



1903 **Barazzoni**





Barazzoni
1903
made in Italy

1903年創業

創業から120年経った今日、Barazzoni（バラゾーニ）は創業時と同じ価値観を持ちながら、ステンレスやアルミニウムの調理器具、圧力鍋、キッチン用品を高品質、デザイン、機能性、革新、環境保護、消費者の健康に重点を置いて製造しています。この家族経営の会社は、今や創業者直系の曾孫4代目によって運営されています。主力のポット類の製造は今も変わらず創業地の歴史あるイタリア本社工場で行われており、世界80ヶ国で「Made in Italy」ブランドを誇りに販売されています。またイタリア国内ではフラッグシップショップ「Barazzoni Store」を多店舗展開しています。

ボルシェデザイン

バラゾーニは、調理器具の製造にデザインを取り入れた最初のイタリアの企業であり、社内に先進的なデザインスタジオを持っています。また世界的に著名なデザイナーとのコラボレーションも行っており、これまでに多数のデザイン賞を受賞し、製品が展示会や美術館で展示される機会を得ています。1969年にTummyコレクションが世界的権威の「金のコンパス賞」を受賞します。1989年にボルシェ911のデザインを手掛けたF.A.ボルシェ氏によるLuci&Ombreコレクションを発売します。他にもMy Lady、Moon、Ollyコレクション等が多数のデザイン賞を獲得しています。

MY LADY マイレディ



510604024
ローキャセロール 24cm MY LADY
¥45,000
鍋の24 x h10.1cm - 4ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



510604028
ローキャセロール 28cm MY LADY
¥52,000
鍋の28 x h11.4cm - 6ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



510602016
キャセロール 16cm MY LADY
¥32,000
鍋の16 x h11cm - 1.8ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



510602020
キャセロール 20cm MY LADY
¥39,000
鍋の20 x h13cm - 3.5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



510602024
キャセロール 24cm MY LADY
¥47,000
鍋の24 x h14.4cm - 5.7ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



510601020
ストックポット 20cm MY LADY
¥44,000
鍋の20 x h18.4cm - 5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



510601024
ストックポット 24cm MY LADY
¥54,000
鍋の24 x h20.2cm - 8ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



510610016
ソースパン 16cm MY LADY
¥35,000
鍋の16 x h11cm - 1.8ℓ
18-10ステンレス
Lot 1

ローキャセロール

高さの低いこの鍋は、全体に熱が回りやすく、食材にまんべんなく熱を加える料理に最適です。すき焼きや鍋料理にもお使いいただけ、そのままテーブルに出して家族で楽しめるお鍋です。

キャセロール

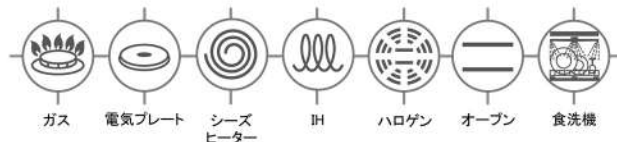
一般的な料理に大活躍のキャセロールは、家族の人数に合わせてサイズをお選びいただくと毎日の料理にお使いいただけます。容量に対して口径が小さく美味しさを閉じ込めるシェイプが特徴です。

ストックポット

シチューやカレーなど少し多めにつくる料理に最適です。また長時間のスロークッキングにもスムーズな対流で食材にまんべんなく熱が加わります。丸みを帯びているので底の部分の食材がすくいやすいのも特徴です。

ソースパン

キュートな本体シェイプにシンプルなハンドルで、内側が丸いので様子を見ながらのソース作りや、少量の料理にも活躍する電磁調理器にかかる最小サイズです。



510049020
パスタポット 20cm MY LADY
¥67,000
鍋の20 x h22.6cm - 5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



reddot design award
winner 2004



DESIGNPREIS
2006
NOMINIERT

Piemonte Torino
Design Mostra
2006

クラウディオ・ベリーニによる創造性とバラゾーニの高度な製造技術が融合し、歴史的に成功を納めた記念碑的なコレクション「My Lady」。デザインとテクノロジーの両面に置いてユニークなアイテムです。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがあり、ステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります。美しい曲線美のデザインは国際的に高く評価され、Red Dot Design Award や Good Design Award など世界的なデザイン賞を獲得しています。

