



CATALOG

ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア

※必ず鍋つかみをご使用ください。

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。

保温性が抜群で、エナメル質のホーローがけだから、

煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を発揮。

永く付き合える美しい本物です。



POINT

- 熱伝導の優れた鋳物ホーローだから、ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する調理に最適です。
- 重いフタは蒸気を逃さず、素材本来の旨味と栄養分を引き出します。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで厚い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。 ●酸に強く、繰り返し使用しても臭いが染み付きません。
- 優れた耐久性は、世代を超えてご愛用いただけます。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご活用いただけます。
- フタのツマミは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付きのままオープンに入れられます。オープンに入れられる際は、手動にて190℃以下を設定してください。また、オープンのスチーム、熱風、自動メニューボタンは耐熱温度以上になる場合もございますので、ご使用をお避けください。(ステンレス製のツマミは190℃以上でもご使用いただけます。)

熱源



直火可



オープン可



電気電磁調理器(IH)可



ハロゲン可

ル・クルーゼ トラディションココット・ ロンド

半世紀以上もの、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ。ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品です。

①②③サイズ

	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
14cm	140×73	0.9	1.9	115
16cm	160×75	1.3	2.0	125
18cm	180×80	1.8	2.5	140
20cm	200×90	2.4	3.3	150
22cm	220×95	3.3	3.8	170
24cm	240×105	4.2	4.3	190
26cm	260×111	5.3	5.0	200
28cm	280×120	6.7	5.8	220
30cm	300×125	8.1	7.3	240

① トラディション ココット・ロンド 2501 (AKK-43)

	オレンジ	チェリーレッド	カリビアンブルー	
14cm	9-0087-0101	9-0087-0102		¥20,000
16cm	9-0087-0103	9-0087-0104		¥25,000
18cm	9-0087-0105	9-0087-0106	9-0087-0107	¥29,000
20cm	9-0087-0108	9-0087-0109	9-0087-0110	¥32,000
22cm	9-0087-0111	9-0087-0112	9-0087-0113	¥37,000
24cm	9-0087-0114	9-0087-0115	9-0087-0116	¥40,000
26cm	9-0087-0117	9-0087-0118		¥43,000
28cm	9-0087-0119	9-0087-0120		¥46,000
30cm	9-0087-0121	9-0087-0122		¥50,000

カレーやシチューのイメージが強いですが、炊飯にもおすすめです。やわらかい熟あたりなので、お米の艶やかさと甘みをゆっくり引き出します。そのままオープンにも入れられるので、パンやケーキの焼型としても便利です。熱ムラがないので均等に膨らみます。別売りの⑥スチーマーと組み合わせれば、さらにお料理の幅が広がります。

② ココット・ロンド 2501 マットブラック (AKK-A2)

cm		
26	9-0087-0201	¥43,000
28	9-0087-0202	¥46,000
30	9-0087-0203	¥50,000



ル・クルーゼを代表する定番のお鍋！

③ ココット・ロンド 2101 (AKK-92)

	マットブラック	コットン	
16cm	9-0087-0301		¥25,000
18cm	9-0087-0302	9-0087-0303	¥29,000
20cm	9-0087-0304	9-0087-0305	¥32,000
22cm	9-0087-0306	9-0087-0307	¥37,000
24cm	9-0087-0308	9-0087-0309	¥40,000

●ステンレス製のツマミですので、フタをしたままオープンでの調理ができます。



④ ココット・ジャポネーズ 25052 24cm (AKK-73)

内径	深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
240	77	3.1	4.1	190

すき焼きや鍋物などの和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。もちろん和食だけでなくリゾットなどの洋食にも大活躍。別売りの⑥スチーマーと組み合わせれば、蒸し物もできます。



⑤ ココット・ジャポネーズ 21052 24cm (AKK-B4)

内径	深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
240	75	3.1	3.9	195

●やや浅めの鍋なので、すき焼きや鍋物におすすめです。
●和食だけでなくリゾットやロースト料理はもちろん、パンやケーキの焼きの型としても活用いただけます。
●別売りの⑥スチーマーと組み合わせれば、さらにお料理の幅が広がります。

⑥ ココット・ロンド用スチーマー 940071 (2501用) (AKK-67)

cm用	外径	深さ	有効内寸	深さ	
20	φ233	65	φ190	60	¥10,000
22	φ255	70	φ210	65	¥11,000
24	φ280	80	φ240	75	¥12,000

