



CATALOG



1925年に鮮やかなエナメルの鋳鉄製調理器具が初めて紹介され、キッチンウェア業界に革命をもたらしました。ル・クルーゼの調理器具は、料理をする喜びと色彩の美しさをキッチンに新たに与えました。

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 鋳物ホーローウェアの特徴

- 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ブンに入れます。オーブンに入られる際は、手動にて190℃以下を設定してください。また、オーブンのスチーム、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cott・ 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×高さ	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cott・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	1-0085-0101	1-0085-0102		¥22,000
16cm	1-0085-0103	1-0085-0104		¥28,000
18cm	1-0085-0105	1-0085-0106	1-0085-0107	¥32,000
20cm	1-0085-0108	1-0085-0109	1-0085-0110	¥35,000
22cm	1-0085-0111	1-0085-0112	1-0085-0113	¥41,000
24cm	1-0085-0114	1-0085-0115	1-0085-0116	¥44,000
26cm	1-0085-0117	1-0085-0118		¥47,000
28cm	1-0085-0119	1-0085-0120		¥51,000
30cm	1-0085-0121	1-0085-0122		¥55,000

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。やわらかい熱あたりなので、お米の艶やかさと甘みをゆっくり引き出します。そのままオーブ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。



ル・クルーゼを代表する定番のお鍋 /



マットブラック

コットン

シフォンピンク

フィグ



オレンジ

チェリーレッド



マットブラック

コットン

④ コcott・ジャポネーズ 25052 24cm 〈AKK-73〉 ¥41,000



1-0085-0401	オレンジ			
1-0085-0402	チェリーレッド			
内径	高さ	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cott・ジャポネーズ 21052 24cm 〈AKK-B4〉 ¥41,000



1-0085-0501	マットブラック
1-0085-0502	コットン
内径 高さ 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。

③ コcott・ロンド 2101 〈AKK-92〉



	マットブラック	コットン	シフォンピンク	フィグ	
16cm	1-0085-0301				¥28,000
18cm	1-0085-0302	1-0085-0303	1-0085-0304	1-0085-0305	¥32,000
20cm	1-0085-0306	1-0085-0307	1-0085-0308	1-0085-0309	¥35,000
22cm	1-0085-0310	1-0085-0311	1-0085-0312	1-0085-0313	¥41,000
24cm	1-0085-0314	1-0085-0315	1-0085-0316	1-0085-0317	¥44,000

● 熱に強いステンレス製のツマミですので、フタをしたままオーブンでの調理ができます。



⑥ コcott・ロンド用スチーマー 940071 (2501用) 〈AKK-67〉

cm 用	外径	高さ	有効内寸	深さ	
1-0085-0601	20	φ233×65	φ190×60		¥11,000
1-0085-0602	22	φ255×70	φ210×65		¥12,000
1-0085-0603	24	φ280×80	φ240×75		¥13,000

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

ル・クルーゼ トラディションココット・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コット・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 ココット・オーバル 2502 (AKK-44) ■

	オレンジ	チェリーレッド	
25cm	1-0086-0101	1-0086-0102	¥40,000
27cm	1-0086-0103	1-0086-0104	¥43,000



② ココット・オーバル 2102 マットブラック (AKK-93) ■

cm		
25	1-0086-0201	¥40,000
27	1-0086-0202	¥43,000

●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。



③ ココット・オーバル用 スチーマー 940071 25cm (AKK-A1) ■ 1-0086-0301 ¥14,000

cm用	外径	深さ	有効内寸	深さ
25	φ285	70	φ250	65

※ココット・オーバル25cm専用です。



④ ル・クルーゼ シグニチャー ローフパン (ALC-18) ■ ¥24,000



1-0086-0401	マットブラック
1-0086-0402	チェリーレッド
1-0086-0403	オレンジ
1-0086-0404	マルセイユ

内230×140×深さ80 1.9ℓ 2.0kg
IH対応底:230×140

●ブラックマットホーロー加工により、使い込むほどに油がなじみ、食材がこびりつきにくくなります。
●パン焼きや肉料理、テリーヌなどの調理に最適なサイズです。



マットブラック



マルセイユ



⑤ ル・クルーゼ テリーヌ・レクタ 25024 32cm (ATL-54) ■ ¥39,000

1-0086-0501	マットブラック
1-0086-0502	マルセイユ

内295×85×H65(フタ含まない) 1.8ℓ 3.5kg
●テールコーディネート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。

ココット・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 ココット・ビス ロンド (AKK-99) ■



