



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。



① LAVA ラウンドスクレット 〈LAV-05〉 G

cm	外径	高さ	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
販売終了 <del>20 LV0018 200 30 1.3 165 ¥7,000</del>							



② LAVA フライパン 〈LAV-06〉 G

cm	外径	高さ	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



③ 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
販売終了 <del>26 LV0044 270×H40 1.8 230 ¥6,500</del>						

- 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。
- 淵が低いので、クレープやパンケーキ作りに最適です。

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。

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い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。



④ LAVA ホットサンドトースター LV0023

〈LAV-07〉 G 販売終了 ¥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ください、ご使用下さい。



⑤ LAVA テリーヌポット LV0026

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



⑥ LAVA ソースポット 7cm LV0027

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



⑦ LAVA ソースポット 8cm LV0028

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



⑧ LAVA オーバルディッシュ 23cm LV0062

〈LAV-19〉 G 販売終了 ¥9,800  
 内間口 奥行 高さ 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



⑨ LAVA スクエアディッシュ 12cm LV0063

〈LAV-20〉 G 1-0084-0901 ¥6,000  
 内間口 奥行 高さ ℓ kg 底面サイズ  
 117×117×25 0.3 1.1 100×100  
 木台: 210×155×H10



⑩ LAVA レクタングラーディッシュ 15cm LV0064

〈LAV-21〉 G 1-0084-1001 ¥7,000  
 内間口 奥行 高さ ℓ kg 底面サイズ  
 146×118×27 0.4 1.3 130×100  
 木台: 235×155×H10



⑪ LAVA ラウンドディッシュ 14cm LV0065

〈LAV-22〉 G 1-0084-1101 ¥6,500  
 内径 高さ ℓ kg 底径  
 φ125×34 0.4 1.0 103  
 木台: φ155×H10



- 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!



⑫ ベラモンテ ココット ラウンド 24cm 〈ABL-70〉 G ¥17,000

販売終了 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



⑬ ベラモンテ ココット オーバル 23cm 〈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

鍋類

フライパン・グリドル

ガス・トルノームパン・ホテルパン

バット・番重

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品