●蒸し物やショートパスタ等をゆでるのに便利です。
※ココット・ロンド 20・22・24cm専用です。



ル・クルーゼ トラディションコcott・ オーバル

お魚やアスパラ・とうもろこしなど長い野菜
などにも便利なコcott・オーバル。厚手の
鋳物ホーローなので熱まわりも均一です。

①②サイズ

	間口×奥行×深さ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	底寸法
25cm	250×190×95	3.3	3.7	200×150
27cm	270×210×100	4.2	4.2	215×165



オレンジ

① トラディション コcott・ オーバル 2502

	オレンジ	チェリーレッド	
25cm	9-0088-0101	9-0088-0102	¥36,000
27cm	9-0088-0103	9-0088-0104	¥39,000



③ コcott・オーバル用 スチーマー 940071 25cm

cm用	外径	深さ	有効内寸	深さ
25	φ285×70	φ250×65		

※コcott・オーバル25cm専用です。

② コcott・オーバル 2102 マットブラック

cm			
25	9-0088-0201	¥36,000	
27	9-0088-0202	¥39,000	



●ステンレス製のツミミですので、フタをしたまま
オープンでの調理ができます。



④ シグニチャーオーバルプレート 20188

	マットブラック	チェリーレッド	サイズ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	
24cm	9-0088-0401	9-0088-0402	300×180×H45	0.9	1.4	¥19,000

●鋳物ホーローのプレートなのでオープンからのお料理を長時間温かいままサーブできます。



マットブラック



チェリーレッド

⑤ ル・クルーゼ テリーヌ・レクタ 25024 32cm

	マットブラック	
9-0088-0501	¥35,000	
9-0088-0502	マルセイユ	



内295×85×H65(フタ含まない) 1.8ℓ 3.5kg
●テーブルコーディネートの1アイテムとして、出来立てのおいしさをそのままテーブルに
サーブすることができます。



マットブラック



マルセイユ

コcott・ビス ロンド (内側 黒ホーロー)

使い込むほど油になじみ、焼目をつけるのが
得意で肉料理から煮込み、揚げ物、炊飯
まで大活躍します。



チェリーレッド

オレンジ

⑥ コcott・ビス ロンド

	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	底径	
18cm	9-0088-0601	9-0088-0602	180×65	1.5	2.3	135	¥24,000
20cm	9-0088-0603	9-0088-0604	200×70	1.9	2.8	145	¥28,000
22cm	9-0088-0605	9-0088-0606	220×75	2.6	3.4	165	¥31,000



チェリーレッド

オレンジ

マットブラック

⑦ ミニコcott 2101

9-0088-0701	オレンジ	
9-0088-0702	チェリーレッド	
9-0088-0703	マットブラック	

135×100×H80(取手、フタ込み)
内φ90×深さ44 0.25ℓ



⑧ ビュッフェ・キャセロール 2132

9-0088-0801	¥37,000	

内260×深さ50 2.2ℓ 4.1kg 底径:200



チェリーレッド

オレンジ



ホワイト

チェリーレッド

ローズクォーツ

⑩ リッド・スタンド 910429-11

9-0088-1001	ホワイト	
9-0088-1002	チェリーレッド	
9-0088-1003	ローズクォーツ	

105×125×H105 材質:ストーンウェア
●熱くなったお鍋のフタを
立てかけられるスタンドです。
●レンジャータブレット端末などの
立てかけにもご使用いただけます。



⑪ ル・クルーゼ ポッツ&パンス エコクリーナー 250ml

(ホーロー鍋専用)

9-0088-1101 ¥3,200

●研磨剤が少なくホーロー表面を傷つけにくいクリーナー
です。経年による汚れにも効果が期待できます。
●ユーカリBioエッセンシャルオイルをはじめ、天然由来
成分を97%使用。オーガニックの世界基準とも言わ
れているフランス国際有機認証機関エコサートにも
認証されています。
※汚れが気になる時に、お鍋が乾いた状態でご使用くだ
さい。

ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア

※必ず鍋つかみをご使用ください。

炒め物、オープン料理も、作ってそのままテーブルへ。
熱まわりが良いので仕上がりが美しく、おいしさと温かさが長続きます。



オレンジ



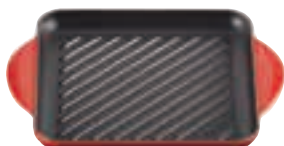
マットブラック



オレンジ



マットブラック



チェリーレッド



チェリーレッド

① グリル・カレ 20205 24cm (AGL-B5) ¥19,000



9-0089-0101	オレンジ
9-0089-0102	チェリーレッド
9-0089-0103	マットブラック
間口 奥行 高さ 底面サイズ 質量	
240×240×30 200×200	2.2kg