	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
18cm	1-0086-0601	1-0086-0602	180×65	1.5	2.3	135	¥24,000
20cm	1-0086-0603	1-0086-0604	200×70	1.9	2.8	145	¥28,000
22cm	1-0086-0605	1-0086-0606	220×75	2.6	3.4	165	¥31,000



チェリーレッド



オレンジ

⑦ ビュッフェ・キャセロール 2532 26cm (AKY-38) ■ ¥41,000

1-0086-0901	チェリーレッド
1-0086-0902	オレンジ

内260×深さ50 2.2ℓ 4.1kg 底径:200



ホワイト



チェリーレッド



ローズフォーツ

⑧ リッド・スタンド 910429-11 (RLK-19) ■ ¥4,800

1-0086-1001	ホワイト
1-0086-1002	チェリーレッド
1-0086-1003	ローズフォーツ

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。
●レシピや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。



⑨ ビュッフェ・キャセロール 2132 26cm マットブラック

1-0086-0801	¥41,000
-------------	---------

内260×深さ50 2.2ℓ 4.1kg 底径:200

⑩ ル・クルーゼ ポッツ&パンズ エコクリーナー 250ml (ホーロー鍋専用)

(JKL-99) ■ 1-0086-1101 ¥3,500

●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&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) ¥21,000



- 1-0087-0101 オレンジ
- 1-0087-0102 チェリーレッド
- 1-0087-0103 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) ¥23,000



- 1-0087-0201 オレンジ
- 1-0087-0202 チェリーレッド
- 1-0087-0203 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。



マットブラック



チェリーレッド



チェリーレッド



オレンジ



マットブラック

③ ル・クルーゼ パルチ・ディッシュ 20142 (ABL-72) ¥



	マットブラック	チェリーレッド	内径×深さ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	底径	
20cm	1-0087-0301	1-0087-0302	200×70	1.8	1.8	120	¥25,000
24cm	1-0087-0303	1-0087-0304	240×80	2.7	2.3	140	¥30,000

- 口径が広いので炒め物や揚げ物、中華料理にも最適です。

④ スキレット 20124 20cm (ASK-34) ¥22,000



- 1-0087-0401 チェリーレッド
- 1-0087-0402 オレンジ
- 1-0087-0403 マットブラック

内径	深さ	質量	底径
200	34	1.5kg	150



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

⑤ グルメ・スパチュラBH(S) 930008-01

(BLK-01) ¥2,800

- 1-0087-0501 ホワイト
- 1-0087-0502 チェリーレッド
- 1-0087-0503 オレンジ

ヘラ部: 33×70 全長: 260

⑤〜⑦

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、食材のおいもつきにいいので、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。

⑥ グルメ・スパチュラBH(M) 930008-02

(BLK-02) ¥3,000

- 1-0087-0601 ホワイト
- 1-0087-0602 チェリーレッド
- 1-0087-0603 オレンジ

ヘラ部: 50×83 全長: 290

⑦ グルメ・スパチュラBH(スプーン型) 930008-03

(BLK-03) ¥4,200

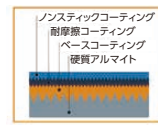
- 1-0087-0701 ホワイト
- 1-0087-0702 チェリーレッド
- 1-0087-0703 オレンジ

ヘラ部: 66×91 全長: 280

TNS (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



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)

耐久性に優れた硬質アルマイト



① TNS シャロー・フライパン (ALK-45)

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0088-0101	20	210×40	0.9	0.78	145	¥14,000	
1-0088-0102	22	230×45	1.2	0.80	157	¥15,000	
1-0088-0103	24	250×45	1.5	1.00	177	¥18,000	
1-0088-0104	26	270×45	1.7	1.10	197	¥20,000	
1-0088-0105	28	290×45	2.1	1.40	210	¥22,000	

板厚:5.5

●握りやすく熱くなり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	
1-0088-0201	26	270×65	2.7	1.50	181	¥22,000	
1-0088-0202	28	290×65	3.2	1.70	204	¥24,000	
1-0088-0203	30	310×65	3.6	1.90	208	¥26,000	

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。
●適度な大きさや深さがあり、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	
1-0088-0301	270×85	3.4	1.40	162	¥24,000	

板厚:5.5

●握りやすく熱くなり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)

	cm用	高さ	
1-0088-0401	962008-20	20	65 ¥3,900
1-0088-0402	962008-24	24	75 ¥4,400
1-0088-0403	962008-26	26	75 ¥4,400
1-0088-0404	962008-28	28	80 ¥4,400
1-0088-0405	962008-30	30	85 ¥5,000