MY POT マイポット



160604024
ローキャセロール 24cm MY POT
¥ 37,000
鍋の24 x h8.7cm - 3ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



160604028
ローキャセロール 28cm MY POT
¥ 42,000
鍋の28 x h9.5cm - 4.5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



160602016
キャセロール 16cm MY POT
¥ 24,000
鍋の16 x h9.5cm - 1.5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



160602020
キャセロール 20cm MY POT
¥ 30,000
鍋の20 x h11.7cm - 3.1ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



160602024
キャセロール 24cm MY POT
¥ 38,000
鍋の24 x h12.7cm - 4.8ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



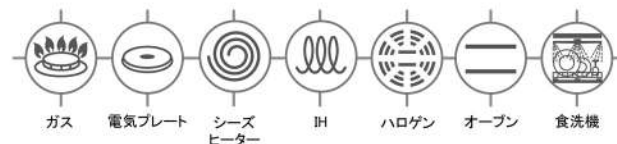
160601020
ストックポット 20cm MY POT
¥ 34,000
鍋の20 x h16.3cm - 4.6ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



160601024
ストックポット 24cm MY POT
¥ 43,000
鍋の24 x h18.1cm - 7.5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



160610016
ソースパン 16cm MY POT
¥ 24,000
鍋の16 x h11.7cm - 1.5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



「マイポット」コレクションの驚くべき革新は、料理中のフタを「パーキング」する巧妙なアイデアです。それに加えて高レベルの技術的な特性があり、コレクションには明確なプロの感触があります。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがあり、ステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります。



MY POT マイポット

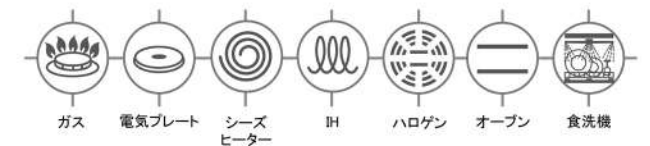


『茹でる、蒸す、煮る』パスタなどの麺類はもちろん、大きめの素材や野菜を茹でるのに最適です。とうもろこしなどの野菜を丸ごと蒸すこともできます。コランダーを外せばストックポット（深鍋）として煮物にも利用できます。

「マイポット」コレクションの驚くべき革新性は、料理中のフタを「パーキング」する巧妙なアイデアです。それに加えて高レベルの技術的な特性があり、コレクションには明確なプロの感触があります。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがありステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります。



160049022
パスタポット 22cm MY POT
¥ 50,000
鍋の22 x h28cm - 6ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



TUMMY タミー



独自のラウンドトラペゾイド
 本体は丸みを帯びた台形に成型(筒型に成形したあとトラペゾイド=台形に再加工)することにより、本体下部が広がっているため熱を効率よく全体に伝えて鍋全体にスムーズな対流が発生し、長い時間の料理や、吹きこぼれしやすい食材などに最適です。鍋の内側の底部分が丸くなっているため、底の部分の食材もレードルなどですくいやすいシェイプとなっています。容量に対して口径が小さめで温かさや旨味を逃がさない形状です。

美しいサテンとミラーの切り返し
 本体は下部がサテン、上部からフタのサイドがミラー、フタの上部がサテン、そしてハンドルがミラーと何気ない表面仕上げの切り返しで全体をエレガントに仕上げています。

Barazzoni
 made in Italy



001604022
 ローキャセロール 22cm TUMMY
 ¥24,000
 鍋の22 x h6.8cm - 2.25 ℓ
 18-10ステンレス
 Lot 1