- 食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げます。
- 深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。

② グリル・レクタンギュラー 20202 32cm (AGL-B6) ¥21,000



9-0089-0201	オレンジ
9-0089-0202	チェリーレッド
9-0089-0203	マットブラック
間口 奥行 高さ 底面サイズ 質量	
320×220×30 290×180	2.7kg

- 食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げます。
- 深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。



チェリーレッド



オレンジ

③ スキレット 20124 20cm (ASK-34) ¥20,000



9-0089-0301	チェリーレッド
9-0089-0302	オレンジ
9-0089-0303	マットブラック
内径 深さ 質量 底径	
200×34 1.5kg 150	



マットブラック



スプーン型になっていますので
炒め物はもちろん
盛り付けにも便利です。



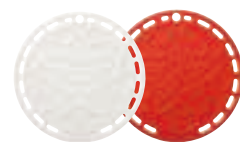
ホワイト チェリーレッド オレンジ



ホワイト チェリーレッド オレンジ



ホワイト チェリーレッド オレンジ



④ グルメ・スパチュラBH(S) 930008-01 (BLK-01) ¥2,500

9-0089-0401	ホワイト
9-0089-0402	チェリーレッド
9-0089-0403	オレンジ

ヘラ部:33×70 全長:260
(4~6)
耐冷・耐熱温度:-40~250℃
材質:ヘラ部/シリコンゴム 柄部/天然木
●お鍋のホーロー部分を傷つけずに調理出来るシリコン製スパチュラです。
●耐久性に優れ、食材のにおいもつきにくいので、製菓用から炒め物、ソース作りなどの加熱調理など、快適に調理いただけます。

⑤ グルメ・スパチュラBH(M) 930008-02 (BLK-02) ¥2,700

9-0089-0501	ホワイト
9-0089-0502	チェリーレッド
9-0089-0503	オレンジ

ヘラ部:50×83 全長:290

⑥ グルメ・スパチュラBH (スプーン型) 930008-03 (BLK-03) ¥3,800

9-0089-0601	ホワイト
9-0089-0602	チェリーレッド
9-0089-0603	オレンジ

ヘラ部:66×91 全長:280

⑦ フレンチ・トリベット 930073-00 (ALK-24) ¥3,800

9-0089-0701	ホワイト
9-0089-0702	チェリーレッド

φ200
●鍋敷き、鍋つかみ、ボールなどのすべり止めとして。

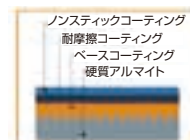
T N S (Toughened Non-Stick)

TNSは、特殊加工で強化した(Toughened)アルミニウムに高品質なノンスティック加工(Non-Stick)を施した製品。
熱伝導がすばやく均一であるため熱ムラがありません。

POINT



耐久性に優れた硬質アルマイト



内側にも外側にもこびりつきにくい3層のノンスティック加工(フッ素加工)



① TNS シャロー・フライパン (ALK-45)



	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0090-0101	20	210×40	0.9	0.78	145		¥13,000
9-0090-0102	22	230×45	1.2	0.80	157		¥14,000
9-0090-0103	24	250×45	1.5	1.00	177		¥16,000
9-0090-0104	26	270×45	1.7	1.10	197		¥18,000
9-0090-0105	28	290×45	2.1	1.40	210		¥20,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くならにくいシリコンハンドルタイプです。

② TNS ディープ・フライパン (ALK-46)



	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0090-0201	26	270×65	2.7	1.50	181		¥20,000
9-0090-0202	28	290×65	3.2	1.70	204		¥22,000
9-0090-0203	30	310×65	3.6	1.90	208		¥24,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くならにくいシリコンハンドルタイプです。
●適度な大きさと深さがあり、底面にすこし丸みを帯びた形状で、パスタソースやキーマカレーなど、水分を含んだ料理のスピードクッキングに最適です。



③ TNS ウォックパン 26cm (ALK-50)



	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0090-0301	270×85	3.4	1.40	162		¥22,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くならにくいシリコンハンドルタイプです。
●炒め物から煮詰める料理までマルチに活躍します。



④ 3S ガラスフタ (ALK-44)

