



Anhydrous cooking

食材の水分だけで調理する「無水調理」で手軽に美味しい調理ができます。

LAVA®は高い蓄熱性・保温性を持ち、火の通りが早く加熱時間が短縮されます。食材そのもののおいしさをぎゅっと短時間で引き出せます。ホーロー加工なので焦げ付きにくく、料理後のお手入れも簡単です。(食洗機にもお使いいただけます)



歴史ある鋳物一筋の加工地、トルコで誕生。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。①～⑤材質：鋳物ホーロー



① LAVA ラウンドキャセロール (LAV-01) 洗

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0085-0901	10cm	100×54	0.40	1.0	85	¥4,000
8-0085-0902	14cm	140×58	0.70	2.1	115	¥7,000
8-0085-0903	18cm	180×75	1.70	2.9	145	¥10,000
8-0085-0904	20cm	200×98	2.80	4.3	170	¥13,000
8-0085-0905	24cm	240×110	4.50	5.8	215	¥16,000
8-0085-0906	28cm	280×120	6.70	7.8	245	¥19,000
8-0085-0907	32cm	320×140	9.80	9.6	265	¥23,000

- 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。



② LAVA オーバルキャセロール (LAV-02) 洗

	内径	奥行	高さ	ℓ	kg	底面サイズ	
8-0085-1001	10cm	122×93	52	0.30	1.2	117×87	¥4,000
8-0085-1002	25cm	250×195	93	3.20	5.4	240×185	¥14,000
8-0085-1003	27cm	270×200	104	3.90	5.9	260×190	¥16,000
8-0085-1004	29cm	290×220	104	4.70	6.8	275×210	¥18,000
8-0085-1005	33cm	327×267	103	6.40	7.3	315×250	¥23,000



③ LAVA マルチキャセロール (LAV-03) 洗

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0085-1101	24cm	240×60	2.50	4.6	208	¥13,500
8-0085-1102	28cm	280×60	3.50	6.4	245	¥16,500



④ LAVA コンボ 26cm LV0089 (LAV-04) 洗

	内径	高さ	kg	底径	
鍋	260	77	2.9	260	
蓋	260	38	2.5	260	

セット：φ270×H95
質量：5.4kg



⑤ LAVA キャストアイアンスタンド LV0047 (LAV-13) 洗

240×240×H55	8-0085-1401	¥1,800
-------------	-------------	--------



⑥ LAVA マグネットトリベット (LAV-10) 洗

	cm					
8-0085-1301	14	LV0036	φ140×H10	¥1,400		
8-0085-1302	18	LV0037	φ180×H10	¥1,600		
8-0085-1303	22	LV0038	φ220×H10	¥1,800		
8-0085-1304	26	LV0039	φ260×H10	¥2,000		

材質：ビーチウッド



- 5 LAVA オーバルディッシュ**
23cm LV0062
〈LAV-19〉 8-0086-1201 ¥7,500
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
⑤～⑧材質:本体/鋳物ホーロー
木台/ビーチウッド

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。



- 1 LAVA ホットサンドトースター**
LV0023
〈LAV-07〉 8-0086-0801 ¥7,500
420×260×H30 焼き面サイズ:内255×185
底面サイズ:230×165
①～④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。



- 2 LAVA テリヌポット**
LV0026
〈LAV-12〉 8-0086-0901 ¥9,000
内260×110×深さ62
底面サイズ:240×60
容量:1,000ml
質量:2.8kg



- LAVA ソースポット**
3 7cm LV0027
〈LAV-08〉 8-0086-1001 ¥2,400
φ85×147×深さ26 底径:50
容量:100ml 質量:0.2kg

- 4 8cm LV0028**
〈LAV-09〉 8-0086-1101 ¥2,000
φ88×110(取手含む)×深さ38 底径:70
容量:150ml 質量:0.4kg



- 6 LAVA スクエアディッシュ**
12cm LV0063
〈LAV-20〉 8-0086-1301 ¥5,000
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



- 7 LAVA レクタングラーディッシュ**
15cm LV0064
〈LAV-21〉 8-0086-1401 ¥6,000
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



- 8 LAVA ラウンドディッシュ**
14cm LV0065
〈LAV-22〉 8-0086-1501 ¥5,500
内径 深さ ℓ kg 底径
φ125×34 0.4 1.0 103
木台:φ155×H10

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。



- 9 LAVA ラウンドスキレット** 〈LAV-05〉 8-0089-0801 12 LV0016 126 23 0.6 90 ¥3,500
8-0089-0802 16 LV0017 169 23 0.9 130 ¥4,500
8-0089-0803 20 LV0018 200 30 1.3 165 ¥5,500

- 10 LAVA フライパン** 〈LAV-06〉 8-0089-0901 28 LV0019 315 44 2.3 27 243 ¥7,000
8-0089-0902 30 LV0020 340 44 2.8 28 264 ¥7,500

- 11 LAVA ラウンドグリドル** 〈LAV-11〉 8-0089-1001 20 LV0043 210×H30 1.0 170 ¥4,000
8-0089-1002 26 LV0044 270×H40 1.8 230 ¥5,000
●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。

- ⑨～⑪
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。



- 12 LAVA シリコンハンドル**
グリルパン 正角型 24cm
〈LAV-15〉 8-0089-1101 ¥3,200
277×283×20 底サイズ:230×215
⑫～⑯材質:本体/鋳物ホーロー
ハンドル/シリコン(耐熱180℃)
質量:2.0kg

- 13 LAVA シリコンハンドル**
グリルパン 長角型 36cm
〈LAV-16〉 8-0089-1201 ¥3,500
253×365×25 底サイズ:330×190
質量:2.3kg

- 14 LAVA シリコンハンドル**
グリルパン ライン型 24cm
〈LAV-17〉 8-0089-1301 ¥3,200
292×254×20 底サイズ:215×215
質量:2.0kg

- 15 LAVA シリコンハンドル**
グリルパン スノー型 24cm
〈LAV-18〉 8-0089-1401 ¥3,200
292×254×20 底サイズ:230×230
質量:2.0kg

- 16 LAVA シリコンハンドル**
グリルパン 丸型 23cm
〈LAV-14〉 8-0089-1501 ¥3,000
φ254×10 底径:220
質量:1.6kg
※⑫～⑯ハンドルを外してお手入れ
できます。