001604026
 ローキャセロール 26cm TUMMY
 ¥32,000
 鍋の26 x h8.1cm - 3.75 ℓ
 18-10ステンレス
 Lot 1



001602014
 キャセロール 14cm TUMMY
 ¥17,000
 鍋の14 x h9.2cm - 1.3 ℓ
 18-10ステンレス
 Lot 1



001602018
 キャセロール 18cm TUMMY
 ¥22,000
 鍋の18 x h10.3cm - 2.6 ℓ
 18-10ステンレス
 Lot 1



001602022
 キャセロール 22cm TUMMY
 ¥27,000
 鍋の22 x h13.2cm - 5 ℓ
 18-10ステンレス
 Lot 1



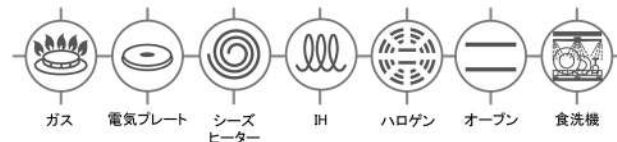
001601018
 ストックポット 18cm TUMMY
 ¥25,000
 鍋の18 x h16cm - 4.25 ℓ
 18-10ステンレス
 Lot 1



001601022
 ストックポット 22cm TUMMY
 ¥32,000
 鍋の22 x h18.5cm - 7.25 ℓ
 18-10ステンレス
 Lot 1



001610014
 ソースパン 14cm TUMMY
 ¥19,000
 鍋の14 x h9.4cm - 1.3 ℓ
 18-10ステンレス
 Lot 1



00190722
 ポット4個セット TUMMY
 ¥82,000
 18-10ステンレス
 Lot 1

ストックポット 22cm - 22 x h18.5cm - 7.25 ℓ
 キャセロール 18cm - 18 x h10.3cm - 2.6 ℓ
 キャセロール 22cm - 22 x h13.2cm - 5 ℓ
 ソースパン 12cm - 12 x h8cm - 0.7 ℓ
 蓋 22/18/12cm

TUMMY EVOLUTION タミーエボリューション



01860402200
ローキャセロール 22cm TUMMY EVOLUTION
¥31,000
鍋の22 x h7cm - 2.25 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



01860402600
ローキャセロール 26cm TUMMY EVOLUTION
¥40,000
鍋の26 x h8.1cm - 3.75 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



01860201400
キャセロール 14cm TUMMY EVOLUTION
¥21,000
鍋の14 x h9.4cm - 1.3 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



01860201800
キャセロール 18cm TUMMY EVOLUTION
¥28,000
鍋の18 x h10.5cm - 2.6 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



01860202200
キャセロール 22cm TUMMY EVOLUTION
¥35,000
鍋の22 x h13.2cm - 5 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



01860101800
ストックポット 18cm TUMMY EVOLUTION
¥31,000
鍋の18 x h16cm - 4.25 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



01860102200
ストックポット 22cm TUMMY EVOLUTION
¥39,000
鍋の22 x h18.5cm - 7.25 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



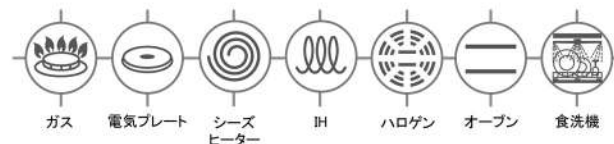
01861001400
ソースパン 14cm TUMMY EVOLUTION
¥21,000
鍋の14 x h10cm - 1.3 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1

ラウンド・トラペゾイドボディ

本体は丸みを帯びた台形に成型(筒型に成形したあとトラペゾイド=台形に再加工)することにより、本体下部が広がっているため熱を効率よく全体に伝えて鍋全体にスムーズな対流が発生し、長い時間の料理や、吹きこぼれしやすい食材などに最適です。鍋の内側の底の部分が丸くなっているため、底の部分の食材もレードルなどですくいやすいシェイプとなっています。容量に対して口径が小さめで温かさや旨味を逃がさないカタチです。