NEW

	cm用	高さ	
9-0090-0401	962008-20	20	65 ¥3,500
9-0090-0402	962008-24	24	75 ¥4,000
9-0090-0403	962008-26	26	75 ¥4,000
9-0090-0404	962008-28	28	80 ¥4,500
9-0090-0405	962008-30	30	85 ¥4,500

●耐熱強化ガラス(耐熱温度170℃)
●TNSのお鍋やフライパンと組み合わせて使えば、お料理の幅がさらに広がります。



⑤ TNS シャロー・マルチパン (ガラスフタ付) 24cm (ALK-47)



	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0090-0501	250×65	2.3	1.60	164		¥20,000

板厚:5.5

●適度な大きさと深さがあり、レードルやターナーが使いやすい底面にすこし丸みを帯びた形状です。
●熱まわりが均一かつ保温性も優秀です。



⑥ TNS ソースパン (ガラスフタ付) 18cm (ALK-48)



	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0090-0601	190×111	2.8	1.60	149		¥20,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くならにくいシリコンハンドルタイプです。



⑦ TNS ミルクパン 16cm (ALK-49)



	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0090-0701	170×80	1.6	0.80	130		¥13,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くならにくいシリコンハンドルタイプです。
●お鍋の両サイドに注ぎ口がついた片手鍋で、料理の準備やソース作りに最適です。



⑧ ケトル コーン 920002-00 (ALK-20)



	ℓ	外径	口径	高さ	底径	
9-0090-0801	チェリーレッド	1.6	260	200	180	175
9-0090-0802	オレンジ					

材質:スチール/ホーローコーティング

●沸騰サインの笛付。



⑨ ケトル デミ 920009-00 (ALK-21)



	ℓ	外径	口径	高さ	底径	
9-0090-0901	チェリーレッド	1.1	230	170	180	145
9-0090-0902	オレンジ					

材質:スチール/ホーローコーティング



ル・クルーゼ ストーンウェア シリーズ

味にこだわるシェフのル・クルーゼ。簡単なお手入れ、合理的な収納で効率もアップ。

シンプルなデザインでお手入れも簡単。

積み重ねるなど収納にも便利な形が

作業の効率の向上に貢献しております。



POINT

- 熱伝導、保温性に優れているル・クルーゼは、まさにプロ仕様。
- フランスのシェフはもちろん、日本国内においても業務用として既に高い評価をいただいております。
- 冷蔵庫、フリーザーでの保冷も可能です。
- 水分を吸収しにくいので、繰り返しお料理をしても臭いがつきにくく、清潔にご使用いただけます。
- 汚れが落ちやすくお手入れも簡単です。
- 食器洗浄機にも対応できます。

※ 電子レンジ、オーブン(260℃まで)、食器洗浄機に使用可能。

直火でのご使用は避けてください。



① ラウンド・プレート・LC 910140 <RLK-09> 入

	ホワイト	チェリーレッド	オレンジ	ローズクォーツ	サイズ	
15cm	9-0092-0101	9-0092-0102	9-0092-0103		φ150×H30	¥1,700
19cm	9-0092-0104	9-0092-0105	9-0092-0106	9-0092-0107	φ190×H22	¥2,200
23cm	9-0092-0108	9-0092-0109	9-0092-0110	9-0092-0111	φ230×H23	¥2,800

● ティータイムからディナーまで、あらゆるシーンに対応するラウンド・プレートは、大小のサイズの好きな色を重ねて、テーブルコーディネートも楽しめます。



② ミニ・ココット 910050-00 <RKK-A7> 入 ¥3,600

9-0092-0201 チェリーレッド
9-0092-0202 オレンジ
135×100×H80(取手、フタ込み)
内φ90×深さ44 0.25ℓ



③ ペア・ブチ・ココット (スプーン付) 910385-00

<RLK-16> 入 9-0092-0301 ¥4,000

ココット: 105×70×H60 75ml
スプーン: 25×110
● チェリーレッドとホワイトラスターのセットです。
※ チェリーレッドのみスプーン付です。



④ マルチボールセット 15cm(2個入) 入 ¥5,000

910311-15 <RML-J3> 入 ¥5,000
9-0092-0401 チェリーレッド
9-0092-0402 オレンジ
9-0092-0403 ローズクォーツ
φ155×H60 0.6ℓ



⑤ ライスボール 910212-00 <RLK-08> 入 ¥2,200

9-0092-0501 チェリーレッド
9-0092-0502 オレンジ
9-0092-0503 ローズクォーツ
φ120×H60 0.35ℓ
● 少し深めのつくりになっているので、スूपボールとしてもお使いいただけます。



