 入数: 6



サタルニア ローマ プレーン デイナープレート 24
 JAN 8003342350019
 W243×D243×H28(mm)
 ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
 入数: 6

Saturnia

Le porcellane da tavola

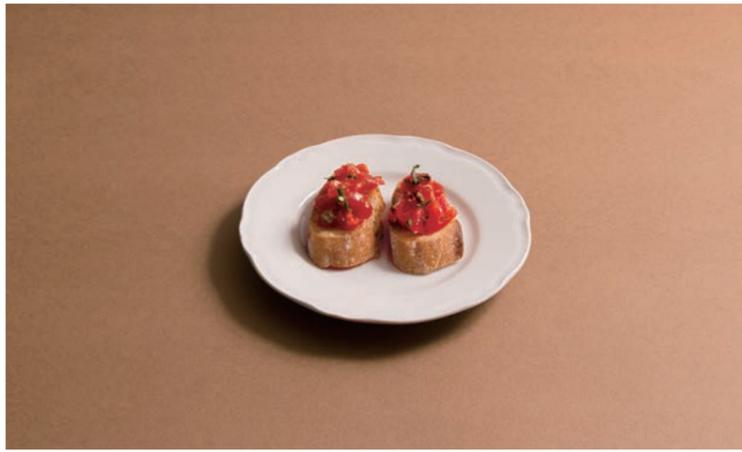
Origini e cultura del made in Italy

Praga Series

Saturnia プラガ

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。





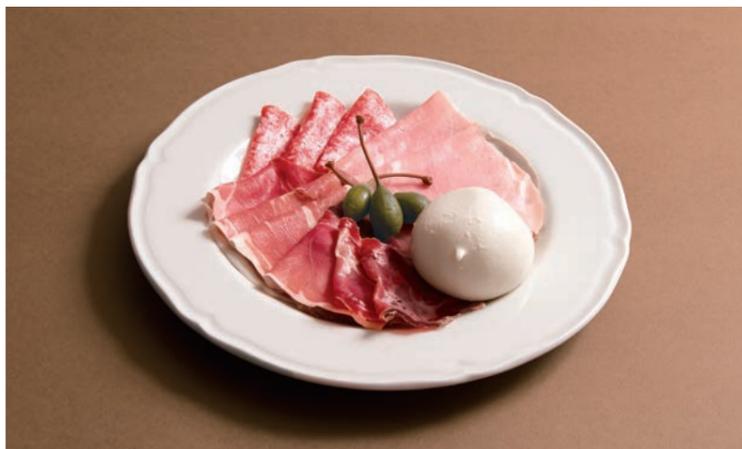
サタルニア プラガ ブレッドプレート
JAN 8003342021070
 W170×D170×H20(mm) 有効スペース：φ105mm
 ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 入数：6



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
 ¥1,300(税抜) ¥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：φ167mm
 ¥1,800(税抜) ¥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
 ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
 入数：6



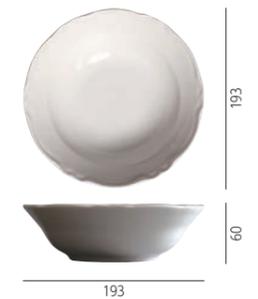
サタルニア プラガ ディナープレート 31
JAN 8003342016847
 W315×D315×H25(mm) 有効スペース：φ230mm
 ¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
 入数：4



サタルニア プラガ パスタボウル
JAN 8003342016687
 W235×D235×H40(mm)
 有効スペース：φ165mm 有効スペース容量：250cc
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 入数：6



サタルニア プラガ ボウル 13
JAN 8003342022008
 W135×D135×H43(mm)
 有効スペース容量：100cc 満水容量：254cc
 ¥1,300(税抜) ¥1,430(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
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 入数：5

Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

Saturnia - Siviglia



Siviglia Series

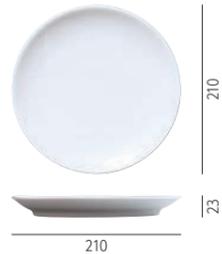
Saturnia シビリア

リムのないフラットなプレートは余白を楽しむスタイリッシュな盛り付けに向いています。プレートプレートから大判のオーバルプレートまで絵を描くようなのびのびと華やかな料理に仕上げます。





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(税抜) ¥1,210(税込)
 入数: 6



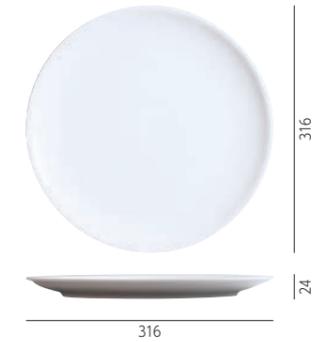
サタルニア シビリア デザートプレート
JAN 8003342023005
 W210×D210×H23(mm)
 ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
 入数: 6



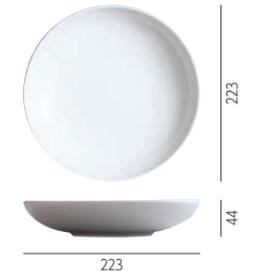
サタルニア シビリア ディナープレート 26
JAN 8003342022985
 W264×D264×H25(mm)
 ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
 入数: 6



サタルニア シビリア ディナープレート 28
JAN 8003342023050
 W285×D285×H28(mm)
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 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)
 ¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
 入数: 4



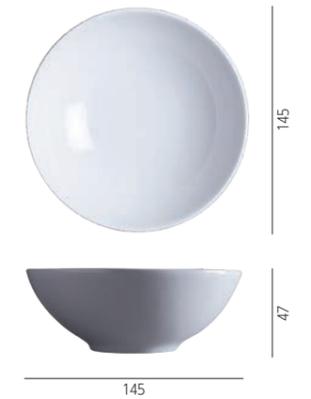
サタルニア シビリア パスタボウル
JAN 8003342022992
 W223×D223×H44(mm) 満水容量: 780cc
 ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
 入数: 6



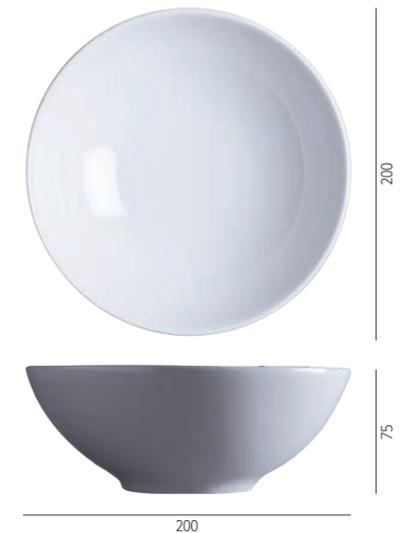
サタルニア シビリア オーバルプレート 28
JAN 8003342023036
 W286×D243×H24(mm)
 ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
 入数: 5



サタルニア シビリア オーバルプレート 34
JAN 8003342023043
 W348×D300×H28(mm)
 ¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)
 入数: 3



New
サタルニア シビリア ボウル スモール
 JAN 8003342037279
 W145×D145×H47(mm) 満水容量：350cc
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 入数：6



New
サタルニア シビリア ボウル ラージ
 JAN 8003342023258
 W200×D200×H75(mm) 満水容量：1050cc
 ¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
 入数：6

Siviglia Pepper

Saturnia シビリア ペッパー

食材選びや盛り付けによって個性的でシックにまとまる色合いです。シビリアの中でも盛り付けやすいデザートプレート、パスタボウル、ディナープレート 28cm3 アイテムの展開です。



サタルニア
シビリア デザートプレート ペッパー
JAN 8003342024651
W210×D210×H23(mm)
¥1,500(税抜) ¥1,650(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)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数：6

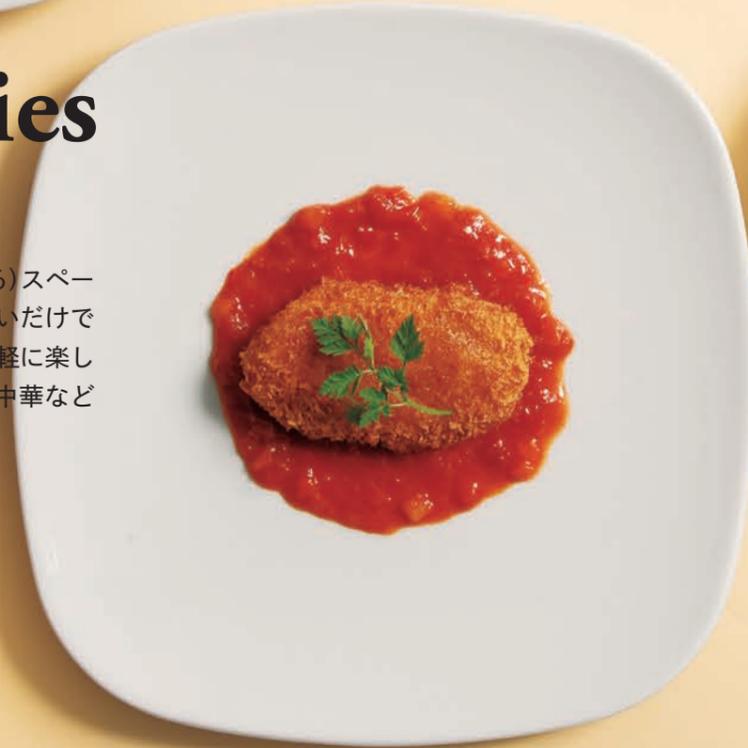


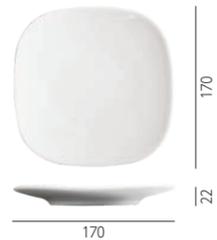
サタルニア
シビリア パスタボウル ペッパー
JAN 8003342024644
W223×D223×H44(mm) 満水容量：780cc
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)
入数：6

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、たっぷり盛り付けられ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。





サタルニア ダヌビオ プレート 17
 JAN 8003342023333
 W170×D170×H22(mm)
 ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 入数: 5



サタルニア ダヌビオ プレート 21
 JAN 8003342023326
 W210×D210×H26(mm)
 ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
 入数: 6



サタルニア ダヌビオ プレート 23
 JAN 8003342023951
 W235×D235×H24(mm)
 ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
 入数: 6



サタルニア ダヌビオ プレート 26
 JAN 8003342023319
 W269×D269×H28(mm)
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 入数: 6



サタルニア ダヌビオ プレート 28
 JAN 8003342023944
 W285×D285×H30(mm)
 ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
 入数: 6



サタルニア ダヌビオ ディーププレート 18
 JAN 8003342023968
 W180×D180×H42(mm) 満水容量: 600cc
 ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
 入数: 5



サタルニア ダヌビオ ディーププレート 21
 JAN 8003342023937
 W210×D210×H43(mm) 満水容量: 750cc
 ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
 入数: 6

Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

Napoli Series

Saturnia ナポリ

サイズの揃ったボウルはデザートやスープ、ヌードル、サラダなどジャンルを問わず自由にご使用いただけます。盛り付けやすい深みのあるパスタボウルとピザプレートはそれぞれ2サイズ展開。ピザプレートはホールケーキやタルトなどをのせることもできます。





サタルニア ナポリ パスタボウル 23(スモール)
JAN 8003342021100
 W238×D238×H53(mm)
 有効スペース：φ140mm 有効スペース容量：200cc
¥1,600(税抜) ¥1,760(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)
¥2,900(税抜) ¥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
¥1,800(税抜) ¥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：φ250mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
 入数：6



サタルニア ナポリ ラウンドディッシュ
JAN 8003342001966
 W260×D260×H50(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
 入数：6



サタルニア ナポリ ピザプレート 31
JAN 8003342210016
 W315×D315×H18(mm) 有効スペース：φ277mm
¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)
 入数：6



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
 ¥1,000(税抜) ¥1,100(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
 ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 入数：6



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
 ¥1,400(税抜) ¥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
 ¥1,900(税抜) ¥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
 ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
 入数：5

Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

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)
 ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
 入数：5



サタルニア シカゴ プレーン 28
 JAN 8003342023289
 W290×D195×H23(mm)
 ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
 入数：5



サタルニア シカゴ プレーン 33
 JAN 8003342023296
 W330×D222×H26(mm)
 ¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
 入数：5



サタルニア シカゴ ブルーライン 25
 JAN 4562191981934
 W250×D168×H22(mm)
 ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
 入数：5



サタルニア シカゴ ブルーライン 28
 JAN 4562191981941
 W290×D195×H23(mm)
 ¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)
 入数：5



サタルニア シカゴ ブルーライン 33
 JAN 4562191981958
 W330×D222×H26(mm)
 ¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)
 入数：5

Caravelle Series

Saturnia キャラベル

サービングに適した持ち運びやすい舟形のプレート。葉物のサラダや甲殻類たっぷりのパスタ、魚を丸ごと調理したアクアパッツァなどボリュームのある料理をざっくりと盛り付けるのに最適です。人が集まるパーティシーズンにぜひ取り揃えて置きたいプレートです。



Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy



サタルニア キャラベルプレート 27
 JAN 8003342027317
 W275×D190×H55(mm)
 ¥2,500(税抜) ¥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)
 ¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)
 入数: 3



サタルニア キャラベルプレート 35
 JAN 8003342027331
 W355×D236×H62(mm)
 ¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)
 入数: 2

Stack Bowl Series

Saturnia スタックボウル

スタッキング(重ねる)あるいはサイズ違いで入れ子にして収納できます。パンを入れたり、お惣菜やサラダなどが盛りつけやすいボウル。



Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

Saturnia - Stack Bowl



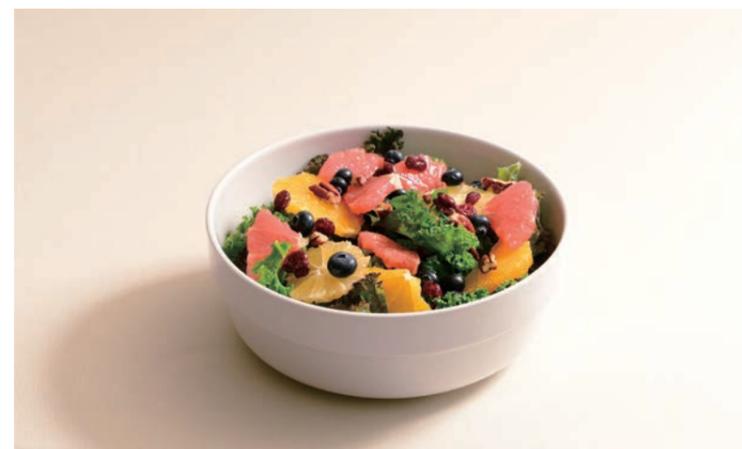
サタルニア スタックボウル 12
JAN 8003342007371
 W120×D120×H54(mm) 満水容量：315cc
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 入数：6



サタルニア スタックボウル 15
JAN 8003342016502
 W152×D152×H65(mm) 満水容量：700cc
¥1,400(税抜) ¥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
¥2,000(税抜) ¥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
¥2,800(税抜) ¥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。

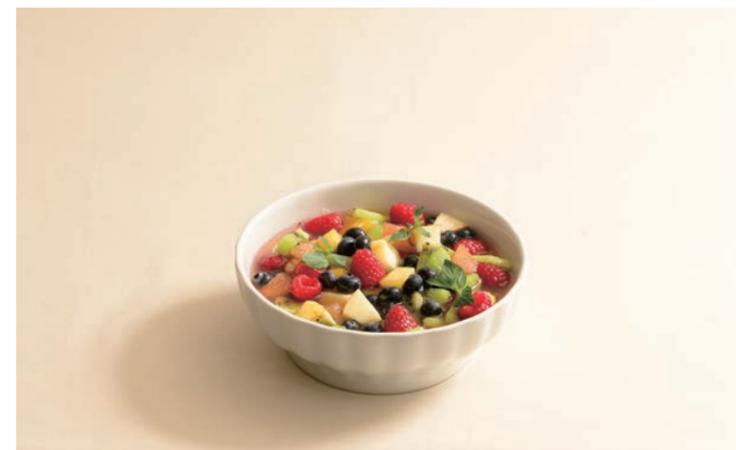


Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

Saturnia - Rib Bowl



サタルニア リブボウル 17

JAN 8003342000808

W175×D175×H64(mm) 満水容量：800cc

¥1,600(税抜) ¥1,760(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(税抜) ¥2,420(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

¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

入数：3



イパ/イタリア

1955年創業。Made in Italyを守り続けるプロ市場向けコーヒーカップに特化した陶器メーカーで街のカフェやパールへの供給から大手コーヒー豆メーカーのオリジナルカップの制作などを手掛けています。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深みのある味わいを保ちます。

made in Italy



Ipa Milano Espresso Cup

ぽってりと丸みのあるエスプレッソカップです。



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 エスプレッソカップ ホワイト
JAN 4562191982542
 W120×D120×H53(mm)
 カップ口径：φ70mm
 満水容量：70(ml)
 ￥1,600(税抜) ￥1,760(税込)
 入数：6



イパ ミラノ エスプレッソカップ レッド
JAN 4562191982559
 W120×D120×H53(mm)
 カップ口径：φ70mm
 満水容量：70(ml)
 ￥1,900(税抜) ￥2,090(税込)
 入数：6



イパ ミラノ エスプレッソカップ ブラウン
JAN 4562191982566
 W120×D120×H53(mm)
 カップ口径：φ70mm
 満水容量：70(ml)
 ￥1,900(税抜) ￥2,090(税込)
 入数：6



イパ ミラノ カプチーノカップ ホワイト
JAN 4562191982573
 W141×D141×H67(mm)
 カップ口径：φ94mm
 満水容量：190(ml)
 ￥1,800(税込) ￥1,980(税込)
 入数：6

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 ホワイト

JAN 4562191982603
W120×D120×H68(mm)
カップ口径：φ66mm
満水容量：70(ml)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数：6

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 ホワイト

JAN 4562191982634
¥1,870(税込)
W141×D141×H85(mm)
カップ口径：φ77mm
満水容量：150(ml)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数：6



イパ ジェノヴァ カプチーノカップ ブラウン

JAN 4562191982658
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)
W141×D141×H85(mm)
カップ口径：φ77mm
満水容量：150(ml)
入数：6

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ト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 Alba Shot Cup

ハンドルのないコンパクトなフリーカップはパンやお菓子とともに好みのコースターやトレイ、
プレートなどにのせてご使用いただく他、お茶や前菜のスープなどにも。



イパ イスキア エスプレッソカップ
JAN 4562191982665
 W120×D120×H50(mm)
 カップ口径：φ70mm
 満水容量：55(ml)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
 入数：6



New
イパ アルバ ショットカップ ホワイト
JAN 4562191986793
 W64×D64×H52 (mm)
 カップ口径：φ64(mm)
 満水容量：60(ml)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 入数：6

Ipa Cervinia Cappuccino Cup

底の深いカップは容量たっぷりでカプチーノ、コーヒーはもちろん
ジェラートをたっぷり入れたアフオガードにもぴったり。ラテアートにも最適です。



New

イパ チェルヴィニア カプチーノカップ ホワイト

JAN 4562191986779

W150×D150×H63(mm)

カップ口径: φ 86(mm)

満水容量:180(ml)

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数: 6

Ipa Lucca Cappuccino Cup

浅めで口広のカップはラテアートに最適です。紅茶やハーブティーなどにも活用いただけます。



New

イパ ルカ カプチーノカップ ホワイト

JAN 4562191986786

W143×D143×H63(mm)

カップ口径: φ 101(mm)

満水容量:190(ml)

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数: 6



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。



by VICRILA

Simple & Useful





Basque glass VICRILA

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：83mm 満水量：227ml
¥670 (税抜) ¥737 (税込)
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：370ml
¥790 (税抜) ¥869 (税込)
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
¥1,010 (税抜) ¥1,111 (税込)
入数：12



ヴィクリラ ワイングラス 6oz
JAN 4562191982306
W69×D69×H110 (mm)
口径：63mm 満水量：185ml
¥1,090 (税抜) ¥1,199 (税込)
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
¥1,180 (税抜) ¥1,298 (税込)
入数：12



スタッキングが可能です。

Wine glass VICRILA

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。



Craftsmanship and Long History

since 1857



turk

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







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、やはり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!!