美しいサテンとミラーの切り返し

本体は下部がサテン、上部からフタのサイドがミラー、フタの上部がサテン、そしてハンドルがミラーと何気ない表面仕上げの切り返しで全体をエレガントに仕上げています。



018907
ポット4個セット TUMMY EVO
¥98,000
18-10ステンレス
Lot 1

ストックポット 18cm - Ø18 x h16cm - 4.25 ℓ
キャセロール 18cm - Ø18 x h10.5cm - 2.6 ℓ
キャセロール 22cm - Ø22 x h13.2cm - 5 ℓ
ソースパン 14cm - Ø14 x h10cm - 1.3 ℓ
蓋 22/18/14cm

CHEF LINE シェフライン

シンプルなデザイン。シェフラインは、磨き仕上げのチューブ状のステンレスハンドルが特徴です。本体の外側は輝いており、内側はサテン仕上げです。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがあり、ステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります。



163604024
ローキャセロール 24cm CHEF LINE
¥22,000
鍋の24 x h9.3cm - 3ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



163604028
ローキャセロール 28cm CHEF LINE
¥28,000
鍋の28 x h10cm - 4.5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



163602016
キャセロール 16cm CHEF LINE
¥14,000
鍋の16 x h9.7cm - 1.5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



163602020
キャセロール 20cm CHEF LINE
¥18,000
鍋の20 x h11.5cm - 3.1ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



163602024
キャセロール 24cm CHEF LINE
¥24,000
鍋の24 x h12.6cm - 4.7ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



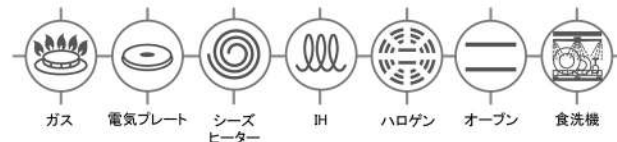
163601020
ストックポット 20cm CHEF LINE
¥20,000
鍋の20 x h17.1cm - 4.6ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



163601024
ストックポット 24cm CHEF LINE
¥27,000
鍋の24 x h18.8cm - 7.7ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



163610016
ソースパン 16cm CHEF LINE
¥14,000
鍋の16 x h12cm - 1.5ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



163909
ポット 5個セット CHEF LINE
¥70,000
18-10ステンレス
Lot 1
ストックポット 20cm - 20 x h17.1cm - 4.6ℓ
キャセロール 18cm - 18 x h9.5cm - 2.3ℓ
キャセロール 22cm - 22 x h11.2cm - 3.85ℓ
ローキャセロール 24cm - 24 x h9.3cm - 3ℓ
ソースパン 14cm - 14 x h7.8cm - 1.1ℓ
蓋 24/22/20/18cm

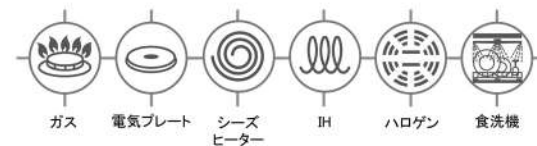
CHEF LINE SPAGHETTIERE

シェフラインスパゲッティ

『茹でる、蒸す、煮る』パスタなどの種類はもちろん、大きめの素材や野菜を茹でるのに最適です。とうもろこしなどの野菜を丸ごと蒸すこともできます。コランダーを外せばストックポット（深鍋）として煮物にも利用できます。シンプルなデザイン。シェフラインは、磨き仕上げのチューブ状のスチールハンドルが特徴です。本体の外側は輝いており、内側はサテン仕上げです。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがあり、ステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります。



163049022
パスタポット 22cm CHEF LINE
¥26,000
鍋の22 x h29cm - 6ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



33-CARATI INOX 33カラット イノックス



170604028
ローキャセロール 28cm 33-CARATI INOX
¥28,000
鍋の28 x h10cm - 4.5 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1