⑥ オーバル・ボール (2個入) 910347-23

ホワイトラスター 入
<RLK-14> 入 9-0092-0601 ¥5,000
155×235×H58 0.77ℓ
● パスタやカレーなどにぴったりな深さのある楕円形のボールです。



⑦ ハート・プレートS(2枚入) 入

チェリーレッド&ホワイトラスター
<RLK-30> 入 9-0092-0701 ¥3,500
140×115×H25
● ケーキやクッキーなどをのせるのに便利なサイズです。



⑧ ハート・ディッシュS(2個入) 入

910203-01 <RLK-26> 入 ¥3,000
9-0092-0801 チェリーレッド&ホワイトラスター
9-0092-0802 ローズクォーツ&ホワイトラスター
125×105 0.17ℓ
※ 各色1個ずつのペアセットです。



⑨ ティーポット&マグ SSセット(2個入) 入

910296-00 <RLK-13> 入 ¥9,500
9-0092-0901 チェリーレッド
9-0092-0902 ホワイトラスター
9-0092-0903 ローズクォーツ
ティーポット: 125×200×H115 600ml
マグ: 88×120×H82 250ml
● ティーストレーナー付



⑩ マグカップ Sサイズ 910072-01

<RMG-34> 入 ¥3,300
9-0092-1001 チェリーレッド
9-0092-1002 オレンジ
9-0092-1003 ローズクォーツ
9-0092-1004 ホワイト
120×87×H102 0.3ℓ



⑪ ペア・ショート・タンブラー(2個組) 入

910378-00 <RLK-17> 入 ¥3,000
9-0092-1101 チェリーレッド&ホワイトラスター
9-0092-1102 ローズクォーツ&ホワイトラスター
φ75×H95 240ml

ウッド・キッチンウェア メープルウッド シリーズ

最高級の天然素材、北米産のハードメープルを素材として採用。耐久性に優れ、変質、変形しにくく、使い込むほど手になじみ、味わいがまします。



① スプーンL 965001-00

〈ALK-36〉 9-0091-0101 ¥4,500
80×全長285
●鍋底の丸みに合うので、汁ものやご飯の取り分けに。

② ターナー 965007-00

〈ALK-38〉 9-0091-0201 ¥2,800
65×全長270
●崩れやすい煮魚などを返す際に便利。

③ サービングスプーン 965008-00

〈ALK-39〉 9-0091-0301 ¥3,000
65×全長270
●取り分けや盛り付けに最適な浅めのスプーン。

④ ライススクープ 965006-00

〈ALK-40〉 9-0091-0401 ¥2,800
65×全長220
●お鍋を傷つけず、手彫りの風合いが生きたしゃもじ。

⑤ トリベット 965009-00

〈ALK-41〉 9-0091-0501 ¥4,900
φ240
●お鍋やストーンウェアと自然になじみ、その色を引き立てます。

⑥ カッティングボード 965005-00

〈ALK-42〉 9-0091-0601 ¥6,000
335×210×H22
●鍋敷きやおつまみプレートとしてもご使用できます。



⑦ ル・クルーゼ レードル・スタンド 910379-00

〈RLK-20〉 ¥3,100

9-0091-0701 チェリーレッド	9-0091-0704 ホワイト
9-0091-0702 オレンジ	9-0091-0705 マリンブルー
9-0091-0703 ローズクォーツ	9-0091-0706 ミストグレー

125×105×H105 材質:ストーンウェア
●レードルをコンパクトに立てかけられるスタンドです。

⑧ メープルウッド スリムトンガ 965029-00

〈BLK-04〉 9-0091-0801 ¥3,300
全長:270



●先端がテーブルトップにつかず、衛生的に使えるスリムサイズのトンガです。

注意

ご使用時の注意

- 直火や高温調理、高温の油の中では使用できません。
- 食酢・レモン汁等酸性の強いものに触れると変質したり、つやがなくなることがありますが、衛生上の問題はありません。
- 天然素材のため、一品一品個性があります。異なる木目や色合いをお楽しみください。