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遅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。





ターク
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
¥14,000(税抜) ¥15,400(税込)

卵1個分の目玉焼きを焼くのにぴったりのサイズ。
小ぶりなサイズのためパンケーキも失敗なくきれいに焼けます。



ターク
クラシックフライパン
5号 26cm
JAN 4562191971799
W497×D260×H130(mm)
調理面：φ195mm
本体高さ：37mm
¥23,000(税抜) ¥25,300(税込)

野菜はじっくり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。



ターク
クラシックフライパン
2号 20cm
JAN 4562191971768
W382×D200×H96(mm)
調理面：φ140mm
本体高さ：34mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)

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。



ターク
クラシックフライパン
6号 28cm
JAN 4562191971805
W527×D280×H160(mm)
調理面：φ205mm
本体高さ：35mm
¥26,000(税抜) ¥28,600(税込)

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。



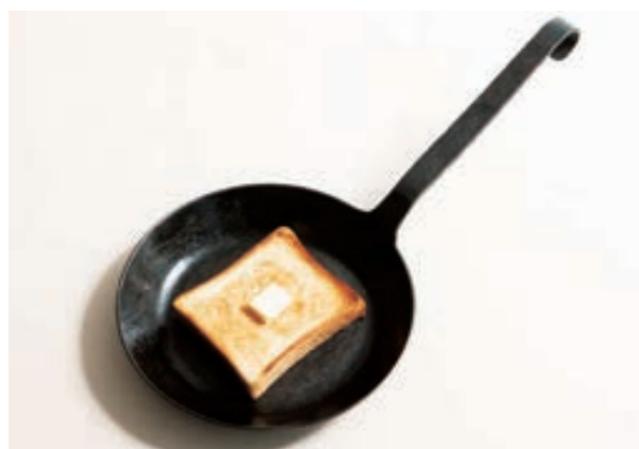
ターク
クラシックフライパン
3号 22cm
JAN 4562191971775
W430×D220×H119(mm)
調理面：φ160mm
本体高さ：34mm
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)

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。



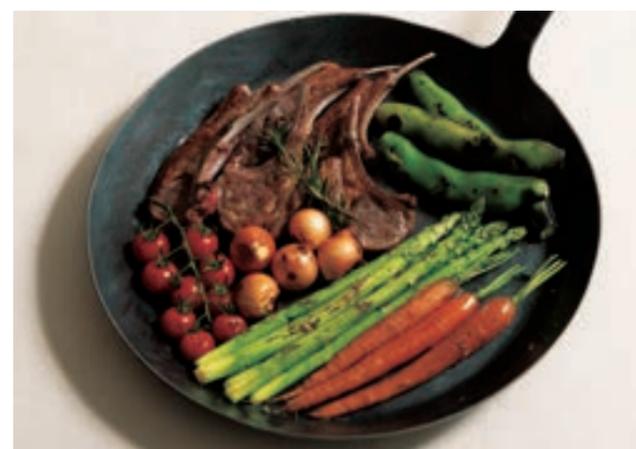
ターク
クラシックフライパン
7号 32cm
JAN 4562191975292
W620×D320×H160(mm)
調理面：φ265mm
本体高さ：40mm
¥33,000(税抜) ¥36,300(税込)

直火で仕上げるバエリアはお米が香ばしく本格的な仕上がり。



ターク
クラシックフライパン
4号 24cm
JAN 4562191971782
W450×D240×H115(mm)
調理面：φ175mm
本体高さ：36mm
¥20,000(税抜) ¥22,000(税込)

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。



ターク
クラシックフライパン
8号 36cm
JAN 4562191975308
W700×D365×H170(mm)
調理面：φ292mm
本体高さ：43mm
¥45,000(税抜) ¥49,500(税込)

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。



Turk Classic Grill Pan

ターク クラシック グリルパン

鍛造した鉄板に深さをもたせ、両側にグリップを付けた日本限定ザッカワークスオリジナルのグリルパンです。グラタンやお肉のローストなどのオープン料理や、すき焼きのような汁気のある料理にもご使用いただけます。



ターク
クラシックグリルパン 20cm
JAN 4562191974127
W260×D200×H72(mm)
調理面：φ137mm
本体高さ：37mm
¥16,000(税抜) ¥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に、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
JAN 4562191972895
W313×D240×H75(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：43mm
¥20,000(税抜) ¥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。そのままスピード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
¥23,000(税抜) ¥25,300(税込)

肉、魚などのグリルの他、グラタン、パイ、タルトなどのオープ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。オープ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：φ210mm
本体高さ：46mm
¥26,000(税抜) ¥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。その他バエリアなども華やかに食卓を演出できオススメです。

※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。



since 1857
 **turk**

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。



ターク
プレスパン 浅型20cm
JAN 4562191982351
W390×D200×H115(mm)
調理面：φ145mm
本体高さ：25mm
¥8,000(税抜) ¥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
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



ターク
プレスパン 浅型28cm
JAN 4562191982375
W515×D275×H140(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：30mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



ターク
プレスパン 浅型32cm
JAN 4562191982382
W617×D315×H160(mm)
調理面：φ245mm
本体高さ：32mm
¥13,000(税抜) ¥14,300(税込)



ターク
プレスパン 浅型36cm
JAN 4562191982399
W685×D355×H180(mm)
調理面：φ290mm
本体高さ：32mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)



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 深型24cm
JAN 4562191982405
W446×D245×H173(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：42mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



ターク
プレスパン 深型28cm
JAN 4562191982412
W512×D280×H165(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：45mm
¥12,000(税抜) ¥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。



ターク
プレス グリルパン
浅型20cm
JAN 4562191982429
W235×D200×H70(mm)
調理面：φ145mm
本体高さ：25mm
¥8,000(税抜) ¥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：φ180mm
本体高さ：25mm
¥9,000(税抜) ¥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：φ210mm
本体高さ：30mm
¥10,000(税抜) ¥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：φ245mm
本体高さ：32mm
¥13,000(税抜) ¥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：φ290mm
本体高さ：32mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)



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
深型24cm
JAN 4562191982474
W280×D245×H86(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：42mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



ターク
プレス グリルパン
深型28cm
JAN 4562191982481
W325×D280×H85(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：45mm
¥12,000(税抜) ¥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プ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。



ターク
プレスパン ベントハンドル
浅型20cm
JAN 4562191982498
W307×D200×H94(mm)
調理面：φ145mm
本体高さ：25mm
¥8,500(税抜) ¥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：φ180mm
本体高さ：25mm
¥9,500(税抜) ¥10,450(税込)



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
¥10,500(税抜) ¥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
¥10,500(税抜) ¥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：φ210mm
本体高さ：45mm
¥12,500(税抜) ¥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



→
鉄鉄（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。

ターク社オリジナル木ベラ



ターク オリジナル 木ベラ

JAN 4562191984584

W290×D62×H5(mm)

¥800(税抜) ¥880(税込)

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。

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。
※洗剤はクリームクレンザー、たわしは金属製のものがおすすめです。



水気をふき取り、植物油(1cm位の深さ)を注ぎます。塩、野菜くず(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ます。

ターク使用前の焼ならし

についてはこちらから



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ならし完了です。

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が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と落としてください。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。



Regás

SINCE 1821

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、その他のオープ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。(ペイカーを除く)

※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、ナプキンやプレート、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。

Cazuela (For 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
JAN 4562191977494



レガス カスエラ ブラック 20
JAN 4562191977524



レガス アイアンシュガーバーナー
JAN 4562191983525
W350×D90×H55(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)
入数: 1



レガス カスエラ クラシック 13
JAN 4562191979566

W137×D130×H32(mm)
満水容量: 250cc
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数: 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。



レガス カスエラ クラシック 15
JAN 4562191984829

W165×D153×H33(mm)
満水容量: 364cc
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
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
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
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 クラシック 20
JAN 4562191977517

W206×D195×H47(mm)
満水容量: 923cc
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)
入数: 2

煮込み料理やグラタンの他、フルーツランブルなどにも。



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てお砂糖(カンナード)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十分に熱し、平らにならしたカン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、オープン、食洗器の使用が可能 IHは不可



直火(弱火)、電子レンジ、オープン、食洗器の使用が可能 IHは不可



Paella (For 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
JAN 4562191982276



レガス パエリア ブラック 20
JAN 4562191982283



レガス パエリア 13
JAN 4562191977579

W177×D130×H33(mm)
満水容量：276cc
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)
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
¥2,600(税抜) ¥2,860(税込)
入数：2

煮込み料理やグラタンに。



レガス パエリア 20
JAN 4562191977593

W260×D200×H55(mm)
満水容量：971cc
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)
入数：2

スペイン風オムレツに。

直火、電子レンジ、オープン、食洗器の使用が可能 IHは不可



Casserole (For cooking)



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
¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)
入数：4

底に厚みをもたせたぼてりとした形と手捻りのハンドルは、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
JAN 4562191980197

W173×D153×H52(mm)
満水容量：657cc
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
入数：4

オープン料理や煮込み料理に。

直火、電子レンジ、オープン、食洗器の使用が可能 IHは不可



Touban (For 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)
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)
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、オープン、食洗機の使用が可能 IHは不可



Baker (For cooking / 直火不可)



レガス レクタングルベーカー S
JAN 4562191978538

W189×D133×H43(mm)
満水容量: 502cc
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)
入数: 4

オープン料理の他、器として料理を雰囲気よく盛り付けられます。



レガス レクタングルベーカー M
JAN 4562191978545

W287×D190×H50(mm)
満水容量: 1578cc
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)
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り盛り付けても素敵です。



レガス レクタングルベーカー L
JAN 4562191978552

W345×D228×H50(mm)
満水容量: 2478cc
¥5,000(税抜) ¥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、オープン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



Cocotte (For cooking)



レガス ココット ブラック 14
JAN 4562191978521

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き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 14
JAN 4562191978491

W150×D135×H90(mm)
満水容量：457cc
¥3,900(税抜) ¥4,290(税込)
入数：1



レガス ココット クラシック 17
JAN 4562191978507

W179×D167×H120(mm)
満水容量：905cc
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)
入数：1



レガス ココット クラシック 20
JAN 4562191978514

W225×D210×H135(mm)
満水容量：1761cc
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)
入数：1

直火(弱火)、電子レンジ、オープン、食洗機の使用が可能 IHは不可



Tagine (For cooking)



レガス タジン ブラック 11
JAN 4562191981354



レガス タジン ブラック 17
JAN 4562191981378



レガス タジン ブラック 20
JAN 4562191981392



レガス タジン クラシック 11
JAN 4562191981347

W106×D106×H105(mm)
満水容量：102cc
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)
入数：1

プチトマトにオリーブオイルをかけてオープンで調理すれば、美味しいご馳走に。



レガス タジン クラシック 17
JAN 4562191981361

W177×D177×H154(mm)
満水容量：480cc
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)
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 クラシック 20
JAN 4562191981385

W257×D257×H177(mm)
満水容量：700cc
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)
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、オープン、食洗機の使用が可能 IHは不可





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。

Regás

SINCE 1821

Cazuela (For serve)

Ramekin (For serve)



レガス カスエラ ブラック 11.5
JAN 4562191977432



レガス カスエラ ブラック 14
JAN 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
JAN 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

¥800(税抜) ¥880(税込)
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
JAN 4562191981323

W80×D80×H24(mm)
満水容量：73cc

¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
入数：6

タブナード(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

¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
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
JAN 4562191977425

W115×D115×H30(mm)
満水容量：181cc

¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数：6

クレマカタラーナ(スペインのクリームブリュレ)にちょうど良いサイズ。



レガス カスエラ クラシック 14
JAN 4562191977456

W140×D140×H34(mm)
満水容量：313cc

¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数：4

タバス(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

¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
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

¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数：6

サラダやフリットの他、おつまみ等に。

電子レンジ、オープン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



電子レンジ、オープン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



Plate (For serve)



レガス ラウンドプレート ブラック 19
JAN 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
JAN 4562191981262



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

W186×D186×H22(mm)
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)
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)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
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)
¥2,500(税抜) ¥2,750(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。

Bowl (For serve)



レガス ボウル ブラック 15
JAN 4562191981309



レガス スタックボウル ブラック 13
JAN 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
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数: 6

深さがありテラコッタならではの、ぽってり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
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
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、オープン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



電子レンジ、オープン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



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ますので、忙しい朝などにもおすすめです。

made in Japan



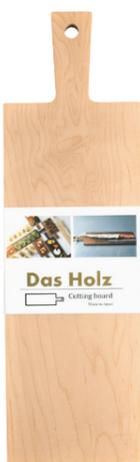
Cutting Board A

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。

**ダスホルツ カッチイングボードA
ハードメーブル**
JAN 4562191975179
W500×D150×H15(mm)
¥5,000 (税抜) ¥5,500 (税込)



**ダスホルツ カッチイングボードA
アラウチエリー**
JAN 4562191975193
W500×D150×H15(mm)
¥5,000 (税抜) ¥5,500 (税込)



**ダスホルツ カッチイングボードA
アラウチエリー**
JAN 4562191975186
W500×D150×H15(mm)
¥5,000 (税抜) ¥5,500 (税込)



**ダスホルツ カッチイングボードB
ハードメーブル**
JAN 4562191975209
W480×D125×H15(mm)
¥4,500 (税抜) ¥4,950 (税込)



**ダスホルツ カッチイングボードB
アラウチエリー**
JAN 4562191975223
W480×D125×H15(mm)
¥4,500 (税抜) ¥4,950 (税込)



**ダスホルツ カッチイングボードB
アラウチエリー**
JAN 4562191975216
W480×D125×H15(mm)
¥4,500 (税抜) ¥4,950 (税込)

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と一緒に盛り付けてより豪華な演出を。



Das Holz ツカチインクボードC
ハートシェイプ
JAN 4562191975230
W310×D150×H15(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)



Das Holz ツカチインクボードC
トラウクチェリー
JAN 4562191975254
W310×D150×H15(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)



Das Holz ツカチインクボードC
クラックカオルナット
JAN 4562191975247
W310×D150×H15(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)



Das Holz ツカチインクボード
スクエア ハートシェイプ
JAN 4562191979573
W400×D220×H15(mm)
¥7,500(税抜) ¥8,250(税込)



Das Holz ツカチインクボード
スクエア クラウクチェリー
JAN 4562191979597
W400×D220×H15(mm)
¥7,500(税抜) ¥8,250(税込)



Das Holz ツカチインクボード
スクエア クラックカオルナット
JAN 4562191979580
W400×D220×H15(mm)
¥7,500(税抜) ¥8,250(税込)



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。



Das Holz
Cutting board
Made in Japan

ダスホルツ カuttingボード
エクストララージ ハードメープル
JAN 4562191978378
W750×D220×H15(mm)
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)



ダスホルツ カutting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)
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)



ダスホルツ カuttingボード
エクストララージ ブラックウォルナット
JAN 4562191978392
W750×D220×H15(mm)
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)



Serving Board S

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。



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)
¥3,800(税抜) ¥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
JAN 4562191981729
W250×D180×H15(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

Serving Board M

横に広がるボードはより自然な木目や風合いが生かされ、オードブルやサンドイッチ、ケーキなどをすっきりと盛り付けます。



ダスホルツ サービングボードM
ブラックチェリー
JAN 4562191981750
W350×D170×H15(mm)
¥5,800(税抜) ¥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)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

Serving Board L

人が集まる年末やお正月の他、ちょっとしたパーティ時にもご活用いただけます。サービングボードS、Mよりも板厚を5mm下げ、軽量に仕上げています。



ダスホルツ サービングボードL
ブラックチェリー
JAN 4562191981774
W500×D250×H10(mm)
¥7,800(税抜) ¥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
JAN 4562191981767
W500×D250×H10(mm)
¥7,800(税抜) ¥8,580(税込)

※商品により個体差があります。





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。

バターを入れてそのまま冷蔵庫で保管できます。



ダスホルツ バターケース
ハードメイプル
JAN 4562191976060
W160×D90×H55(mm)
¥5,800(税抜) ¥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)
¥5,800(税抜) ¥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)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



Das Holz Olive

ダスホルツ オリーブ/日本

オリーブの木目を活かして一枚板から切り出されたボードは南イタリアからオリーブの材木を仕入れ、福岡県大川市で加工したザッカワークスのオリジナルです。使うシーンやテイスト、用途に合わせてお使いいただけるよう形や大きさのバリエーションを考えました。

made in Japan



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。



ダスホルツ オリーブ
スクエアエッジ S
JAN 4562191984386
W230×D150×H13(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



ダスホルツ オリーブ
スクエアエッジ M
JAN 4562191984393
W300×D220×H13(mm)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)



ダスホルツ オリーブ
スクエアエッジ L
JAN 4562191984409
W480×D220×H13(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



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。



チーズや生ハムなど数種類のオードブルをゆったり盛りあわせできるサイズ。



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。

Das Holz Olive Series



ダスホルツ オリーブ
スクエア
JAN 4562191984430
W300×D220×H16(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



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。チーズや前菜の盛り合わせのほか、テーブルでパンや食材を切り分けながらいただくのにも重宝なサイズです。



ダスホルツ オリーブ
ラージ
JAN 4562191984423
W500×D170×H16(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



ゆったりとしたサイズ感で独創的な盛り付けがお楽しみいただけます。パーティーなど人が集まる華やかなシーンに。



ダスホルツ オリーブ
エクストララージ
JAN 4562191984416
W750×D220×H16(mm)
¥18,000(税抜) ¥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。圧倒的な存在感で心揺さぶる食空間を演出します。