「33カラット」コレクションは、クラウディオ・ベリーニがデザインしたエルゴノミックなシリコンハンドルで飾られています。ハンドルはミラー仕上げのステンレスボディにリベットでしっかりと固定され、時間が経っても安定性が保たれます。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがあり、ステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります。



170602016
キャセロール 16cm 33-CARATI INOX
¥17,000
鍋の16 x h10cm - 1.5 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1



170602020
キャセロール 20cm 33-CARATI INOX
¥20,000
鍋の20 x h11.5cm - 3.1 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1



170602024
キャセロール 24cm 33-CARATI INOX
¥25,000
鍋の24 x h13.3cm - 4.7 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1



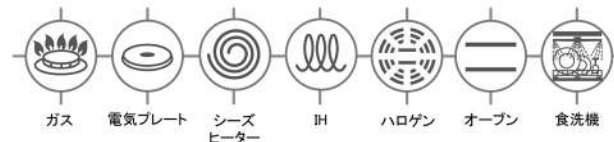
170601020
ストックポット 20cm 33-CARATI INOX
¥22,000
鍋の20 x h16.5cm - 4.6 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1



170601024
ストックポット 24cm 33-CARATI INOX
¥27,000
鍋の24 x h19cm - 7.7 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1



170610016
ソースパン 16cm 33-CARATI INOX
¥16,000
鍋の16 x h15cm - 1.5 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1



170106020
フライパン 20cm 33-CARATI INOX
¥10,000
鍋の20 x h8cm - 1 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1



170106024
フライパン 24cm 33-CARATI INOX
¥12,000
鍋の24 x h10.4cm - 1.5 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1



170106028
フライパン 28cm 33-CARATI INOX
¥15,000
鍋の28 x h10.5cm - 2.1 ℓ
18-10ステンレス、シリコン
Lot 1

PROFESSIONAL プロフェッショナル

本格的な料理人のデザインとパフォーマンス

「プロフェッショナル」コレクションは、プロの料理人の調理器具にインスパイアされた個性豊かなデザインと優れた性能を持つコレクションです。精緻なボディラインに外観仕上げはミラーとサテンのバンドが組み合わさっており、クラシックな調理道具を思わせる雰囲気です。一方で、技術的には最新でモダンであり、本物の料理人のようなパフォーマンスを提供できるものとなっています。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがあり、ステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります。長時間の調理に最適で、エネルギー効率に非常に優れています。



169604024
ローキャセロール 24cm PROFESSIONAL
¥31,000
鍋の24 x h13cm - 2.7 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



169604028
ローキャセロール 28cm PROFESSIONAL
¥40,000
鍋の28 x h14.5cm - 4.5 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



169602016
キャセロール 16cm PROFESSIONAL
¥23,000
鍋の16 x h15.6cm - 1.8 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



169602020
キャセロール 20cm PROFESSIONAL
¥27,000
鍋の20 x h16.6cm - 3.2 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



169602024
キャセロール 24cm PROFESSIONAL
¥35,000
鍋の24 x h18.5cm - 5.5 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



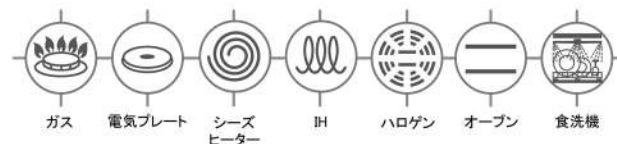
169601020
ストックポット 20cm PROFESSIONAL
¥32,000
鍋の20 x h23.7cm - 5.3 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



169601024
ストックポット 24cm PROFESSIONAL
¥39,000
鍋の24 x h25.2cm - 8.4 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



169610016
ソースパン 16cm PROFESSIONAL
¥22,000
鍋の16 x h15.6cm - 1.8 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



169609024
フライパン 24cm PROFESSIONAL
¥15,000
鍋の24 x h8cm - 1.5 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1



