LAVA 少量の熱で絶妙な味を実現！上質な鋳鉄で出来た調理器具。

IH 100v 200v 洗

❶ LAVA ラウンドスキレット〈LAV-05〉G

	cm	外径	深さ	kg	底径	
1-0084-0101	12 LV0016	126	23	0.6	90	¥4,500
1-0084-0102	16 LV0017	169	23	0.9	130	¥5,800
1-0084-0103	20 LV0018	200	30	1.3	165	¥7,000

①～③
材質：鋳物ホーロー
● 調理時に少量の熱で、均等に熱を加えます。　● ホーロー加工なので、焦げ付きにくく、調理後のお手入れも簡単です。
● できたてをそのまま食卓に並べられます。　● アウトドアやグランピングでも活躍します。

IH 100v 200v 洗

❷ LAVA フライパン〈LAV-06〉G

	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0084-0201	28 LV0019	315	44	2.3	2.7	243	¥ 9,000
1-0084-0202	30 LV0020	340	44	2.8	2.8	264	¥10,000

IH 100v 200v 洗

❸ LAVA ラウンドグリドル〈LAV-11〉G

	cm	外径	kg	底径	
1-0084-0301	20 LV0043	210×H30	1.0	170	¥5,500
1-0084-0302	26 LV0044	270×H40	1.8	230	¥6,500

● 調理時に少量の熱で、均等に熱を加えます。
● ホーロー加工なので、焦げ付きにくく、調理後のお手入れも簡単です。
● 渕が低いので、クレープやパンケーキ作りに最適です。

調理道具でありながら、そのまま「食卓の主役に」。

● お皿に盛りつけはいりませんのでスピーディに料理を提供することができます。

IH 100v 200v 洗

❹ LAVA ホットサンドトースター LV0023

〈LAV-07〉G 1-0084-0401 ¥9,000
420×260×H30　焼き面サイズ：内255×185
底面サイズ：230×165
④～⑦材質：鋳物ホーロー
※持ち手部分には隙間がある場合がございます。
　誤って手を挟み込まないようご注意の上、ご使用下さい。

IH 100v 200v 洗

❺ LAVA テリーヌポット LV0026

〈LAV-12〉G 1-0084-0501 ¥11,500
内260×110×深さ62
底面サイズ：240×60
容量：1,000㎖
質量：2.8kg

IH 100v 200v 洗

❻ LAVA ソースポット 7㎝ LV0027

〈LAV-08〉G 1-0084-0601 ¥3,000
φ85×147×深さ26　底径：50
容量：100㎖
質量：0.2kg

IH 100v 200v 洗

❼ LAVA ソースポット 8㎝ LV0028

〈LAV-09〉G 1-0084-0701 ¥2,500
φ88×110（取手含む）×深さ38　底径：70
容量：150㎖
質量：0.4kg

IH 100v 200v 洗

❽ LAVA オーバルディッシュ 23㎝ LV0062

〈LAV-19〉G 1-0084-0801 ¥9,800

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底面サイズ
227	167	37	0.9	1.8	195×130

木台：290×210×H10
⑧～⑪材質：本体/鋳物ホーロー
　木台/ビーチウッド

IH 100v 200v 洗

❾ LAVA スクエアディッシュ 12㎝ LV0063

〈LAV-20〉G 1-0084-0901 ¥6,000

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底面サイズ
117	117	25	0.3	1.1	100×100

木台：210×155×H10

IH 100v 200v 洗

❿ LAVA レクタングラーディッシュ 15㎝ LV0064

〈LAV-21〉G 1-0084-1001 ¥7,000

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底面サイズ
146	118	27	0.4	1.3	130×100

木台：235×155×H10

IH 100v 200v 洗

⓫ LAVA ラウンドディッシュ 14㎝ LV0065

〈LAV-22〉G 1-0084-1101 ¥6,500

内径	深さ	ℓ	kg	底径
φ125	34	0.4	1.0	103

木台：φ155×H10

BALLARINI 1889 バッラリーニ

⑫⑬
● キズに強いほうろう加工で艶やかさ長持ちできます。
● 高い蓄熱性で余熱調理でき、テーブルでも温かさをキープできます。

イタリア・ロンバルディア州、人口3,000人足らずの町リヴァローロ・マントヴァーノ。1889年、パオロ・バッラリーニが開いた小さな町の小さな工房から始まりました。フライパンを始めとする調理器具の生産に乗り出します。町の人々は職人として製品造りに携わるようになり、現在ではヨーロッパ最大級の生産量を誇るまでに成長しました。

無水調理もでき、ほうろう加工で汚れが落ちやすい！

IH 100v 200v

⓬ ベラモンテ ココット ラウンド 24㎝〈ABL-70〉G ¥17,000

1-0084-1201 トリュフブラック
1-0084-1202 ポモドーロレッド
1-0084-1203 クリームホワイト

310×240×H160（取手、フタ込み）
内φ240×深さ105　4.0ℓ

IH 100v 200v

⓭ ベラモンテ ココット オーバル 23㎝〈ABL-71〉G ¥14,000

1-0084-1301 トリュフブラック
1-0084-1302 ポモドーロレッド
1-0084-1303 クリームホワイト

300×230×H130（取手、フタ込み）
内230×193×深さ71　2.2ℓ