※商品により個体差があります。

※商品により個体差があります。

Das Holz Custom Order

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。





PICARD & WIELPÜTZ

SOLINGEN

ピカード&ヴィールプッツ / ドイツ

1927年創業。昔からナイフやカトラリーの産地として名高いドイツ、ゾーリングンの伝統を守りながら、シンプルで機能的なカトラリーを真面目に受け継いできたカトラリーブランドです。その品質により、ホテルやレストラン、エアラインなど業務用を中心としたマーケットにて信頼を得ている他、ドイツ国内のテーブルウェアブランドのオリジナル商品も生産しています。





ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ スーツスプーン ヴァインテージ
JANN4562191985314 W175×D42×H23(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ モカ スプーン ヴァインテージ
JANN4562191985307 W113×D24×H13(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティー スプーン ヴァインテージ
JANN4562191985291 W142×D30×H17(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ケーキフォーク ヴァインテージ
JANN4562191985284 W152×D20×H18(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ツルーツ&バターナイフ ヴァインテージ
JANN4562191985321 W179×D19×H6(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン ヴァインテージ
JANN4562191985277 W186×D39×H23(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン ヴァインテージ
JANN4562191985260 W185×D23×H20(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン ヴァインテージ
JANN4562191985253 W213×D22×H7(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン ヴァインテージ
JANN4562191985246 W208×D44×H29(mm) ¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン ヴァインテージ
JANN4562191985239 W204×D25×H23(mm) ¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン ヴァインテージ
JANN4562191985222 W234×D24×H8(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ スーツスプーン
JANN4562191985420 W175×D42×H23(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ モカ スプーン
JANN4562191985413 W113×D24×H13(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン
JANN4562191985406 W142×D30×H17(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ケーキフォーク
JANN4562191985390 W152×D20×H18(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ツルーツ&バターナイフ
JANN4562191985437 W179×D19×H6(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン
JANN4562191985383 W186×D39×H23(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン
JANN4562191985376 W185×D23×H20(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン
JANN4562191985369 W213×D22×H7(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン
JANN4562191985352 W208×D44×H29(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン
JANN4562191985345 W204×D25×H23(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ピカード&ザイエルツツ ロッシーニ ティースプーン
JANN4562191985338 W234×D24×H8(mm) ¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)

Rossini *New*

ロッシーニ Vintage finish (ヴァインテージ加工)

Rossini *New*

ロッシーニ Mirror finish (ツヤあり)

Landhaus

ランドハウス Vintage finish(ヴァンテージ加工)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス ロングスプーン ヴァンテージ
JAN 4562191984812 W203×D27×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス モカスプーン ヴァンテージ
JAN 4562191984805 W114×D22×H12(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス ティースプーン ヴァンテージ
JAN 4562191982245 W138×D27×H14(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス ケーキフォーク ヴァンテージ
JAN 4562191982252 W145×D21×H13(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス デザートスプーン ヴァンテージ
JAN 4562191984799 W180×D38×H20(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス デザートフォーク ヴァンテージ
JAN 4562191984782 W183×D20×H18(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス デザートナイフ ヴァンテージ
JAN 4562191984775 W202×D18×H10(mm) ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス テーブルスプーン ヴァンテージ
JAN 4562191982238 W197×D40×H25(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス テーブルフォーク ヴァンテージ
JAN 4562191982221 W200×D23×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス テーブルナイフ ヴァンテージ
JAN 4562191982214 W222×D19×H9(mm) ¥2,600(税抜) ¥2,860(税込)

Landhaus *New*

ランドハウス Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス ロングスプーン
JAN 4562191985925 W203×D27×H15(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス モカスプーン
JAN 4562191985918 W114×D22×H12(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス ティースプーン
JAN 4562191985840 W138×D27×H14(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス ケーキフォーク
JAN 4562191985833 W145×D21×H13(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス デザートスプーン
JAN 4562191985888 W180×D38×H20(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス デザートフォーク
JAN 4562191985901 W183×D20×H18(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス デザートナイフ
JAN 4562191985895 W202×D18×H10(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス テーブルスプーン
JAN 4562191985857 W197×D40×H25(mm) ¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス テーブルフォーク
JAN 4562191985871 W200×D23×H23(mm) ¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)



ピカード&ザイールツツ ランドハウス テーブルナイフ
JAN 4562191985864 W222×D19×H9(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)

Charisma

カリスマ Sandblast finish(ツヤなし)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ コイツェューズスゾーン サンドブラスト
JAN 4562191983013 W192×D37×H16(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ モカスゾーン サンドブラスト
JAN 4562191982979 W114×D23×H17(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ ティースゾーン サンドブラスト
JAN 4562191982955 W144×D29×H18(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ ケーキフォーク サンドブラスト
JAN 4562191982962 W158×D18×H21(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ デザートスゾーン サンドブラスト
JAN 4562191982986 W186×D37×H26(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ デザートフォーク サンドブラスト
JAN 4562191982993 W184×D21×H24(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ テーブルスゾーン サンドブラスト
JAN 4562191982924 W205×D41×H27(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ テーブルフォーク サンドブラスト
JAN 4562191982931 W205×D23×H25(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ テーブルナイフ サンドブラスト
JAN 4562191982948 W235×D19×H10(mm) ¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)

Charisma

Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ コイツェューズスゾーン
JAN 4562191983020 W192×D37×H16(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ モカスゾーン
JAN 4562191979696 W114×D23×H17(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ ティースゾーン
JAN 4562191979672 W144×D29×H18(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ ケーキフォーク
JAN 4562191979689 W158×D18×H21(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ デザートスゾーン
JAN 4562191980616 W186×D37×H26(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ デザートフォーク
JAN 4562191980609 W184×D21×H24(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ テーブルスゾーン
JAN 4562191979641 W205×D41×H27(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ テーブルフォーク
JAN 4562191979658 W205×D23×H25(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



ピカード&ワイエルツッツ カリスマ テーブルナイフ
JAN 4562191979665 W235×D19×H10(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)

Lugano

ルガノ Mirror finish(ツヤあり)



JAN 4562191975872 W108×D24×H14(mm) ¥800(税抜) ¥880(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ モカスゾーン

JAN 4562191975858 W141×D31×H16(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ ティースゾーン



JAN 4562191975865 W148×D21×H17(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ ケーキフォーク



JAN 4562191979986 W182×D40×H25(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ デザートスゾーン



JAN 4562191979979 W182×D24×H23(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ デザートフォーク



JAN 4562191979962 W200×D18×H7(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ デザートナイフ



JAN 4562191975827 W197×D44×H20(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ テーブルスゾーン



JAN 4562191975834 W196×D25×H20(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ テーブルフォーク



JAN 4562191975841 W222×D20×H8(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ルガノ テーブルナイフ

Gastro classic

ガストロ クラシック Satin finish(ツヤなし)



JAN 4562191983693 W112×D23×H12(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック モカスゾーン



JAN 4562191983679 W141×D31×H16(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック ティースゾーン



JAN 4562191983686 W147×D20×H18(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック ケーキフォーク



JAN 4562191983648 W182×D40×H20(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック デザートスゾーン



JAN 4562191983655 W182×D25×H20(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック デザートフォーク



JAN 4562191983662 W201×D18×H8(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック デザートナイフ



JAN 4562191983617 W196×D44×H20(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック テーブルスゾーン



JAN 4562191983624 W196×D25×H19(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック テーブルフォーク



JAN 4562191983631 W219×D19×H8(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)

ピカード&ワイエルツッツィ ガストロクラシック テーブルナイフ

Modena

モデナ Sandblast finish(ツヤなし)



 **JAN 4562191980548** W175×D42×H18(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ スーツスプーン

 **JAN 4562191976053** W111×D24×H14(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ モカスプーン

 **JAN 4562191976039** W143×D31×H17(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ ティースプーン

 **JAN 4562191976046** W147×D22×H17(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ ケーキフォーク

 **JAN 4562191980531** W183×D40×H21(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ デザートスプーン

 **JAN 4562191980524** W183×D25×H19(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ デザートフォーク

 **JAN 4562191980517** W195×D19×H7(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ デザートナイフ

 **JAN 4562191976008** W195×D43×H24(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ テーブルスプーン

 **JAN 4562191976015** W194×D27×H19(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ テーブルフォーク

 **JAN 4562191976022** W227×D20×H7(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
 ピカード&ザイールツッツ モデナ テーブルナイフ

Altfaden

アルトファーデン Mirror finish(ツヤあり)



 **JAN 4562191980500** W173×D43×H20(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン スーツスプーン

 **JAN 4562191983846** W137×D29×H17(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン ティースプーン

 **JAN 4562191975933** W109×D24×H14(mm) ¥800(税抜) ¥880(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン モカスプーン

 **JAN 4562191975919** W138×D31×H17(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン ティースプーン

 **JAN 4562191975926** W151×D23×H18(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン ケーキフォーク

 **JAN 4562191980494** W181×D41×H26(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン デザートスプーン

 **JAN 4562191980487** W185×D23×H22(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン デザートフォーク

 **JAN 4562191980470** W207×D19×H8(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン デザートナイフ

 **JAN 4562191975889** W194×D44×H27(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン テーブルスプーン

 **JAN 4562191975896** W197×D25×H24(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン テーブルフォーク

 **JAN 4562191975902** W221×D19×H7(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
 ピカード&ザイールツッツ アルトファーデン テーブルナイフ



JAN 4562191980685 W177×D40×H18(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ スーパースーン



JAN 4562191980715 W116×D24×H13(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ モカスーン



JAN 4562191980708 W143×D30×H15(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ ティースーン



JAN 4562191980692 W150×D21×H18(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ ケーキフォーク



JAN 4562191980678 W181×D38×H22(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ デザートスーン



JAN 4562191980661 W181×D23×H21(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ デザートフォーク



JAN 4562191980654 W210×D18×H19(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ デザートナイフ



JAN 4562191980647 W208×D43×H23(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ テーブルスーン



JAN 4562191980630 W205×D25×H23(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ テーブルフォーク



JAN 4562191980623 W225×D19×H19(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
ピカード&ザイールツツ ペンチュラ テーブルナイフ

Ventura

ベンチュラ Mirror finish(ツヤあり)

Girona

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



JAN 4562191980784 W174×D42×H22(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ スーパースーン



JAN 4562191980814 W114×D22×H16(mm) ¥800(税抜) ¥880(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ モカスーン



JAN 4562191980807 W145×D27×H18(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ ティースーン



JAN 4562191980791 W156×D20×H20(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ ケーキフォーク



JAN 4562191980777 W183×D36×H23(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ デザートスーン



JAN 4562191980760 W180×D23×H25(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ デザートフォーク



JAN 4562191980753 W200×D16×H7(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ デザートナイフ



JAN 4562191980746 W208×D39×H26(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ テーブルスーン



JAN 4562191980739 W207×D26×H24(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ テーブルフォーク



JAN 4562191980722 W227×D18×H8(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
ピカード&ザイールツツ ジローナ テーブルナイフ



Spaten

スパテン Satin finish(ツヤなし)



ピカード&ワイエルツッツ スパテン スーパーステン サテン仕上
 JAN 4562191983914 W176×D43×H21(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ワイエルツッツ スパテン ティースクームステン サテン仕上
 JAN 4562191983921 W139×D30×H14(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



ピカード&ワイエルツッツ スパテン モカステン サテン仕上
 JAN 4562191983907 W110×D22×H15(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



ピカード&ワイエルツッツ スパテン ティーステン サテン仕上
 JAN 4562191983884 W140×D28×H17(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ワイエルツッツ スパテン ケーキフォーク サテン仕上
 JAN 4562191983891 W148×D22×H15(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ワイエルツッツ スパテン ティーステン サテン仕上
 JAN 4562191983853 W197×D42×H24(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ワイエルツッツ スパテン ティーステン サテン仕上
 JAN 4562191983860 W198×D27×H17(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ワイエルツッツ スパテン ティーステン サテン仕上
 JAN 4562191983877 W217×D18×H7(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



Montego

モンテゴ Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ バイタルサーバー
 JAN 4562191980937 W206×D47×H31(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ サーベングスプーン
 JAN 4562191980920 W208×D51×H26(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ スーツスプーン
 JAN 4562191980883 W175×D42×H19(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ モカスプーン
 JAN 4562191980913 W112×D24×H18(mm) ¥800(税抜) ¥880(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ ティースプーン
 JAN 4562191980906 W140×D29×H19(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ ケーキフォーク
 JAN 4562191980890 W150×D21×H18(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ デザートスプーン
 JAN 4562191980876 W182×D39×H24(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ デザートフォーク
 JAN 4562191980869 W179×D23×H20(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ デザートナイフ
 JAN 4562191980852 W203×D18×H8(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ テーブルスプーン
 JAN 4562191980845 W205×D44×H30(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ テーブルフォーク
 JAN 4562191980838 W203×D25×H25(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ザイナルツツ モンテゴ テーブルナイフ
 JAN 4562191980821 W227×D20×H8(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



Ticino

ティチーノ Sandblast finish(ツヤなし)



JAN 4562191983815 W185×D18×H8(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



JAN 4562191983822 W202×D30×H17(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



JAN 4562191983839 W138×D30×H15(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



JAN 4562191983808 W173×D40×H20(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



JAN 4562191983792 W188×D37×H16(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



JAN 4562191983785 W118×D25×H14(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



JAN 4562191983761 W141×D30×H18(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



JAN 4562191983778 W147×D21×H19(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



JAN 4562191983730 W181×D38×H24(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



JAN 4562191983747 W179×D22×H22(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



JAN 4562191983754 W205×D18×H8(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



JAN 4562191983709 W205×D43×H26(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



JAN 4562191983716 W205×D25×H22(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



JAN 4562191983723 W230×D20×H8(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)

Piccolo

ピッコロ Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールプütz ピッコロ スプーン

JAN 4562191981651
W120×D24×H17(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)

ピカード&ヴィールプütz ピッコロ ピック

JAN 4562191981668
W105×D10×H2(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)



ピカード&ヴィールプütz ピッコロ フォーク

JAN 4562191981644
W121×D12×H11(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)

ピカード&ヴィールプütz ピッコロ ナイフ

JAN 4562191981637
W130×D14×H2(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)

Stick

スティック Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールプütz スティック エスプレッソスプーン

JAN 4562191980944
W110×D16×H5(mm)
¥700(税抜) ¥770(税込)



ピカード&ヴィールプütz スティック テイスティングスプーン

JAN 4562191980951
W120×D19×H6(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)



ピカード&ヴィールプütz スティック マドラー

JAN 4562191980968
W180×D19×H6(mm)
¥900(税抜) ¥990(税込)



ICEL Wood Handle Steak Knife



イセル ウッドハンドルステーキナイフ／ポルトガル

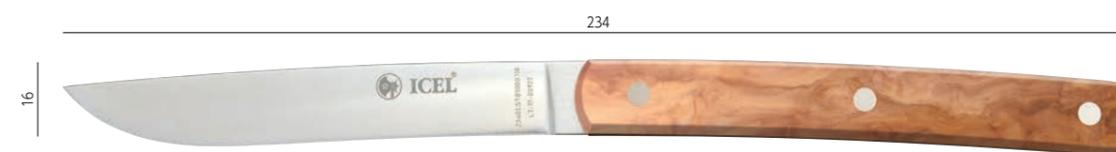
スリムな取手がエレガントなST01と男性的ながっしりとしたデザインのST05。刃物メーカーが作る卓上のナイフは頑強な作りで抜群な切れ味です。それぞれハンドル部分は淡い色みが清潔感のあるメイプル、密度が高く木目の美しいオリーブウッド、茶褐色の落ち着いた色みのローズウッドの3種のナチュラルウッドを使用。モダンでシャープなデザインはお持ちのフォークと組み合わせる他、カッティングボードに盛り付けたチーズやサラミなどの切り分けにもご使用いただけます。

made in Portugal



ST 01 series

W234×D16×H11(mm) 刃渡り 105mm 食洗機×



イセル ST01 オリーブ
JAN 4562191981675
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



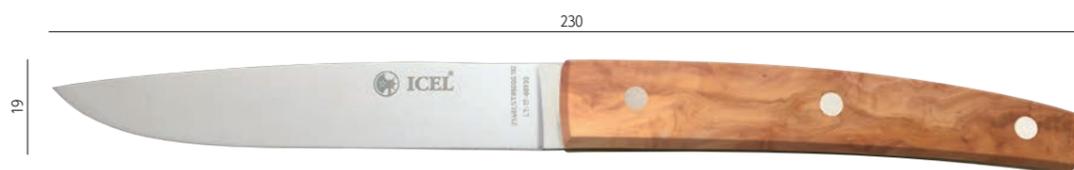
イセル ST01 ローズウッド
JAN 4562191981194
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



イセル ST01 メイプル
JAN 4562191981200
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)

ST 05 series

W230×D19×H11(mm) 刃渡り 107mm 食洗機×



イセル ST05 オリーブ
JAN 4562191981705
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



イセル ST05 ローズウッド
JAN 4562191981682
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



イセル ST05 メイプル
JAN 4562191981699
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



ジャンデュボ ステーキナイフ／フランス

ライヨールナイフでお馴染みのフランス、ジャン・デュボ社より本格的なステーキナイフをセレクト。クリエイティヴで自由なイメージーションをかき立てる新しい感覚の“2.0モデル”をはじめ、シンプルでタイムレスな従来のモデル”ル・ティエール”。頑強なブレードに大きめのグリップがインパクトを与える”ピストロノミー”。どれもストレスのない切れ味の良さはもちろんのことスタイリッシュでユニークなテーブルを演出します。

made in France

Jean Dubost
Couteleur Professionnel 1920 - France

Jean Dubost Bistronomie Series

フランスで人気のシェフ、クリスチャン・エッシュベストのリクエストにより考案されたユニークなデザインのステーキナイフ。頑強なブレード(刃)に加え安定感のある大きめのグリップが食卓にインパクトを与えます。ハンドルはナチュラルなオリーブウッドとつややかで華やかなアクリルからお選びいただけます。



W222×D30×H18(mm) 刃渡り 100mm 食洗機×

222



100

New

ジャンデュボ ステーキナイフ
ビストロノミー ブラック
JAN 4562191985611
¥1,300(税抜) ¥14,300(税込)



New

ジャンデュボ ステーキナイフ
ビストロノミー ブラック
6本セット(ボックス付き)
JAN 4562191985666
W240×D17.5×H43(mm)
¥78,000(税抜) ¥85,800(税込)





W222×D30×H18(mm) 刃渡り 100mm 食洗機×

222



30

100

New

ジャンデュボ ステーキナイフ ビ
ストロノミー オリーブ
JAN4562191985604
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)



New

ジャンデュボ ステーキナイフ
ビストロノミー ブラック
6本セット(ボックス付き)
JAN4562191985666
W240×D17.5×H43(mm)
¥72,000(税抜) ¥79,200(税込)