●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	
1-0088-0501	250×65	2.3	1.60	164	¥23,000	

板厚:5.5

●適度な大きさや深さがあり、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	
1-0088-0601	190×111	2.8	1.60	149	¥22,000	

板厚:5.5

●握りやすく熱くなり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	
1-0088-0701	170×80	1.6	0.80	130	¥14,000	

板厚:5.5

●握りやすく熱くなり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。



⑨ EOS キャセロール(ガラスフタ付) (AKY-83)

	オレンジ	チェリーレッド	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
18cm	1-0088-0901	1-0088-0902	180×120	2.8	1.3	160	¥12,000
20cm	1-0088-0903	1-0088-0904	200×120	3.7	1.6	180	¥14,000

材質:本体/カーボンスチール(エナメル加工)

ガラスフタ/強化ガラス
ツマミ/フェノール樹脂

●熱伝導が早いので、湯通しなどの下処理や、麺類・スープなどの水分をたっぷり使う料理に適しています。



⑩ EOS ソースパン(ガラスフタ付) (ASC-C4)

	オレンジ	チェリーレッド	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
14cm	1-0088-1001	1-0088-1002	140×90	1.5	0.95	130	¥10,000
16cm	1-0088-1003	1-0088-1004	160×110	2.1	1.2	150	¥11,000

材質:本体/カーボンスチール(エナメル加工)

ガラスフタ/強化ガラス
ツマミ、ハンドル/フェノール樹脂

●1~2人前の麺類・スープの調理、少量の野菜の下茹でや温め直しに最適です。



⑪ ケトル コーン 920002-00 (ALK-20)

	ℓ	外径	口径	高さ	底径	
1-0088-1101 チェリーレッド	1.6	260	200	180	175	
1-0088-1102 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。



⑫ ケトル デミ 920009-00 (ALK-21)

	ℓ	外径	口径	高さ	底径	
1-0088-1201 チェリーレッド	1.1	230	170	180	145	
1-0088-1202 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、オープン(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	1-0090-0101	1-0090-0102	1-0090-0103		φ150×H30	¥1,900
19cm	1-0090-0104	1-0090-0105	1-0090-0106	1-0090-0107	φ190×H22	¥2,400
23cm	1-0090-0108	1-0090-0109	1-0090-0110	1-0090-0111	φ230×H23	¥3,100

● 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 ル・クルーゼ ラウンド・ディッシュ 20cm 910344-20

(RLK-31) 入 ¥3,700

1-0090-0201	ホワイト/サンド	1-0090-0203	オレンジ
1-0090-0202	チェリーレッド	1-0090-0204	ローズクォーツ

φ200×H50

● 皿だけでなく耐熱耐冷にすぐれている為、冷蔵・冷凍を始め電子レンジ・オープンを活用した幅広い料理シーンに対応します。



③ ミニ・ココット 910050-00

(RKK-A7) 入 ¥4,000

1-0090-0301	チェリーレッド
1-0090-0302	オレンジ

135×100×H80(取手、フタ込み)
内φ90×深さ44 0.25ℓ



④ ペア・プチ・ココット(スプーン付) 910385-00

(RLK-16) 入 1-0090-0401 ¥4,400

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のセットです。
※ チェリーレッドのみスプーン付です。



⑤ マルチボールセット 15cm(2個入) 910311-15 (RML-J3) 入 ¥5,500

1-0090-0501	チェリーレッド
1-0090-0502	オレンジ
1-0090-0503	ローズクォーツ

φ155×H60 0.6ℓ



⑥ ライスボール 910212-00

(RLK-08) 入 ¥2,400

1-0090-0601	チェリーレッド
1-0090-0602	オレンジ
1-0090-0603	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。



⑦ オーバル・ボール(2個入) 910347-23

ホワイトラスタ 入

(RLK-14) 入 1-0090-0701 ¥5,500

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。



⑧ 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

(RLK-30) 入 1-0090-0801 ¥3,900

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。



⑨ ハート・ディッシュS(2個入) 入

910203-01 (RLK-26) 入 ¥3,300

1-0090-0901	チェリーレッド&ホワイトラスタ
1-0090-0902	ローズクォーツ&ホワイトラスタ

125×105 0.17ℓ

※ 各色1個ずつのペアセットです。



⑩ ティーポット&マグSSセット(2個入) 910296-00 (RLK-13) 入 ¥10,000

1-0090-1001	チェリーレッド
1-0090-1002	ホワイトラスタ
1-0090-1003	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