ル・クルーゼ ストーンウェア

※電子レンジ、オーブン(260℃まで)、食器洗浄機に使用可能。直火でのご使用は避けてください。



⑨ スタッキング・ラムカン・セット 910367-00

〈RLK-15〉 ¥5,000

9-0091-0901 チェリーレッド
9-0091-0902 ホワイトラスター

S: φ100×H45 220ml×2
L: φ100×H75 400ml×1
●フタ付



⑩ ラムカン・ダムールS(フタ付) 910031-10

〈RLM-39〉 ¥2,700

9-0091-1001 チェリーレッド
9-0091-1002 オレンジ
9-0091-1003 ローズクォーツ
9-0091-1004 ホワイトラスター

96×91×H78 0.16ℓ

⑪ ラムカン・ダムール(フタ付) 910031-00

〈RLM-38〉 ¥3,300

9-0091-1101 チェリーレッド
9-0091-1102 オレンジ
9-0091-1103 ディジョンイエロー
9-0091-1104 ローズクォーツ
9-0091-1105 ホワイトラスター

110×110×H93 0.3ℓ



⑫ ブチ・ラムカンドムール・セット 910223-00

〈RLM-51〉 ¥4,000

9-0091-1201 チェリーレッド
9-0091-1202 オレンジ
9-0091-1203 ローズクォーツ
9-0091-1204 ホワイトラスター

ラムカン: 80×83×H65 0.08ℓ
トレイ: 178×80×H23

●ブチサイズのラムカンドムールのセットです。トレイもいろいろな使い方ができます。



① ル・クルーゼ ガイア LM150

〈PLK-22〉 ¥13,000

9-1934-0101 チェリーレッド
9-1934-0102 ブラック

190×120 350g

●特殊技術を用いた、機能性に優れたオープナーです。
レバーを上下させるだけで、簡単にコルクを抜けます。



② トリロジー
テーブルモデルギフトセット

〈PTL-B4〉 ¥4,400

9-1934-0201 ブラック

9-1934-0202 チェリーレッド

テーブルモデル 全長:158 質量:80g

フォイルカッター 全長:79 質量:20g

●フォイルカッターがスタンドになり、キッチンや
リビングでおしゃれに収納できます。



③ ル・クルーゼ テーブルモデル
TM100 ブラック

〈PLK-11〉 9-1934-0301 ¥3,000

75×25×H140

●簡単・確実・スムーズをコンセプトにつくられた
ワインオープナー。女性でも簡単に開栓できます。

④ ル・クルーゼ ポケットモデル
PM100 ブラック

〈PLK-10〉 9-1934-0401 ¥2,500

35×20×H145



⑤ ル・クルーゼ アイスクーラーバッグ
WA127

〈PLK-25〉 ¥4,500

9-1934-0501 マットブラック

9-1934-0502 チェリーレッド

105×80×H400 520g

●保冷剤が内蔵されているので、冷凍庫で冷やして
おけば、ボトルを素早く冷やし、冷えた状態を長く
保ちます。
●750mlのワイン、シャンパンおよびスパークリング
ワインのボトルに使用いただけるサイズ。
●取手がついているので、ワインボトルを持ち運び
ながら最適な温度をキープします。



⑥ ル・クルーゼ フォイルカッター
FC100 ブラック

〈PLK-12〉 9-1934-0601 ¥1,100

70×45×H10

⑦ ル・クルーゼ ワインポンプ
WA137 ブラック

〈PLK-14〉 9-1934-0701 ¥3,000

90×35×H150

●ストッパー3個付属
●飲み残したワインボトルから空気を吸
い出してワインの酸化を防ぎます。



⑧ ル・クルーゼ アイスクーラー
スリーブWA126

〈PLK-13〉 ¥3,000

9-1934-0801 ブラック

9-1934-0802 チェリーレッド

9-1934-0803 オレンジ

9-1934-0804 マルセイユブルー

155×30×H235

●持ち運びにも便利なワインクーラー。事前に冷蔵庫に入れておけば、いつでもワインを冷やせます。
●ボトルの上からかぶせるだけなので、取り扱いも簡単です。
●側面の素材に収縮性があり、ほとんどのボトルに装着できるユニバーサルデザイン。ワイン、シャンパン、スパークリング
ワインのいずれにも使用可能なので、ホームパーティーや屋外での使用にも便利です。



◎ご注文の際は、注文コードをご記入ください。

※このカタログの記載内容は、2022年12月現在のものです。

※商品改良のために、予告なく仕様・外觀・材質を変更することがありますので、予めご了承ください。

※各商品写真は印刷物のため、実際の色と多少異なる場合がありますので、予めご了承ください。

※価格は予告なく変更する場合もありますので、ご了承ください。なお、価格には消費税は含まれておりません。

TKG

Total Kitchen Goods



<https://www.endoshoji.co.jp>