Thiers Steak Knife 2.0 Series

フランスはオーベルニュ地方にある刃物産業で名高い町、ティエール。従来の上質でシンプルな曲線が美しいティエールナイフから、更に時流に乗ったクリエイティブで自由なイマジネーションをかき立てる2.0モデル。従来のティエールナイフより若干ブレード(刃)の幅をもたせ、ステーキなどがスパッと切りやすいデザインになっています。手作業で磨き上げたつややかなアクリルのハンドルが洗練された食卓に。



W225×D21×H13(mm) 刃渡り 92mm 食洗機×

225



New

ジャンデュボ ステーキナイフ ティエール 2.0 アイボリー
 JAN 4562191985598
 ¥10,000(税抜) ¥1,1000(税込)



New

ジャンデュボ ステーキナイフ ティエール 2.0 レッド
 JAN 4562191985581
 ¥10,000(税抜) ¥1,1000(税込)



New

ジャンデュボ ステーキナイフ ティエール 2.0 ブラック
 JAN 4562191985574
 ¥10,000(税抜) ¥1,1000(税込)



New
 ジャンデュボ
 ステーキナイフ ティエール 2.0 アイボリー
 6本セット(ボックス付き)
 JAN 4562191980975
 W240×D17.5×H43(mm)
 ¥60,000(税抜) ¥66,000(税込)



New
 ジャンデュボ ステーキナイフ ティエール
 2.0 レッド
 6本セット(ボックス付き)
 JAN 4562191980982
 W240×D17.5×H43(mm)
 ¥60,000(税抜) ¥66,000(税込)



New
 ジャンデュボ
 ステーキナイフ ティエール 2.0 ブラック
 6本セット(ボックス付き)
 JAN 4562191985796
 W240×D17.5×H43(mm)
 ¥6,0000(税抜) ¥66,000(税込)

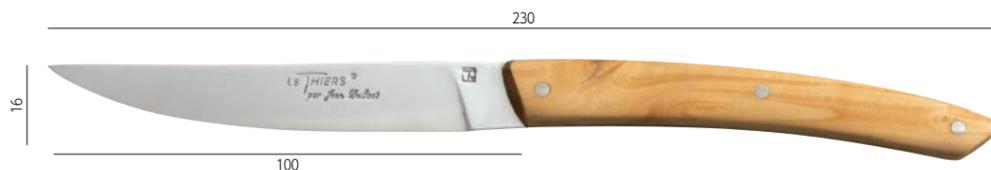
LE THIERS®
par Jean Dubost FRANCE

Thiers Steak Knife Series

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。ジャン・デュボ社で作られるル・ティエールの中でもハンドル部分に個性的な木材が使用されているステーキナイフをセレクトしました。ナイフの切れ味はもちろんのこと、上品でシンプルな曲線が美しいタイムレスなデザインのナイフはテーブルをよりグレードアップするアイテムです。



W230×D16×H13(mm) 刃渡り 100mm 食洗機×



New

ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ ツゲ

JAN 4562191985512
¥10,000(税抜) ¥1,1000(税込)



New

ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ ウォルナット

JAN 4562191985505
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ オリーブ

JAN 4562191980975
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ オーク

JAN 4562191980982
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ ジュニパー

JAN 4562191980999
¥10,000(税抜) ¥1,1000(税込)

※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。

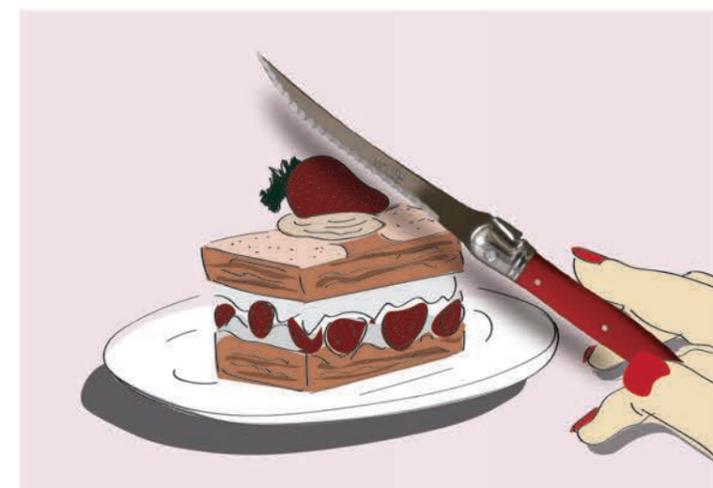
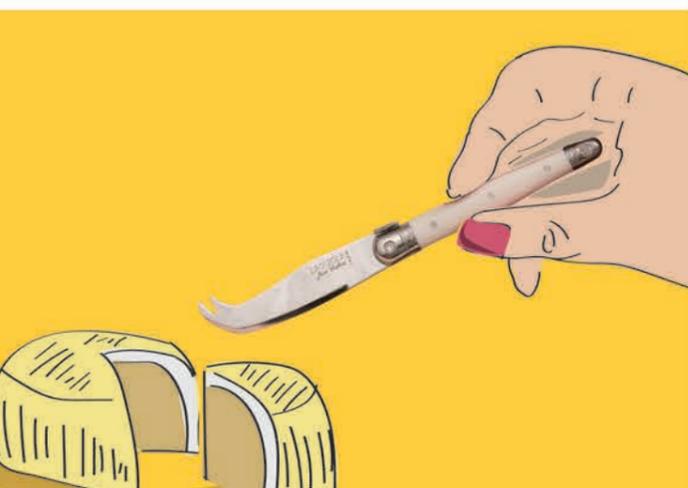
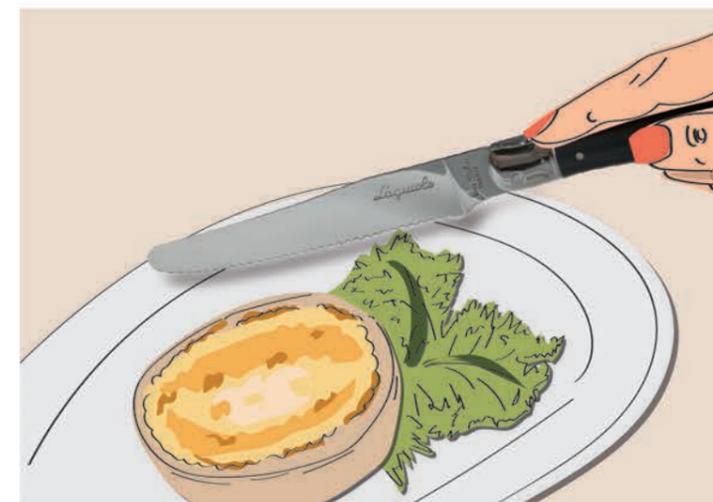
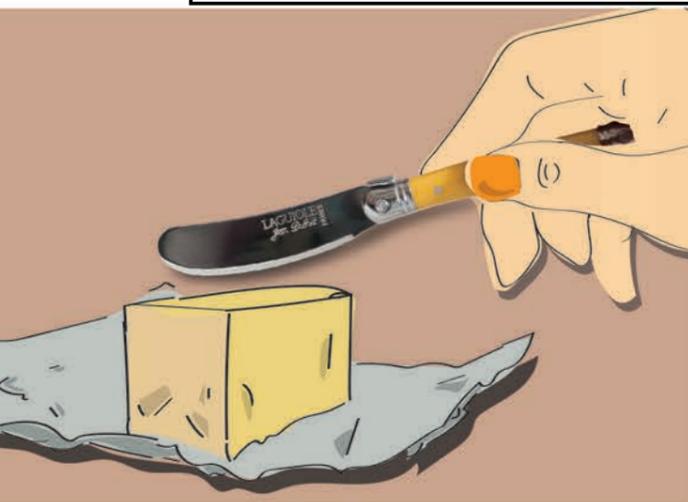
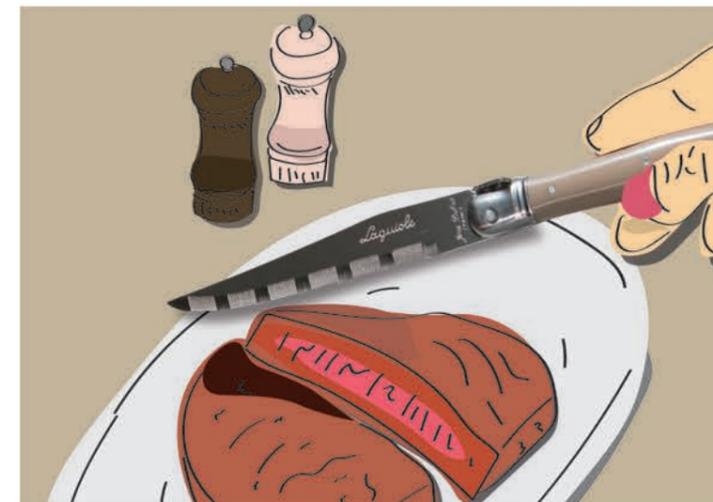
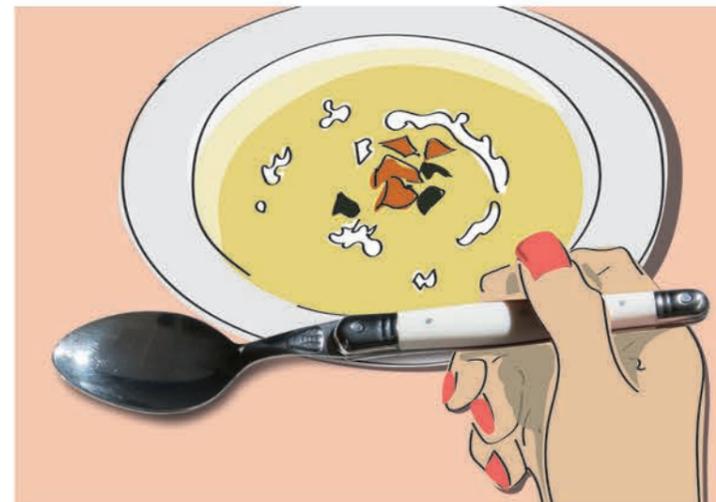
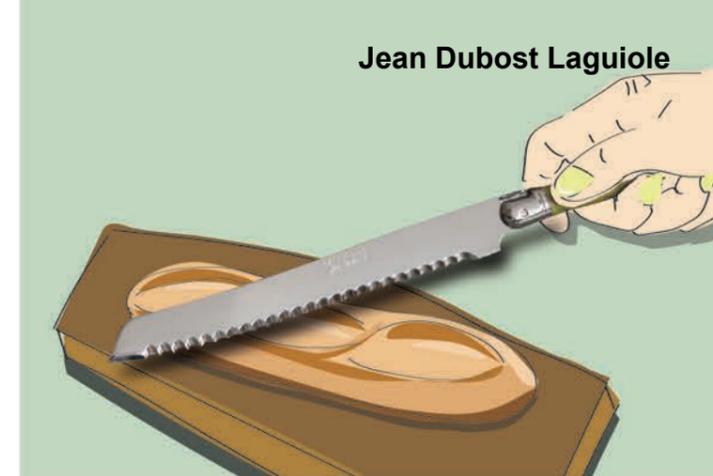
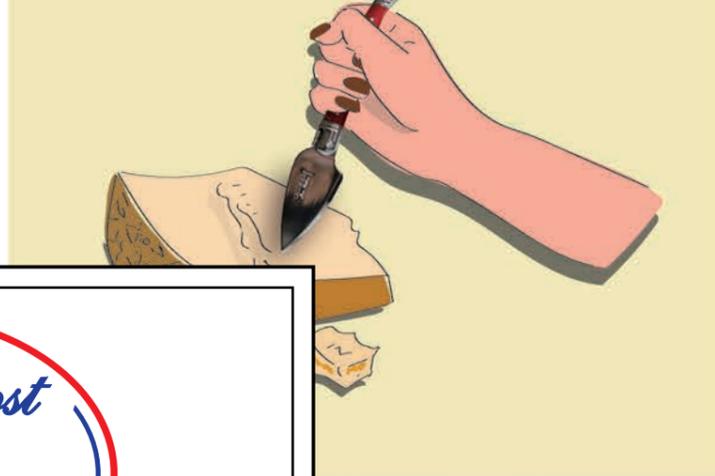
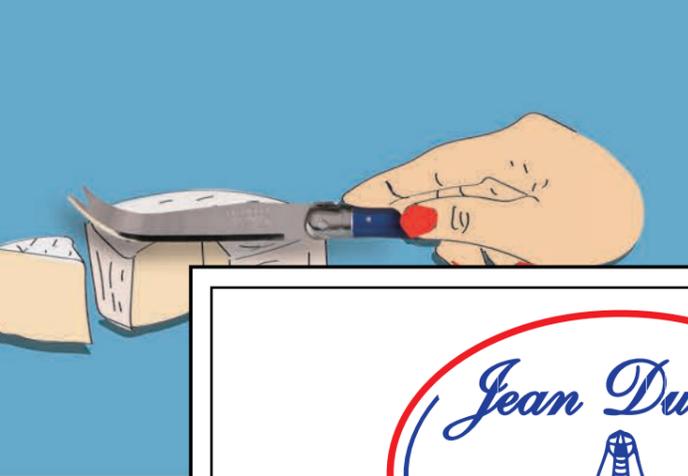




ジャン・デュボ ライヨール/フランス

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

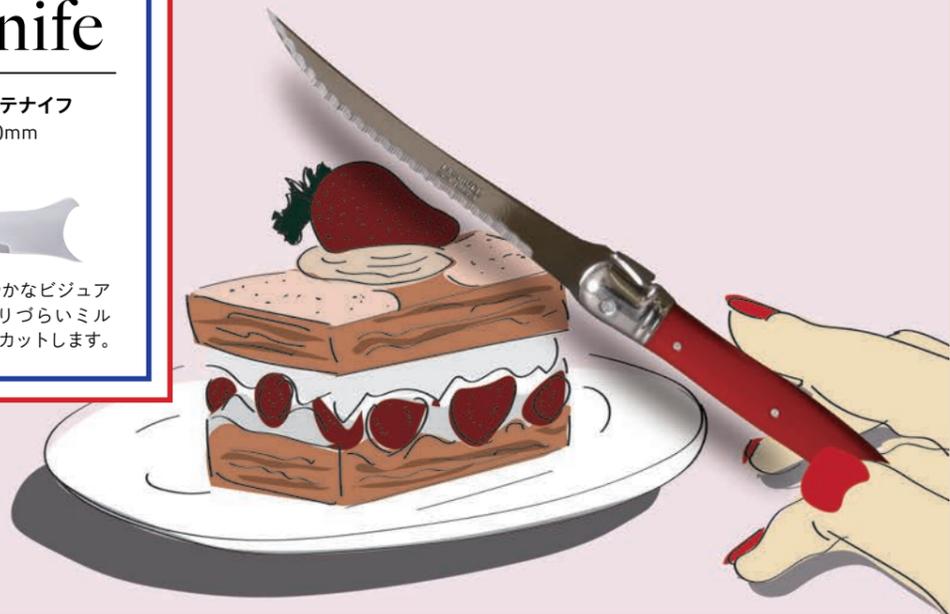


Spécialité knife

ジャンデュボ ライヨール スペシャルティナイフ
 W225×D18×H12(mm) 刃渡り：90mm
 ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



カーブ状の細身のナイフはカジュアルで軽やかなビジュアル。ステーキやチーズはもちろんのこと切りづらいミルフィーユや嵩のあるハンバーガーなども難なくカットします。

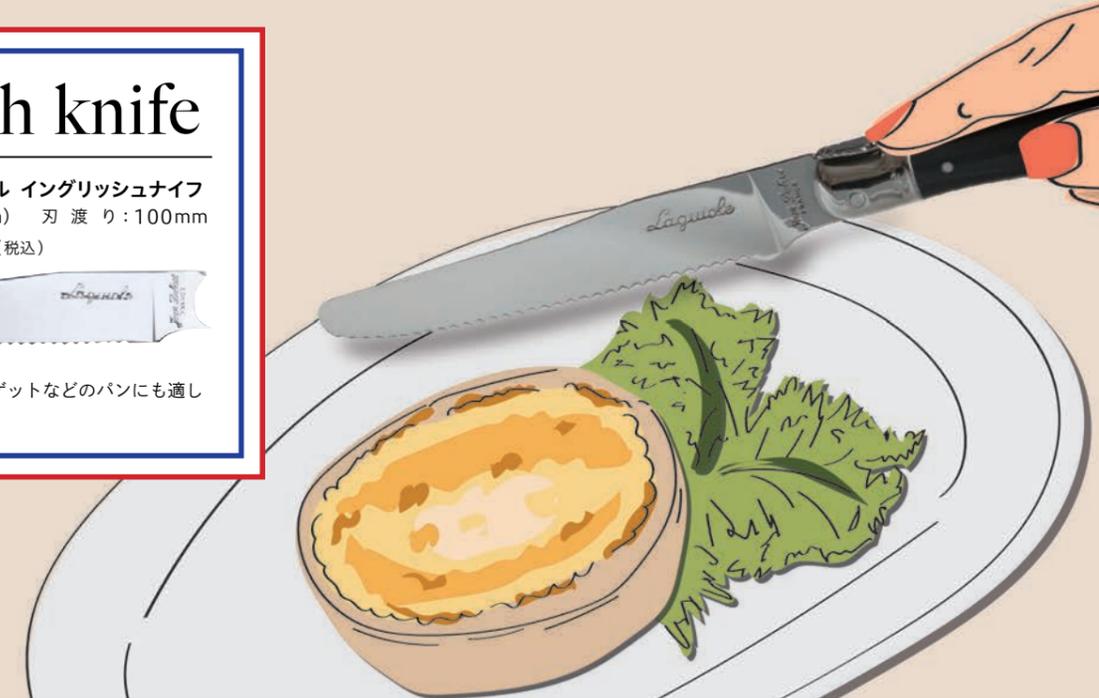


English knife

ジャンデュボ ライヨール イングリッシュナイフ
 W235×D22×H12(mm) 刃渡り：100mm
 ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ステーキやキッシュ、バゲットなどのパンにも適した波刃の卓上ナイフ。