⑪ マグカップ Sサイズ 910072-01

(RMG-34) 入 ¥3,600

1-0090-1101	チェリーレッド
1-0090-1102	オレンジ
1-0090-1103	ローズクォーツ
1-0090-1104	ホワイト

120×87×H102 0.3ℓ



⑫ ペア・ショート・タンブラー(2個組) 910378-00

(RLK-17) 入 ¥3,300

1-0090-1201	チェリーレッド&ホワイトラスタ
1-0090-1202	ローズクォーツ&ホワイトラスタ

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、味わいがましていきます。



- ① スプーンL 965001-00
〈ALK-36〉 1-0089-0101 ¥5,000
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〉 1-0089-0201 ¥3,100
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〉 1-0089-0301 ¥3,300
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〉 1-0089-0401 ¥3,100
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〉 1-0089-0501 ¥5,400
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 カットティングボード 965005-00
〈ALK-42〉 1-0089-0601 ¥6,600
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〉 ¥3,400

1-0089-0701 チェリーレッド	1-0089-0704 ホワイト
1-0089-0702 オレンジ	1-0089-0705 マリンブルー
1-0089-0703 ローズクォーツ	1-0089-0706 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 スリムトング 965029-00
〈BLK-04〉 1-0089-0801 ¥3,600
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グです。

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〉 ¥5,500

1-0089-0901 チェリーレッド
1-0089-0902 ホワイトラスター

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



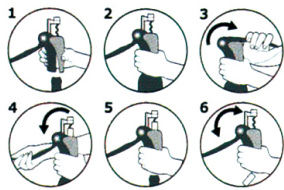
- ⑩ ラムカン・ダムールS(フタ付) 910031-10 〈RLM-39〉 ¥3,000
- | |
|----------------------|
| 1-0089-1001 チェリーレッド |
| 1-0089-1002 オレンジ |
| 1-0089-1003 ローズクォーツ |
| 1-0089-1004 ホワイトラスター |
- 96×91×H78 0.16 ℓ

- ⑪ ラムカン・ダムール(フタ付) 910031-00 〈RLM-38〉 ¥3,600
- | |
|------------------------|
| 1-0089-1101 チェリーレッド |
| 1-0089-1102 オレンジ |
| 1-0089-1103 デュジャントイエロー |
| 1-0089-1104 ローズクォーツ |
| 1-0089-1105 ホワイトラスター |
- 110×110×H93 0.3 ℓ



- ⑫ プチ・ラムカンダムール・セット 910223-00 〈RLM-51〉 ¥4,400
- | |
|----------------------|
| 1-0089-1201 チェリーレッド |
| 1-0089-1202 オレンジ |
| 1-0089-1203 ローズクォーツ |
| 1-0089-1204 ホワイトラスター |

ラムカン: 80×83×H65 0.08ℓ
トレイ: 178×80×H23
●プチサイズのラムカンダムールのセットです。トレイもついて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〉 ¥14,000
1-1954-0101 チェリーレッド
1-1954-0102 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 GS200 ブラック

〈PTL-B4〉 ¥1-1954-0201 ¥4,800

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〉 ¥1-1954-0301 ¥3,300

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〉 ¥1-1954-0401 ¥2,800

35×20×H145



⑤ ル・クルーゼ アイスクーラーバッグ WA127 〈PLK-25〉 ¥5,000

1-1954-0501 マットブラック
1-1954-0502 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〉 ¥1-1954-0601 ¥1,200

70×45×H10



⑦ ル・クルーゼ ワインポンプ WA137 ブラック

〈PLK-14〉 ¥1-1954-0701 ¥3,300

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〉 ¥3,300

1-1954-0801 ブラック
1-1954-0802 チェリーレッド
1-1954-0803 オレンジ
1-1954-0804 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。



グルマンシリーズ

COMING SOON

ミニ・ココット (フタなし)
11cm (4個入)
マットブラック



ミニ・ココット (フタ付)
11cm (4個入)
マットブラック



ミニ・ビュッフェ・キャセロール (フタなし)
13cm (4個入)
マットブラック



ミニ・ビュッフェ・キャセロール (フタ付)
13cm (4個入)
マットブラック



ミニ・オーバル・ディッシュ
15cm (4個入)
マットブラック



ミニ・レクタングュラー・ディッシュ
13cm (4個入)
マットブラック



ミニ・スキレット
16cm (4個入)
マットブラック



◎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、2024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がありますので、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>