18

225



スペシャルティナイフ ミルク JAN 4562191984621



スペシャルティナイフ カフェオレ JAN 4562191984638



スペシャルティナイフ オリーブ JAN 4562191984645



スペシャルティナイフ 抹茶 JAN 4562191985062



スペシャルティナイフ キャビア JAN 4562191984652



スペシャルティナイフ チョコレート JAN 4562191984669



スペシャルティナイフ ブラック JAN 4562191984676



スペシャルティナイフ ステンレス JAN 4562191984683



スペシャルティナイフ パナナ JAN 4562191984690



スペシャルティナイフ マンダリン JAN 4562191984706



スペシャルティナイフ パリスレッド JAN 4562191984713



スペシャルティナイフ ピーチ JAN 4562191984720



スペシャルティナイフ ブルーベリー JAN 4562191984737



スペシャルティナイフ パリスブルー JAN 4562191984744



スペシャルティナイフ アクア JAN 4562191984751



スペシャルティナイフ ピスタチオ JAN 4562191984768

22

235



イングリッシュナイフ ミルク JAN 4562191972987



イングリッシュナイフ カフェオレ JAN 4562191974028



イングリッシュナイフ オリーブ JAN 4562191979207



イングリッシュナイフ 抹茶 JAN 4562191985017



イングリッシュナイフ キャビア JAN 4562191979214



イングリッシュナイフ チョコレート JAN 4562191974011



イングリッシュナイフ ブラック JAN 4562191974004



イングリッシュナイフ ステンレス JAN 4562191975421



イングリッシュナイフ パナナ JAN 4562191979177



イングリッシュナイフ マンダリン JAN 4562191972949



イングリッシュナイフ パリスレッド JAN 4562191974776



イングリッシュナイフ ピーチ JAN 4562191979160



イングリッシュナイフ ブルーベリー JAN 4562191972956



イングリッシュナイフ パリスブルー JAN 4562191974851



イングリッシュナイフ アクア JAN 4562191979191



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
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



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

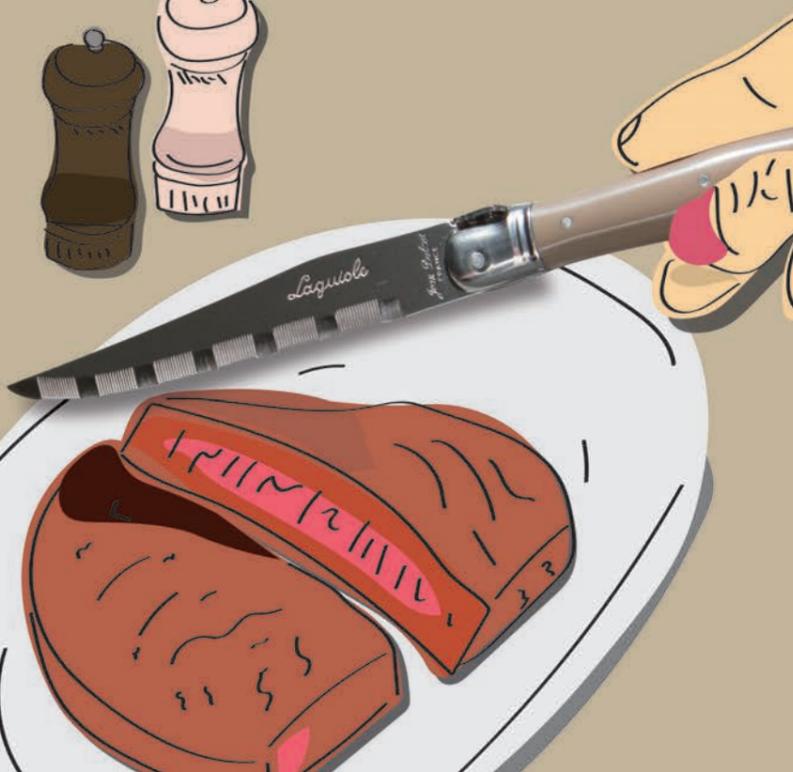
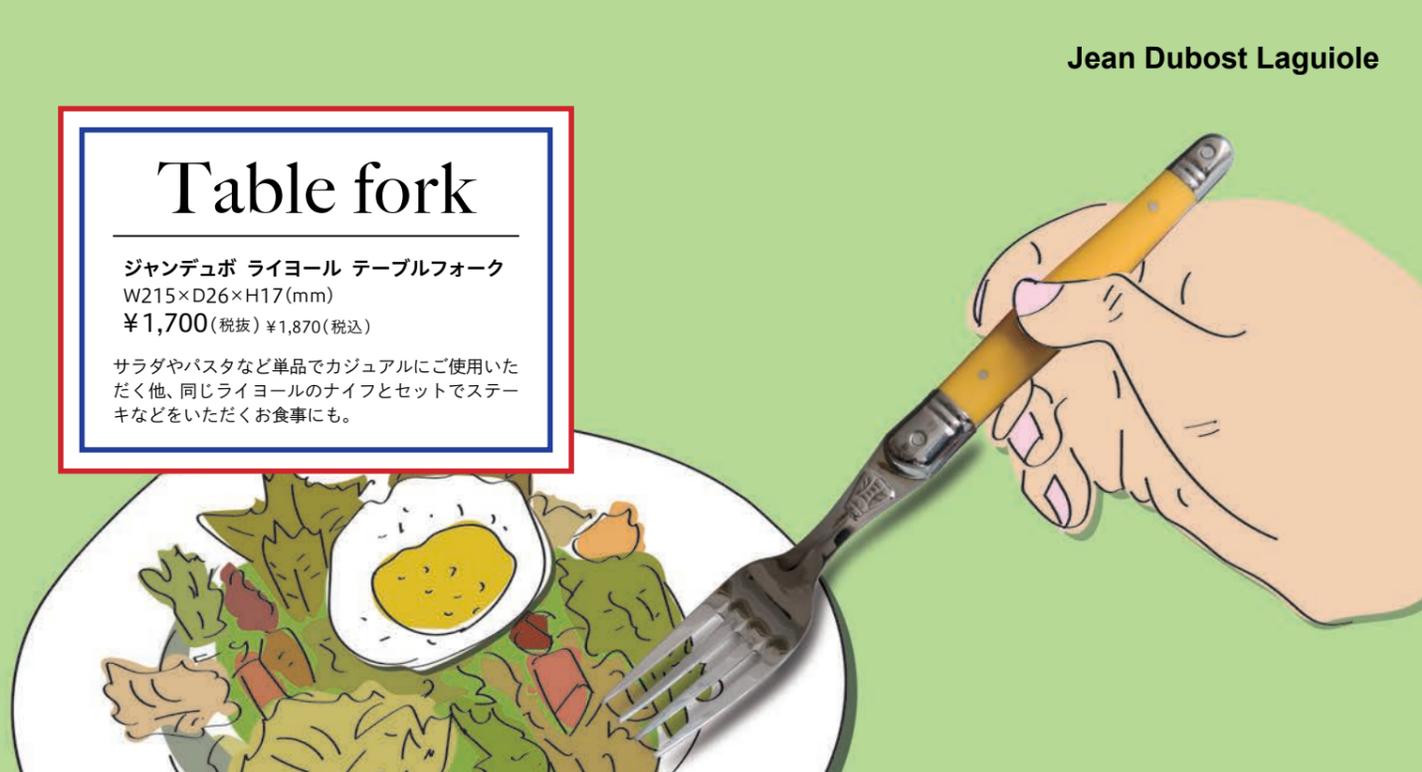


Table fork

ジャンデュボ ライヨール テーブルフォーク
W215×D26×H17(mm)
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)

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。



- 20 | 233
- ステーキナイフ ミルク JAN 4562191977067
 - 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 抹茶 JAN 4562191985048
 - ステーキナイフ キャビア JAN 4562191979313
 - ステーキナイフ チョコレート JAN 4562191979269
 - ステーキナイフ ブラック JAN 4562191977081
 - ステーキナイフ ステンレス JAN 4562191977104

- ステーキナイフ パナナ JAN 4562191979245
- ステーキナイフ マンダリン JAN 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 JAN 4562191979238
- ステーキナイフ ブルーベリー JAN 4562191977098
- ステーキナイフ パリスブルー JAN 4562191979283
- ステーキナイフ アクア JAN 4562191979290
- ステーキナイフ ピスタチオ JAN 4562191979252

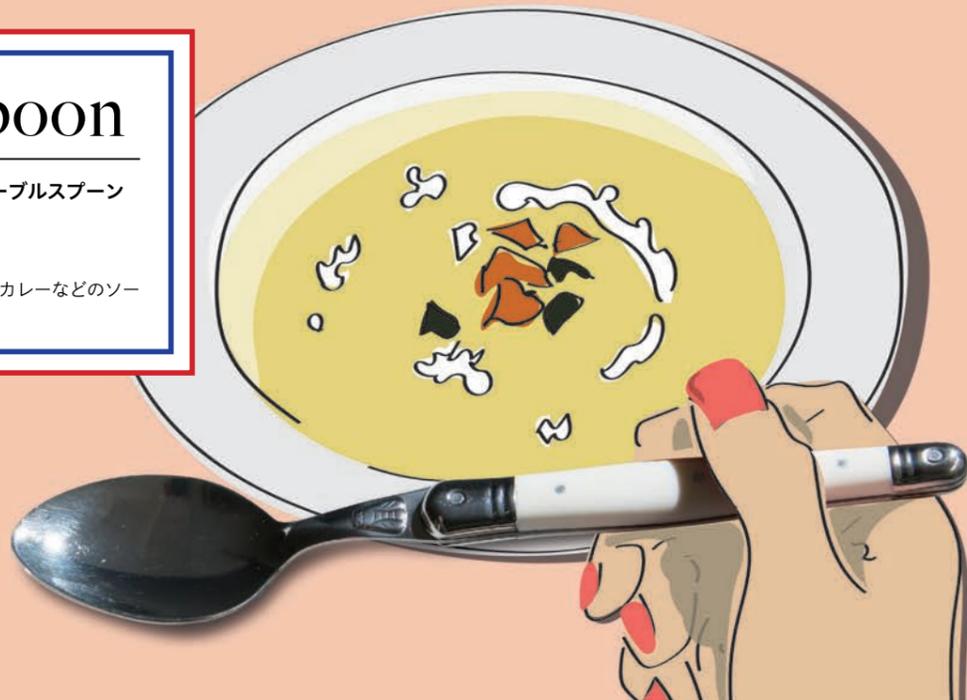
- 26 | 215
- テーブルフォーク ミルク JAN 4562191972642
 - テーブルフォーク カフェオレ JAN 4562191973908
 - テーブルフォーク オリーブ JAN 4562191979023
 - テーブルフォーク 抹茶 JAN 4562191984973
 - テーブルフォーク キャビア JAN 4562191979030
 - テーブルフォーク チョコレート JAN 4562191973892
 - テーブルフォーク ブラック JAN 4562191973885
 - テーブルフォーク ステンレス JAN 4562191972659

- テーブルフォーク パナナ 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 JAN 4562191978989
- テーブルフォーク ブルーベリー JAN 4562191972628
- テーブルフォーク パリスブルー JAN 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

Table spoon

ジャンデュボ ライヨール テーブルスプーン
W214×D40×H11 (mm)
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)

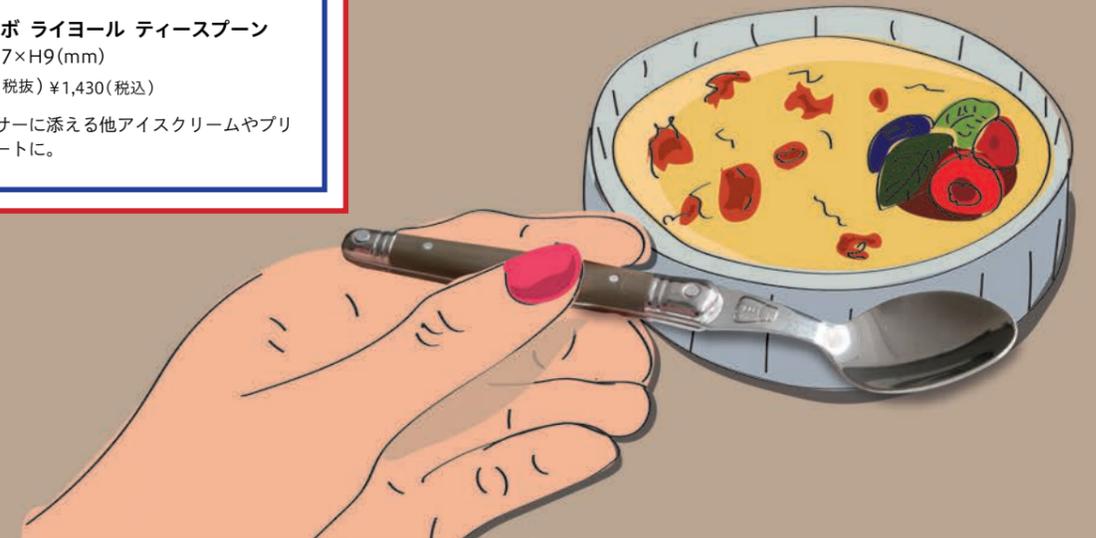
やや大振りのスプーンはスープやカレーなどのソースや汁物をたっぷりすくいます。



Tea spoon

ジャンデュボ ライヨール ティースプーン
W153×D27×H9 (mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

カップ&ソーサーに添える他アイスクリームやプリンなどのデザートに。



214

40



テーブルスプーン ミルク JAN 4562191972710



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 JAN 4562191979085



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 JAN 4562191973922



テーブルスプーン ブラック JAN 4562191973915



テーブルスプーン ステンレス JAN 4562191972727



テーブルスプーン パナナ 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 JAN 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 JAN 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 JAN 4562191979061

153

27



ティースプーン ミルク JAN 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



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 パナナ JAN 4562191978873



ティースプーン マンダリン JAN 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

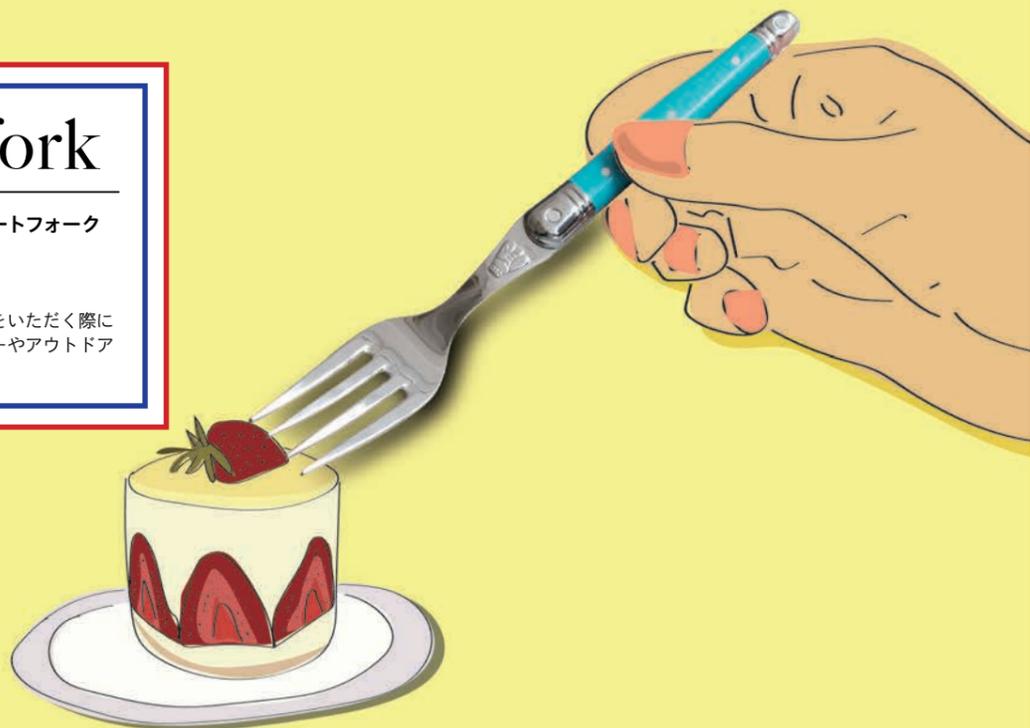


ティースプーン ピスタチオ JAN 4562191978880

Dessert fork

ジャンデュボ ライヨール デザートフォーク
W165×D23×H20(mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

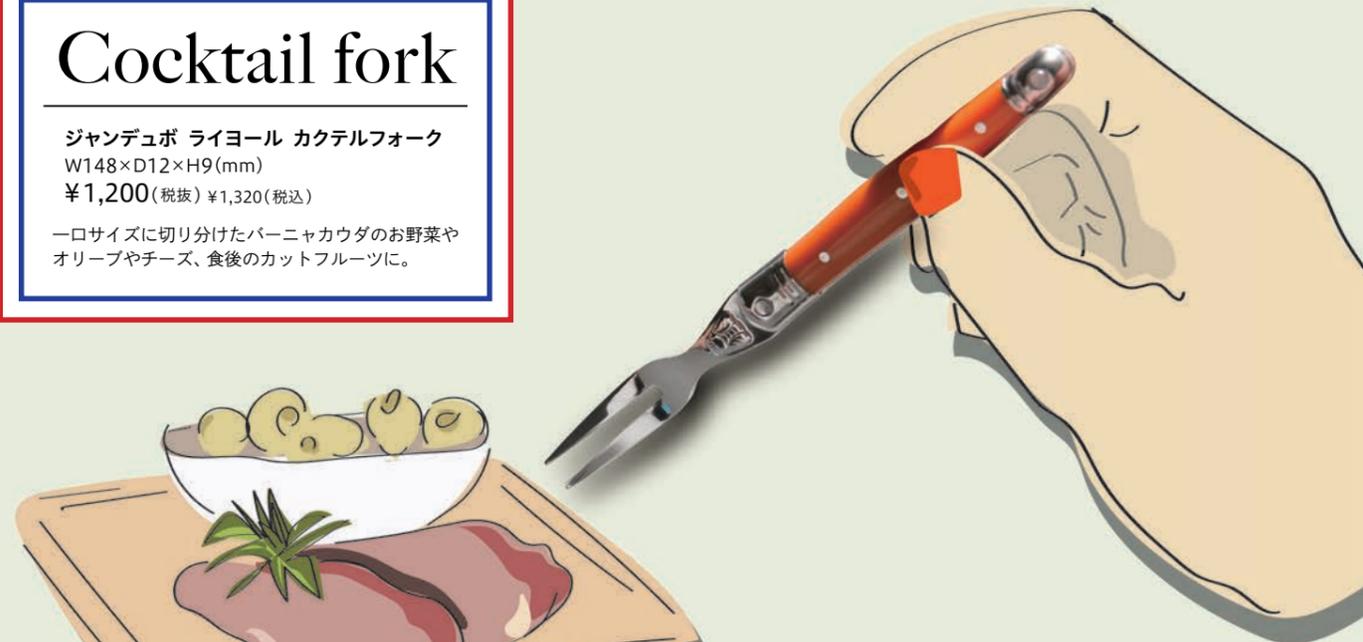
デザートにももちろん、サラダや軽食をいただく際にちょうど良いサイズ。立食パーティーやアウトドアでのお食事にも重宝します。



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)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

一口サイズに切り分けたバ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。



- 165
23
デザートフォーク ミルク JAN 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 JAN 4562191985024
- デザートフォーク キャビア JAN 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

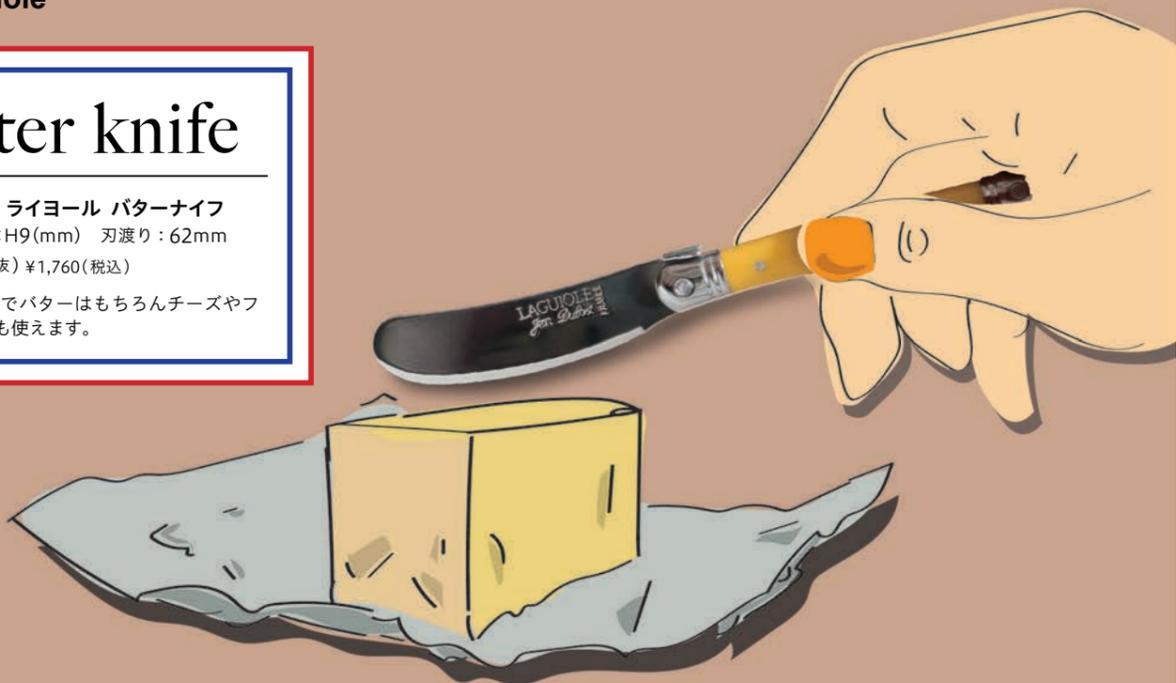
- デザートフォーク バナナ JAN 4562191978811
- デザートフォーク マンダリン JAN 4562191973847
- デザートフォーク パリスレッド JAN 4562191974783
- デザートフォーク ピーチ JAN 4562191978804
- デザートフォーク ブルーベリー JAN 4562191973854
- デザートフォーク パリスブルー JAN 4562191974868
- デザートフォーク アクア JAN 4562191978835
- デザートフォーク ピスタチオ JAN 4562191978828

- 148
12
カクテルフォーク ミルク JAN 4562191972857
- カクテルフォーク カフェオレ JAN 4562191973991
- カクテルフォーク オリーブ JAN 4562191978781
- カクテルフォーク 抹茶 JAN 4562191985000
- カクテルフォーク キャビア JAN 4562191978798
- カクテルフォーク チョコレート JAN 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 JAN 4562191972864

- カクテルフォーク バナナ JAN 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 JAN 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

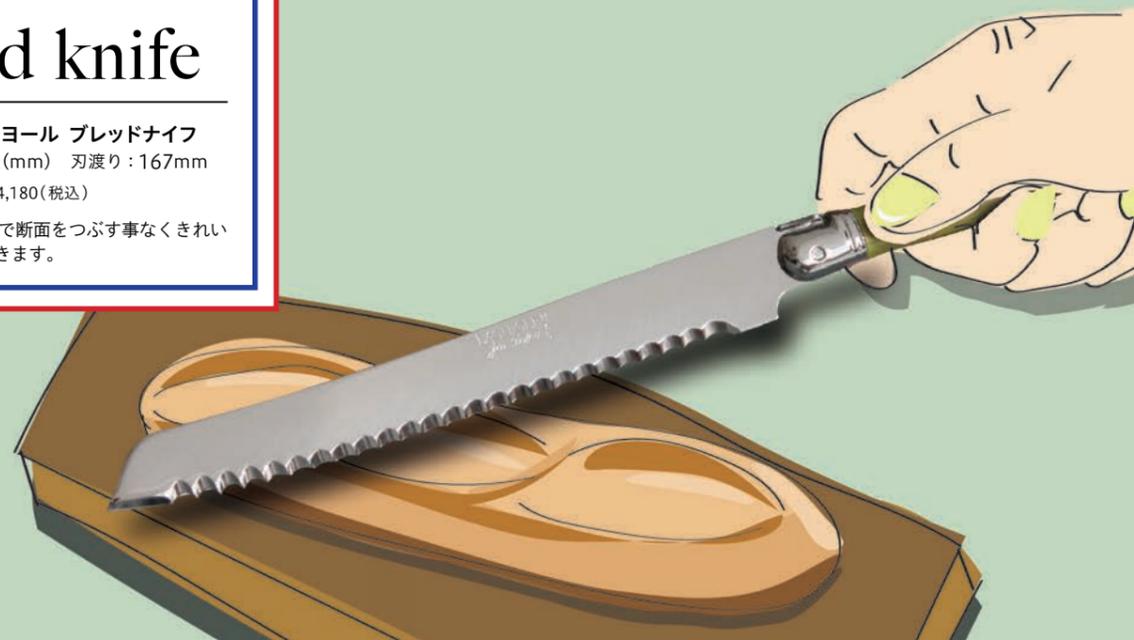
Butter knife

ジャンデュボ ライヨール バターナイフ
 W152×D24×H9(mm) 刃渡り: 62mm
 ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
 刃がついているのでバターはもちろんチーズやフルーツのカットにも使えます。



Bread knife

ジャンデュボ ライヨール ブレッドナイフ
 W306×D25×H12(mm) 刃渡り: 167mm
 ¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)
 バゲットから食パンまで断面をつぶす事なくきれいにカット、スライスできます。



- 24
- バターナイフ ミルク JAN 4562191972246
 - バターナイフ カフェオレ JAN 4562191974110
 - バターナイフ オリーブ JAN 4562191979146
 - 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

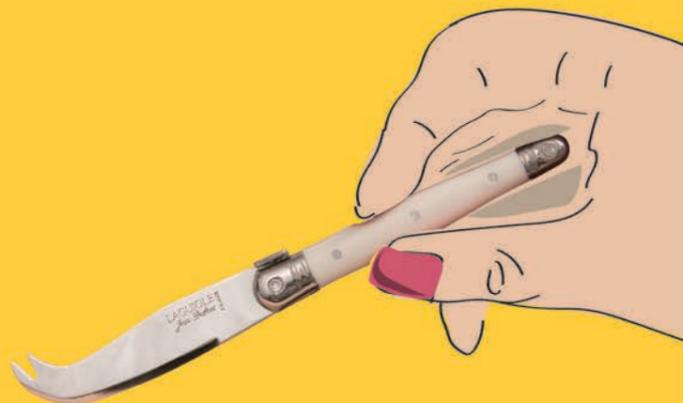
- バターナイフ パナナ JAN 4562191979115
- バターナイフ マンダリン JAN 4562191972260
- バターナイフ パリスレッド JAN 4562191974790
- バターナイフ ピーチ JAN 4562191979108
- バターナイフ ブルーベリー JAN 4562191972291
- バターナイフ パリスブルー JAN 4562191974875
- バターナイフ アクア JAN 4562191979139
- バターナイフ ピスタチオ JAN 4562191979122

- 25
- ブレッドナイフ ミルク JAN 4562191972314
 - ブレッドナイフ カフェオレ JAN 4562191974080
 - ブレッドナイフ オリーブ JAN 4562191979368
 - ブレッドナイフ 抹茶 JAN 4562191984966
 - 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
 - ブレッドナイフ ブラック JAN 4562191974066
 - ブレッドナイフ ステンレス JAN 4562191972376
 - ブレッドナイフ パナナ JAN 4562191979337
 - ブレッドナイフ マンダリン JAN 4562191972338
 - ブレッドナイフ パリスレッド JAN 4562191974806
 - ブレッドナイフ ピーチ JAN 4562191979320
 - ブレッドナイフ ブルーベリー JAN 4562191972369
 - 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

Mini cheese knife

ジャンデュボ ライヨール ミニチーズナイフ
 W152×D22×H9(mm) 刃渡り: 58mm
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

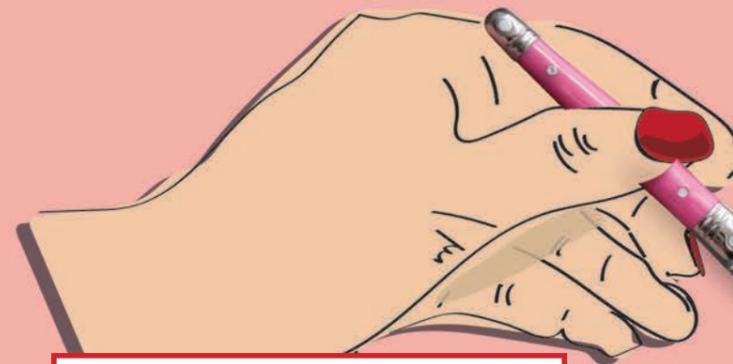
カタツムリ型のナイフの先端は切り分けたチーズやパテなどを突き刺してピックのようにご使用いただけます。



Jam spoon

ジャンデュボ ライヨール ジャムスプーン
 W217×D21×H10(mm)
 ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

柄が長く瓶の底まで届きます。手元がベタつかず、ジャム等が塗りやすくマドラーとしてもご使用いただける形状です。



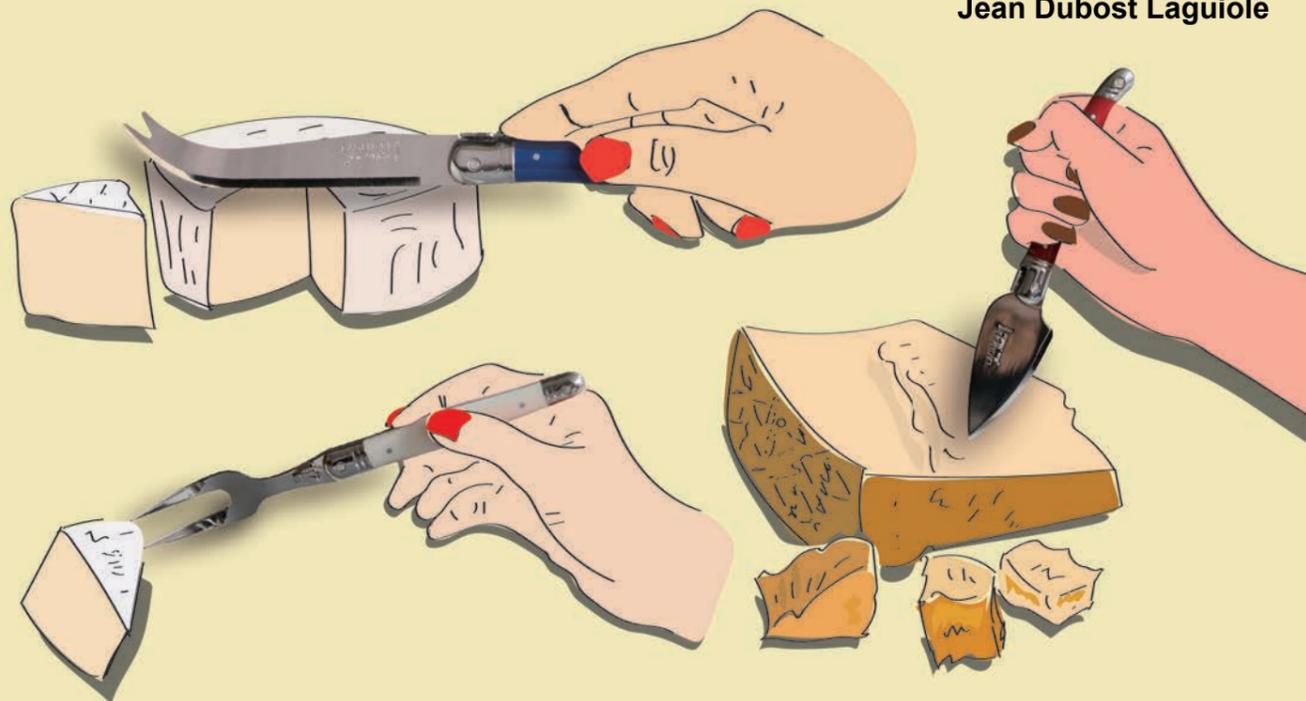
- 152
- 22
- ミニチーズナイフ ミルク JAN 4562191981040
 - ミニチーズナイフ カフェオレ JAN 4562191981132
 - ミニチーズナイフ オリーブ JAN 4562191981149
 - ミニチーズナイフ 抹茶 JAN 4562191985055
 - ミニチーズナイフ キャビア JAN 4562191981156
 - ミニチーズナイフ チョコレート JAN 4562191981163
 - ミニチーズナイフ ブラック JAN 4562191981170
 - ミニチーズナイフ ステンレス JAN 4562191981187

- ミニチーズナイフ パナナ 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 JAN 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 JAN 4562191981118
- ミニチーズナイフ ピスタチオ JAN 4562191981125

- 217
- 21
- 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 オリーブ JAN 4562191978965
 - ジャムスプーン 抹茶 JAN 4562191985031
 - ジャムスプーン キャビア JAN 4562191978972
 - ジャムスプーン チョコレート JAN 4562191974967
 - ジャムスプーン ブラック JAN 4562191974974
 - ジャムスプーン ステンレス JAN 4562191975414

- ジャムスプーン パナナ JAN 4562191978934
- ジャムスプーン マンダリン JAN 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 JAN 4562191978941

Gift set
 楽しいトリコロールカラー（白・青・赤）で揃えたギフトセット。贈り物の定番です。



ミニチーズナイフ&ボードセット ミルク
 JAN 4562191981033



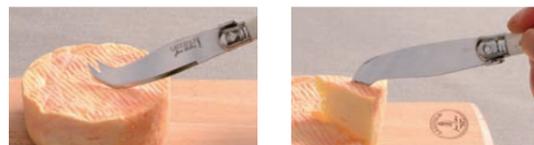
ミニチーズナイフ&ボードセット パリスブルー
 JAN 4562191981019



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

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)
 ¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

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 パリスブルー
 JAN 4562191975049



チーズボードセット パリスレッド
 JAN 4562191975032

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)
 カットボード 一辺270×厚10 (mm)
 ¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)

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のがフランス式。



ブティセット
 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)
 ¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)

フランスではお子様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)
 ¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

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。

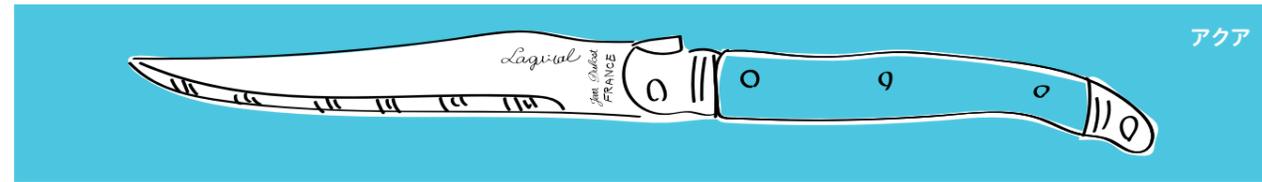
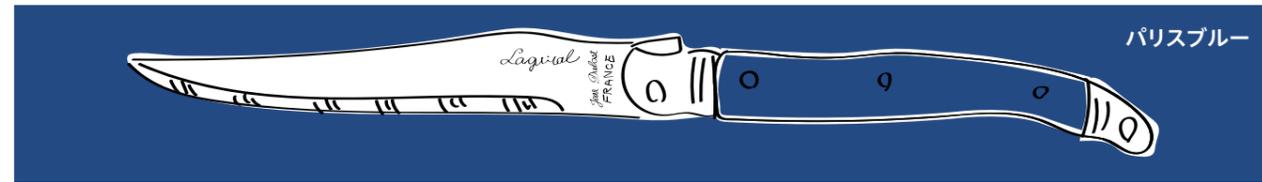
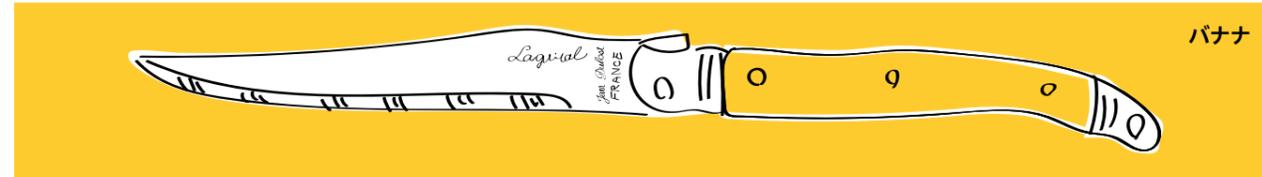
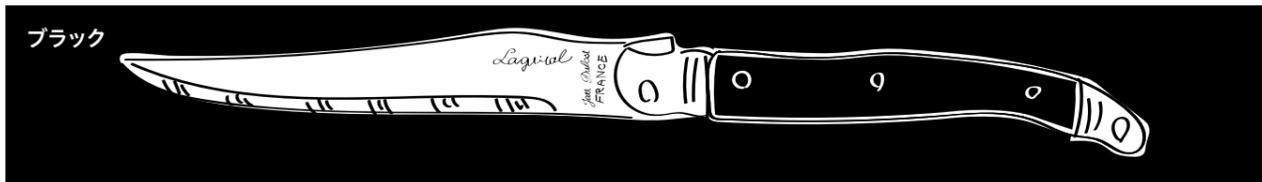
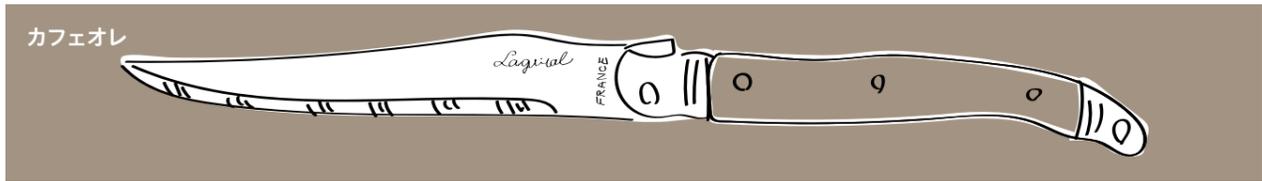
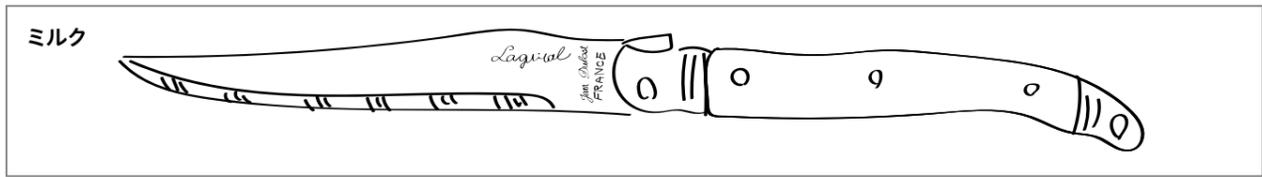


モーニングセット
 JAN 4562191975001
 セット内容：
 ブレッドナイフ W306×D25×H12 (mm)
 ジャムスプーン W217×D21×H10 (mm)
 バターナイフ W152×D24×H9 (mm)
 外装サイズ：W340×D95×H15 (mm)
 ¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

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 16 Colors

ジャン・デュボライヨールシリーズ全16色





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。

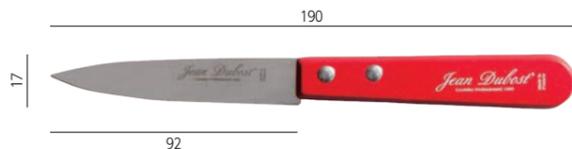
W295×D26×H16(mm) 刃渡り 165mm 食洗機×
¥3,900(税抜) ¥4,290(税込)



Jean Dubost Wood handle Paring knife

小ぶりの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×
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ レッド
JAN 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
JAN 4562191983044



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



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



Jean Dubost Wood handle Butter knife

バターその他、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×
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



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
JAN 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
JAN 4562191983150



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ ブラック
JAN 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×
¥2,000(税抜) ¥2,200(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
JAN 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
JAN 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
JAN 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
JAN 4562191983204



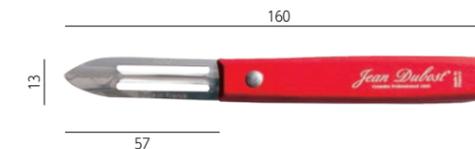
ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ ブラック
JAN 4562191983228



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×
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



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



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



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



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー ホワイト
JAN 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

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France

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



158



220



ジャンデュボ マグネティック
ウッドナイフブロック
JAN 4562191982344
W200×D105×H240(mm)
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)

How to Use

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。





Roger Orfèvre
FABRICANT FRANCAIS depuis 1924

ロジェ オルフェヴル/フランス

刃物の街、ティエールでカトラリーの他、ブレッドバスケットやエスカルゴフォークなどフランスの食文化に特化した商品をつくり続けているロジェ オルフェヴル。おしゃれなニュアンスが漂うバスケットやツールがあるだけで、普段のキッチンやテーブルが楽しくなります。

made in France



Stainless Basket

フランスの食堂やカフェなどで愛用されている軽量なバスケット。温めたパンやサンドイッチ、ハンバーガーのサービスに。水洗いした後も乾燥しやすく衛生的。

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
¥2,300 (税抜) ¥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 レッド
JAN 4562191982900
¥2,800 (税抜) ¥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 ブラック
JAN 4562191982894
¥2,800 (税抜) ¥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
¥2,800 (税抜) ¥3,080 (税込)



Spécialité Knife

フランスではトマトのスライスに重宝されるナイフ。細く鋭い刃先でキッチン以外でもテーブルでクロワッサンやタルト、ミルフィーユやシュークリームのようなものもサクッと切り分けます。

W180×D19×H13(mm) 刃渡り:79(mm)
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



New

ロジェ オルフェヴル スペシャルティナイフ ノワール
JAN4562191986748



New

ロジェ オルフェヴル スペシャルティナイフ グラファイト
JAN4562191986755



New

ロジェ オルフェヴル スペシャルティナイフ サープル
JAN4562191986762

* ハンドルは再生紙と樹脂からできた硬質で丈夫なペーパーストーン Paperstone® が使用されています。



Paring Knife

先の鋭いペティナイフは皮むきの他小ぶりの魚や骨付き肉などの細かい作業に最適。

W180×D19×H13(mm) 刃渡り:86(mm)
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



New

ロジェ オルフェヴル ペティナイフ ノワール
JAN4562191986717



New

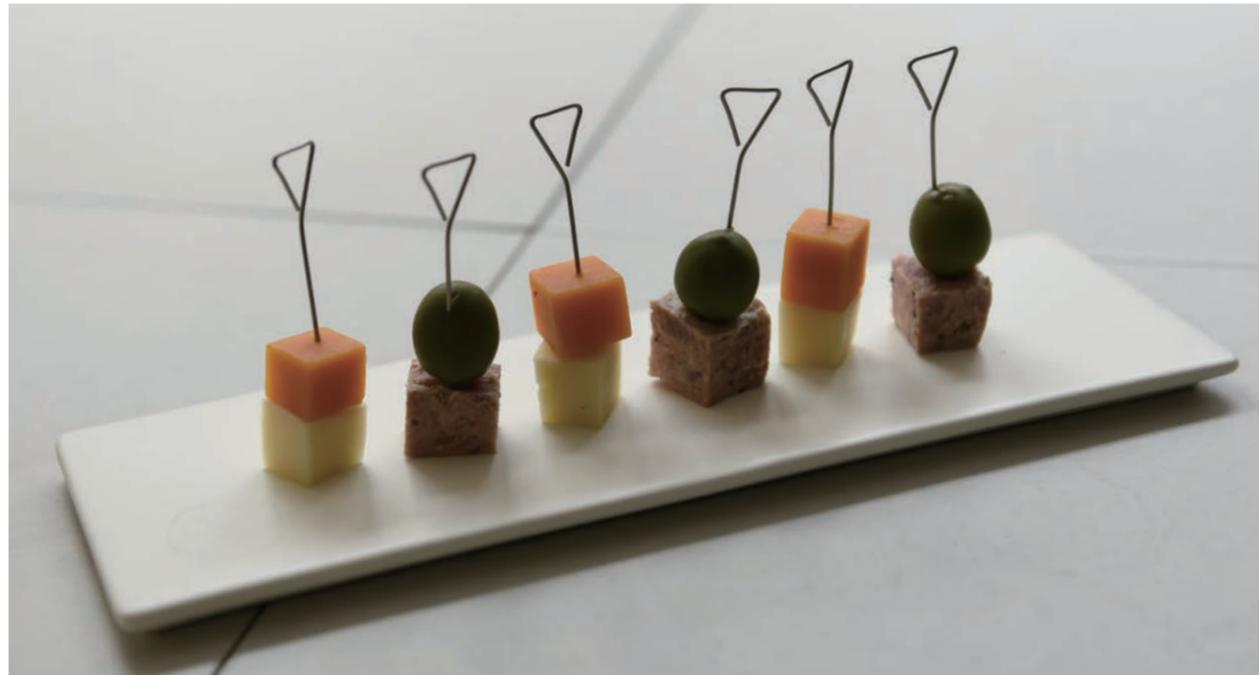
ロジェ オルフェヴル ペティナイフ グラファイト
JAN4562191986724



New

ロジェ オルフェヴル ペティナイフ サープル
JAN4562191986731

* ハンドルは再生紙と樹脂からできた硬質で丈夫なペーパーストーン Paperstone® が使用されています。



Stainless Pick

ミニマルなデザインのステンレス製ピックはピンチョスやフルーツなどに。保管しやすい木製のケース入り。



New

ロジェ オルフェヴル ステンレスピック
12本セット ウッドケース入
JAN4562191986687
W92×D35×H35 (mm)
ピック本体 W76×D15×H1 (mm)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



Cocktail Fork

柄の端にシェルのマークが型どられたノスタルジックなフォーク。牡蠣やシュリンプカクテルなどのシーフードやバーニャカウダなどにも。木製のケース入りでピクニックやアウトドアに便利です。



New

ロジェ オルフェヴル カクテルフォーク
6本セット ウッドケース入
JAN4562191986694
W157×D35×H35 (mm)
カクテルフォーク本体 W130×D14×H15 (mm)
¥3,600(税抜) ¥3,960(税込)



Butter Knife

つなぎ目の無いオールステンレス製で衛生的。ロジェ オルフェブルの刻印の入ったシンプルで潔いデザイン。パテやリエットに添えて。



New

ロジェ オルフェブル
ステンレスバターナイフ

JAN4562191986700

W137×D17×H6(mm) 刃渡り:57(mm)

¥1,800(税抜) ¥1,980(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作り。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。



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。



イセル ブレッドナイフ ブラック
JAN 4562191982795



イセル ブレッドナイフ グリーン
JAN 4562191982818



イセル ブレッドナイフ イエロー
JAN 4562191982825



イセル ブレッドナイフ レッド
JAN 4562191982801

W324×D29×H19(mm) 刃渡り 185mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

Bread knife non skid handle

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。



イセル ブレッドナイフ ノンスキッドハンドル 25cm ホワイト
JAN 4562191984119



イセル ブレッドナイフ ノンスキッドハンドル 25cm ブラック
JAN 4562191984102

W375×D30×H19(mm) 刃渡り 240mm
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)

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ニーや食パン、フォカッチャのライスに最適。



422

32

285

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
 ¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

Steak & Pizza knife

ブレードからハンドルまで継ぎ目のない一体型のナイフ。セレーションの入ったブレードは切りにくいピザクラストや骨付きのステーキなどに。お持ちのフォークと組み合わせてご使用ください。ステンレス製。



New
イセル ステーキ&ピザナイフ
 JAN 4562191986809
 W213×D8×H18(mm)
 刃渡り：77mm
 ¥3,800(税抜) ¥4,180(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
 JAN 4562191982757
 W222×D21×H14(mm)
 刃渡り：115mm
 ¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

Testing knife

サラミやソーセージ、肉の焼き加減を確認する際などにご使用いただけます。ナイフの刃渡りは10センチ程あるのでステーキナイフ並みの使いやすさ。持ち運びにも便利な折り畳み式ナイフです。ステンレス製。



New

イセル テスティングナイフ

JAN 4562191986816

W139×D6×H18(mm)

刃渡り:101mm 刃を出した全長:251(mm)

¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

※ナイフの刃の出し入れは十分お気をつけください。食材を切った後、そのまま汚れが残っていると腐敗やサビの原因となります。柔らかい布や歯ブラシを使って汚れを落とし、水で洗い流してから十分に乾かして収納してください。

Testing knife with fork & clip

サラミやソーセージ、肉の焼き加減を確認する際などにご使用いただけます。クリップ付きでシェフジャケットのポケットに差したり持ち運びにも便利な折り畳み式ナイフです。ナイフの刃渡りは10cm程あるのでステーキナイフ並みの使いやすさ。食材を刺したり、ひっくり返すことができるフォーク付きです。ステンレス製。



New

イセル テスティングナイフ フォーク&クリップ付き

JAN 4562191986823

W141×D8×H18(mm)

刃渡り:101mm 刃とフォークを出した全長:291mm

¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

※ナイフの刃の出し入れは十分お気をつけください。食材を切った後、そのまま汚れが残っていると腐敗やサビの原因となります。柔らかい布や歯ブラシを使って汚れを落とし、水で洗い流してから十分に乾かして収納してください。



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。小ぶりの野菜、果物などのスライスや皮むきに。



イセル ペティナイフ ブラック
JAN 4562191982719



イセル ペティナイフ イエロー
JAN 4562191982740



イセル ペティナイフ グリーン
JAN 4562191982733

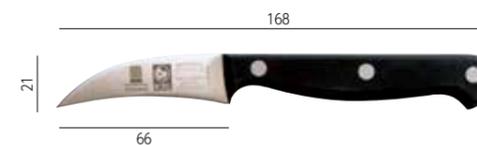


イセル ペティナイフ レッド
JAN 4562191982726

W202×D21×H14(mm) 刃渡り 100mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

Peeling knife

カーブした刃が丸みのある小ぶりの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。



イセル ピーリングナイフ ブラック
JAN 4562191982672



イセル ピーリングナイフ イエロー
JAN 4562191982702



イセル くちばしナイフ グリーン
JAN 4562191982696



イセル ピーリングナイフ レッド
JAN 4562191982689

W168×D21×H14(mm) 刃渡り 66mm
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)

動画はこちらから
↓



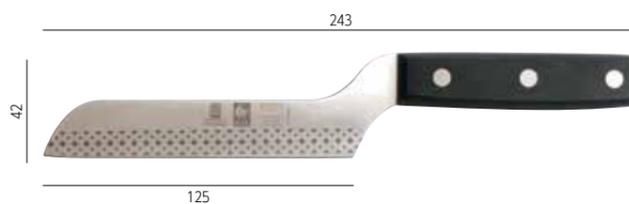
Cheese knife

チーズの硬さや種類に合わせてお選びいただける本格的なチーズナイフのシリーズです。



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
¥5,800(税抜) ¥6,380(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り込みます。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
JAN 4562191984096
 W243×D42×H18(mm)
 刃渡り：125mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



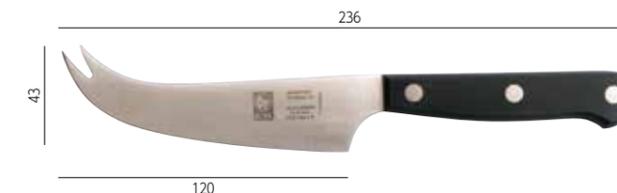
スプレッド型のナイフは安定感のあるグリップで、クリームチーズやウォッシュタイプなどのトロットと柔らかいチーズをスムーズにのばします。

イセル クリーミーチーズナイフ
JAN 4562191984089
 W220×D32×H16(mm)
 刃渡り：105mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



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
JAN 4562191982870
 W173×D38×H16(mm)
 刃渡り：55mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

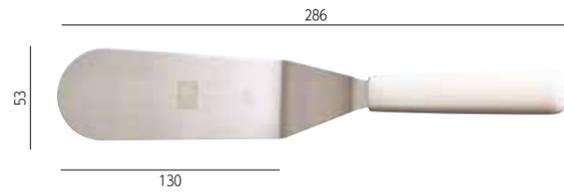


カマンベールなどの白カビチーズを切り分けるのに適したナイフです。先端部分は切り分けたチーズをピックのように突き刺してサーブするためのもの。

イセル カマンベールチーズナイフ
JAN 4562191984065
 W236×D43×H16(mm)
 刃渡り：120mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

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。

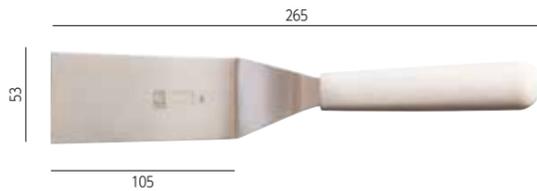


イセル ターナー ラウンド
W286×D53×H88(mm)
ターナー長さ：130mm
¥2,700(税抜) ¥2,970(税込)

ホワイト
JAN 4562191984027



ブラック
JAN 4562191984010

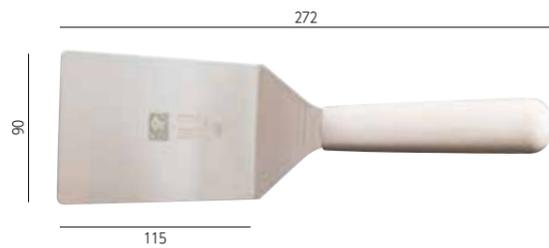


イセル ターナー
W265×D53×H87(mm)
ターナー長さ：105mm
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)

ホワイト
JAN 4562191984034



ブラック
JAN 4562191982849

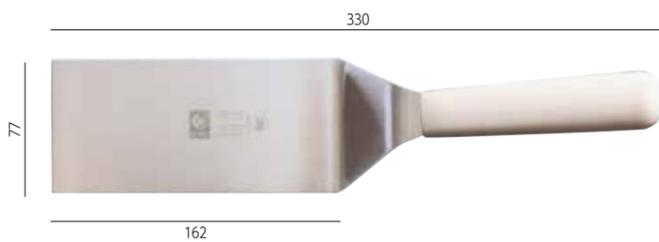


イセル ターナー ワイド
W272×D90×H76(mm)
ターナー長さ：115mm
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

ホワイト
JAN 4562191984041



ブラック
JAN 4562191982856



イセル ターナー ロング
W330×D77×H103(mm)
ターナー長さ：162mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

ホワイト
JAN 4562191984058

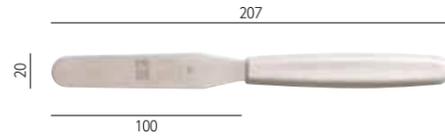


ブラック
JAN 4562191982863



Palette knife

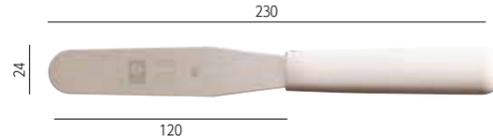
主に製菓の用途に使われますが、ジャムやクリームをのばしたり、デリケートな薄いクレープや卵焼きなどの焼き加減の確認にも活用いただけます。



イセル パレットナイフ10cm
W207×D20×H10(mm)
ナイフ長さ：100mm
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

ホワイト
JAN 4562191983945

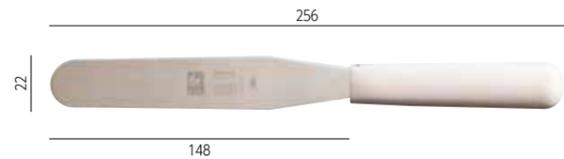
ブラック
JAN 4562191983938



イセル パレットナイフ12cm
W230×D24×H18(mm)
ナイフ長さ：120mm
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)

ホワイト
JAN 4562191983969

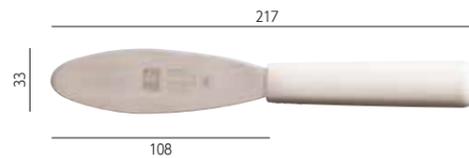
ブラック
JAN 4562191983952



イセル パレットナイフ15cm
W256×D22×H18(mm)
ナイフ長さ：148mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

ホワイト
JAN 4562191983983

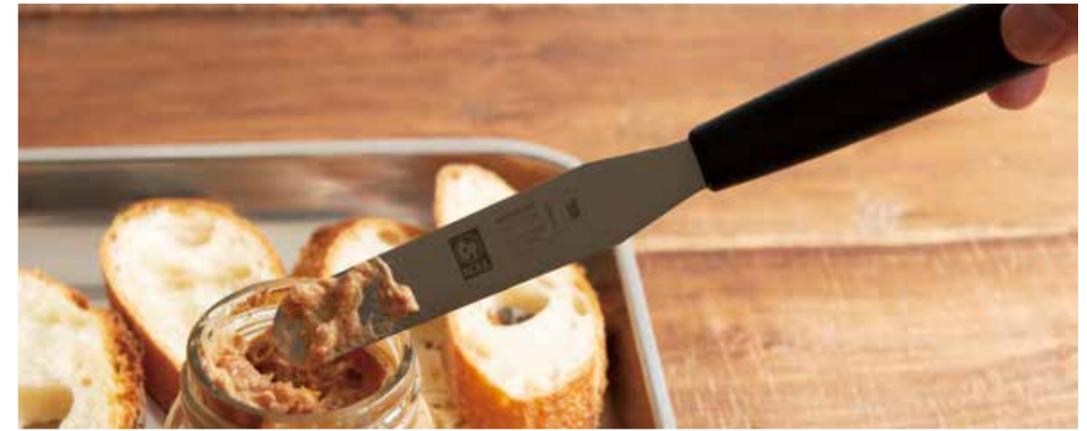
ブラック
JAN 4562191983976



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
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)

ホワイト
JAN 4562191984003

ブラック
JAN 4562191983990



Grater from Piemonte Italy

A stainless steel grater with a fine, uniform perforated surface. It has a long, curved handle and a small pile of finely grated cheese on top.

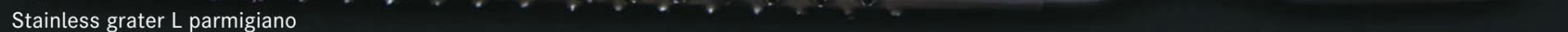
Stainless grater S

A stainless steel grater with a fine, uniform perforated surface, similar to the S model. It has a long, curved handle and a small pile of finely grated cheese on top.

Stainless grater S parmigiano

A stainless steel grater with a medium-sized perforated surface. It has a long, curved handle and a pile of coarsely grated cheese on top.

Stainless grater L

A stainless steel grater with a medium-sized perforated surface, similar to the L model. It has a long, curved handle and a pile of coarsely grated cheese on top.

Stainless grater L parmigiano

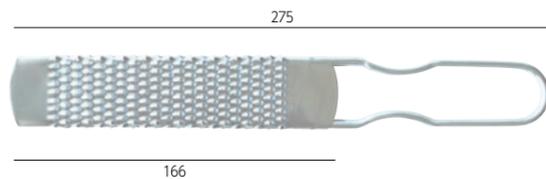


ビアンキ/イタリア

「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



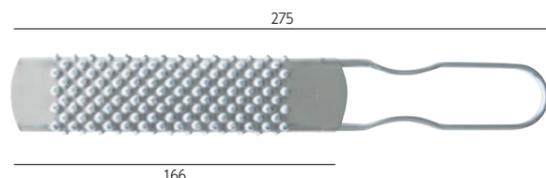


ピアンキ ステンレスグレーターS
 チーズの他、ショウガやレモンの皮、チョコレートにも活用できます。
JAN 4562191978316
 W275×D35×H8(mm)
 本体長さ：166mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



長細状

食洗機○

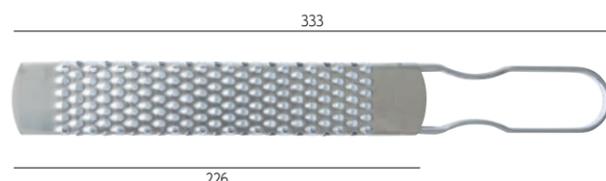


ピアンキ ステンレスグレーターS パルミジャーノ
 パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなどホール状のスパイスをパウダー状におろします。ステンレスグレーターSよりもさらに細かいパウダー状に削りおろすことができます。
JAN 4562191978323
 W275×D35×H8(mm)
 本体長さ：166mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



パウダー状

食洗機○

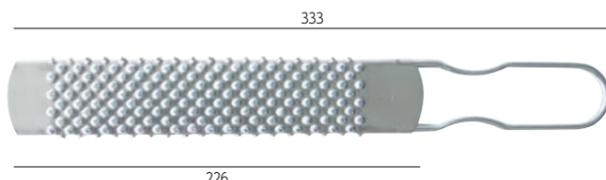


ピアンキ グレーターL
 ステンレスグレーターSに比べておろし金の穴が大きいため、少し粗めに削れます。パルミジャーノチーズの他、グリユイエールなどのセミハードチーズにも活用いただけます。
JAN 4562191978330
 W333×D42×H10(mm)
 本体長さ：226mm
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



長細状

食洗機○

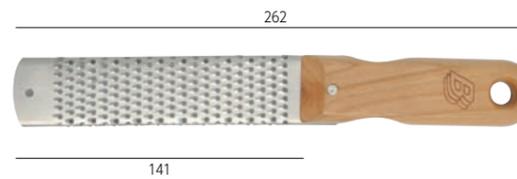


ピアンキ ステンレスグレーターL パルミジャーノ
 パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなどホール状のスパイスをパウダー状におろします。Sサイズに比べて長いので、大きな塊のチーズも効率的におろすことができます。
JAN 4562191978347
 W333×D42×H10(mm)
 本体長さ：226mm
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



パウダー状

食洗機○

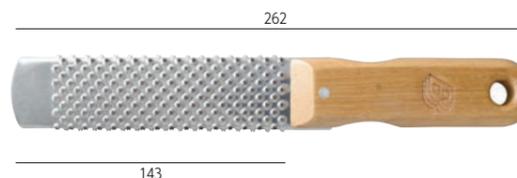


ピアンキ グレーターS
 チーズの他、ショウガやレモンの皮、チョコレートにも活用できます。
JAN 4562191972482
 W262×D38×H18(mm)
 本体長さ：141mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)



長細状

食洗機×

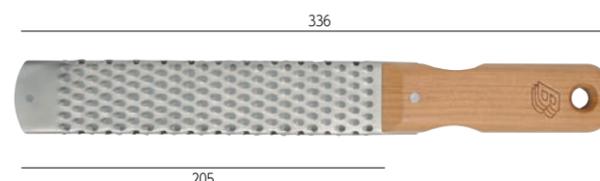


ピアンキ グレーターパルミジャーノ
 パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなどホール状のスパイスに。グレーターSよりもさらに細かいパウダー状に削りおろすことができます。
JAN 4562191977661
 W262×D38×H18(mm)
 本体長さ：143mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)



パウダー状

食洗機×



ピアンキ 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、グリユ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
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



長細状

食洗機×



ピアンキ 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
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)



長細状

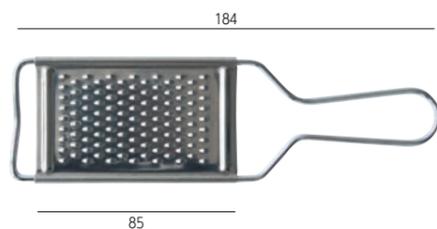
食洗機×



削ったチーズが上にたまります。

動画はこちらから→





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

¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

食洗機○



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

¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)

食洗機○



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

¥3,600(税抜) ¥3,960(税込)

食洗機○

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

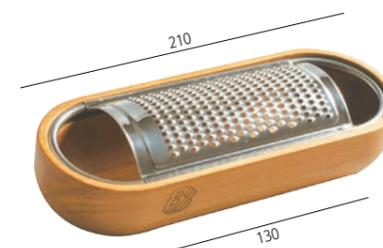
W154×D65×H54(mm)

¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機○)



長細状



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ので、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

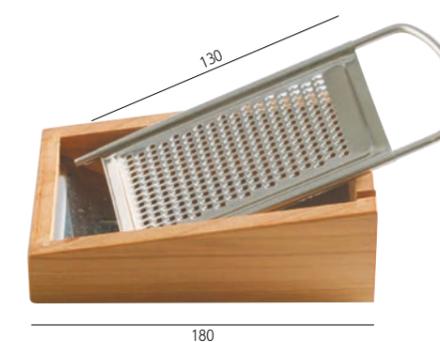
W210×D85×H50(mm)

¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機○)



長細状



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)

¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機○)



長細状

チーズ以外にも様々な食材にお使いいただけます。

じゃがいも



チェダー



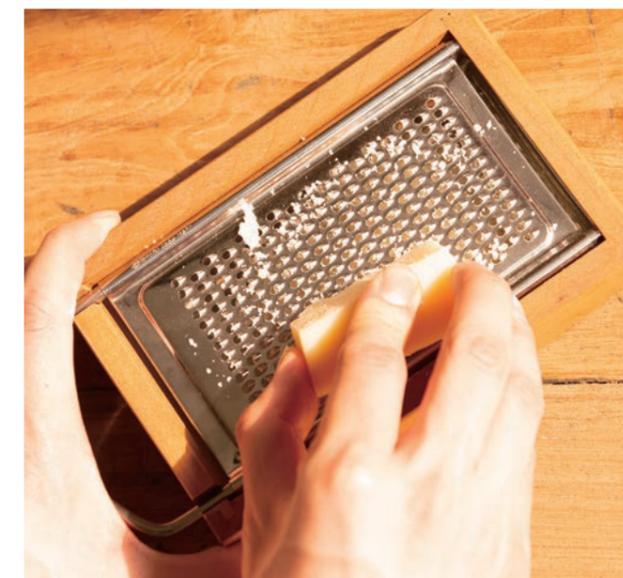
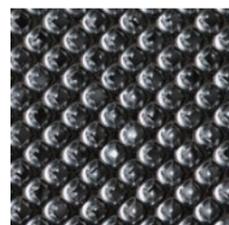
パルミジャーノ (スライス)



シナモン



チョコレート

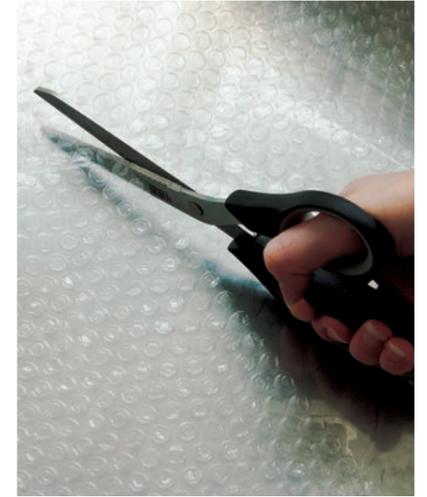




テイラーズ アイ ウィットネス / イギリス

ステンレス発祥の地であり刃物の町として知られる、イギリス、シェフィールドで1838年創業の老舗。同地の自社工場で包丁、ハサミのみならずクラシカルなポケットナイフやシャープナーなどを作り続けています。特にシャープナーは同社の代名詞といえるロングセラー商品です。

made in U.K.



 Made with pride in Sheffield

Taylor's eye witness kitchen scissors

テイラーズ アイ ウィットネス キッチンハサミ

テイラーズ アイ ウィ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。



テイラーズ アイ ウィットネス キッチンハサミ18cm
 JAN 4562191984546
 W207×D77×H20 (mm)
 刃渡り：64mm
 ¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



テイラーズ アイ ウィットネス キッチンハサミ 20cm
 JAN 4562191984553
 W230×D77×H20 (mm)
 刃渡り：85mm
 ¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)



How to Use

取手を握り、V字に重なった2本のスチ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。

動画はこちらから→

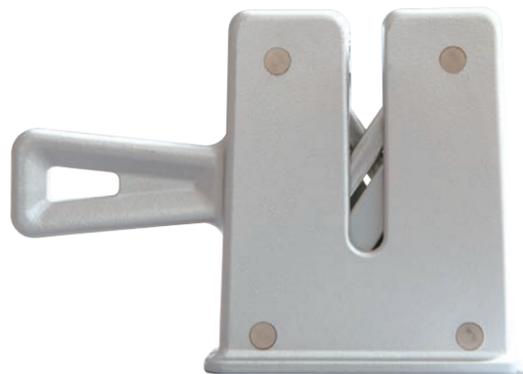


 Made with pride in Sheffield
Taylor's eye witness mini chantry sharpener

テイラーズ アイ ウィットネス 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、ブレー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 ウィ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 ウィットネス
ミニ シャントリーシャープナー シルバー
JAN 4562191983549
W130×D25×H105 (mm)
¥4,200 (税抜) ¥4,620 (税込)



テイラーズ アイ ウィットネス
ミニ シャントリーシャープナー ブラック
JAN 4562191983532
W130×D25×H105 (mm)
¥4,200 (税抜) ¥4,620 (税込)



フック掛けが可能



場所を取らないコンパクトサイズ



波刃も研ぐことが可能



GUIMARÃES
& ROSA

ギマランイス・イ・ローザ / ポルトガル

ポルトガル発祥の地と言われるギマランイスで地中海の食文化に根ざした昔からの道具をつくり続けているステンレス製品のメーカーです。原材料の選定から最終仕上げまで、経験を積んだ職人により丁寧に仕上げられ、長年培われてきた伝統を守りつつ、今の時代に合わせたものづくりを続けています。

made in Portugal



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)
¥4,200 (税抜) ¥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)
¥4,800 (税抜) ¥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)
¥6,800 (税抜) ¥7,480 (税込)



El Transwaal

Vestimos profesionales desde 1888

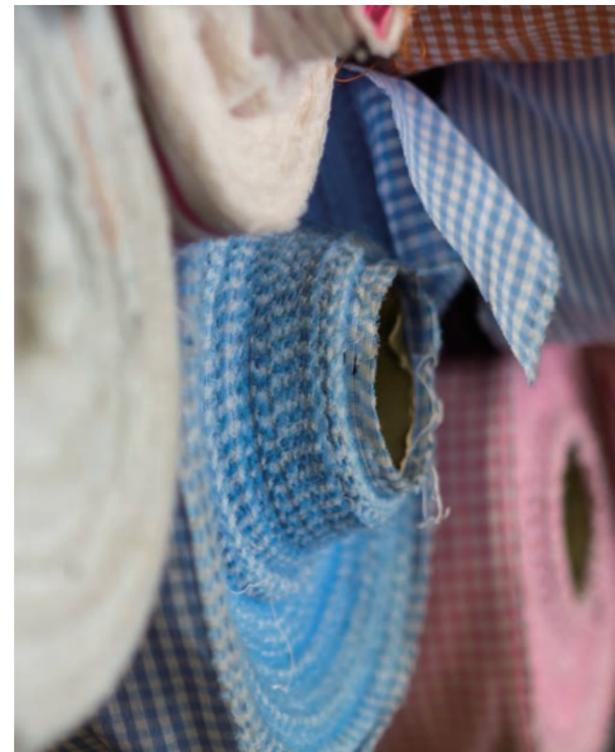


エル・トランスバル／スペイン

1888年創業。仕立屋が衣料品をつくる時代にプロの調理人を始め、その周りで働く人のための業務用ユニフォームを提供する店を開く。バルセロナの台所と呼ばれるサンジュセップ市場の近くにある店はやがてプロの調理人が訪れる名所となりました。店内は創業当時と変わらない趣をそのまま残しつつ、時代に合わせた機能的で動きやすいユニフォームを製造販売しており、スペインではスターシェフ達も信頼を寄せています。

made in Spain







Plain

MATERIAL : Polyester 65% Cotton 35%



エル トランスバル
プレーン S ホワイト
JAN 4562191977876
幅 710×丈 830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S ブルー
JAN 4562191984843
幅 710×丈 830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S ネイビー
JAN 4562191977890
幅 710×丈 830(mm)
¥7,000(税抜) ¥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)
¥7,000(税抜) ¥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)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L ブルー
JAN 4562191984850
幅 710×丈 1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥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)
¥8,000(税抜) ¥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)
¥8,000(税抜) ¥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)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン ブルー
JAN 4562191984867
幅 950×丈 700(mm)
¥6,500(税抜) ¥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)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



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)
¥6,500(税抜) ¥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)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S ブラウン
JAN 4562191984874
幅 710×丈 830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S オリーブ
JAN 4562191977913
幅 710×丈 830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S グレー
JAN 4562191977906
幅 710×丈 830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン L ベージュ
JAN 4562191977838
幅 710×丈 1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L ブラウン
JAN 4562191984881
幅 710×丈 1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L オリーブ
JAN 4562191977869
幅 710×丈 1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L グレー
JAN 4562191977852
幅 710×丈 1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
ギャルソン ベージュ
JAN 4562191977937
幅 950×丈 700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン ブラウン
JAN 4562191984898
幅 950×丈 700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン オリーブ
JAN 4562191977968
幅 950×丈 700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン グレー
JAN 4562191977951
幅 950×丈 700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



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
JAN 4562191979429
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ L レッド
JAN 4562191979436
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ S ネイビー
JAN 4562191978026
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ L ネイビー
JAN 4562191977999
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ S ブラック
JAN 4562191978033
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ L ブラック
JAN 4562191978002
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ S ベージュ
JAN 4562191978040
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ L ベージュ
JAN 4562191978019
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



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)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

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)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

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)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



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)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

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)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

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)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

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)
¥9,000(税抜) ¥9,900(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)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

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)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



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)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

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)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

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)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



Denim

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)
¥6,500(税抜) ¥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)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



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)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



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)
¥10,000(税抜) ¥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

種類



Apron Short



Apron Long



Denim



Garçon
Denim Garçon



Front slit



身幅 71cm

長さ 83cm



身幅 71cm

長さ 103cm



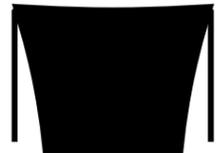
身幅 95cm

長さ 90cm



身幅 95cm

長さ 70cm



身幅 (ウエスト) 95cm

長さ 72cm

※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



胸元のボタン



ポケット部分のタグ



フルエプロンの肩ヒモの長さは三段階に調節可能



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

刺繍



刺繍の加工も承ります。お気軽にご相談ください。



El Transwaal
Vestimos profesionales desde 1888



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。



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 ブラック
JAN 4562191981781
底面：330×160 高さ：400(mm)
¥8,500(税抜) ¥9,350(税込)



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)
¥8,500(税抜) ¥9,350(税込)



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)
¥8,500(税抜) ¥9,350(税込)

Simple Color Palette



ファブリカント／日本

ウール100%、5mm厚という温かみのある質感とシンプルなデザインが特徴のコースターとナベシキ。業務用で使われている日本のフェルトを使用したオリジナルアイテム。食卓に限らず、デスク周りやリビングにと使い方も広がります。

made in Japan





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)
¥600(税抜) ¥660(税込)

ファブリカント ナベシキ スクエア
W205×D205×H5(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



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
ナベシキ スクエア ホワイト
JAN 4562191978484



ファブリカント
コースター レッド
JAN 4562191974295



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
コースター フォレストグリーン
JAN 4562191979399



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



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
ナベシキ スクエアワインレッド
JAN 4562191979603



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



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 ターコイズ
JAN 4562191978439



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



ファブリカント
コースター ライムグリーン
JAN 4562191977371



ファブリカント
ナベシキ スクエア ライムグリーン
JAN 4562191978422



Trip a little light fantastic



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。

Glafey Lichte

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



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)
¥1,200(税抜) ¥1,320(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

JAN 4562191983570
W38×D38×H18(mm)
(リフィル1個あたり)
¥1,800(税抜) ¥1,980(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。

Zakkaworks Catalog Vol. 14

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 エスパリーニャ
www.vandk.jp

デザイン 株式会社 TAMAGO
www.tamago-design.com

本書掲載の写真・文章を無断で転記することを禁じます。