169609028
フライパン 28cm PROFESSIONAL
¥18,000
鍋の28 x h8.5cm - 2.1 ℓ
18-10ステンレス
Lot 1

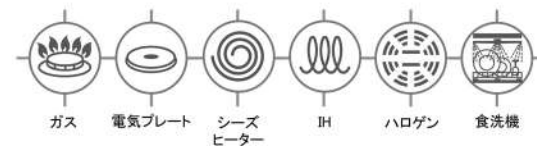
DOPPIO CESTELLO

ドッピオ チェステッロ

2つのメッシュバスケットのおかげで、調理時間の異なる素材でも一度に同じお湯を使って茹でる事ができます。例えば種類の違うパスタや野菜などを同時に茹でられてエネルギーと時間を節約できます。ハンドルをバスケットに引っ掛けるようにして持ち上げ、鍋から取り出します。中身の見える透明な強化ガラスの蓋には蒸気を抜く穴があります。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがあり、ステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります。



421049524
パスタ&ベジタブルダブルクッカー DOPPIO CESTELLO
¥23,000
鍋の24 x h17.5cm - 7.25ℓ
18-10ステンレス、耐熱ガラス
Lot 1



CUOCI E VEDI

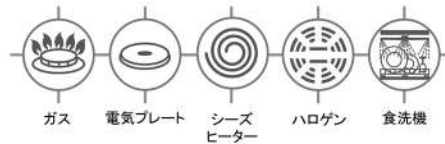
クーチエヴィーディ

Barazzoni
made in Italy



419048022
パスタポット 22cm CUOCI E VEDI
¥ 19,000
鍋の22 x h21.2cm - 6ℓ
18-10ステンレス、耐熱ガラス
Lot 2

現代の生活ニーズに対応して、調理に便利なストレーナーは、パスタを完璧に調理し、素早く簡単に湯切りすることができます。



SCOLA VELOCE

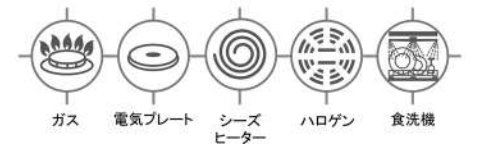
スコラベローチェ

Barazzoni
made in Italy



42014802280
パスタポット 22cm SCOLA VELOCE INOX
¥ 10,000
鍋の22 x h15.6cm - 5.5ℓ
18-10ステンレス、プラスチック
Lot 6

少ないスペースで優れた機能性。1つのポットで調理、湯切り、味付けの3つの作業が可能です。パスタ、ジャガイモ、野菜、など茹で終わった後、簡単に安全に湯切りすることができます。また、サラダや新鮮な野菜を水洗いして水切りする事もできます。



CUOCI ASPARAGI

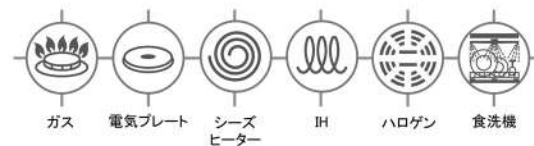
クーチ アスパラ



「クーチアスパラ」はアスパラガスの硬い茎部分はお湯で茹でて、柔らかい先端部分だけを蒸す調理方法に最適です。春はアスパラガスが主役の必須食材ですが、アスパラガス以外の野菜やじゃがいも、パスタなど一年中あらゆる素材の調理に欠かせない便利なアイテムです。鍋の熱伝導性を向上させるために、約1cm厚の3層構造の熱伝導ベースがあり、ステンレス、アルミニウム、ステンレスが使われています。アルミニウムは熱が伝わりやすく、この熱伝導ベースを鍋本体に圧着結合することで、鍋全体に均等に熱を伝えることが可能となります



487051016
アスパラガススチーマー CUOCI ASPARAGI
¥12,000
鍋の16 x h27.5cm - 4.2ℓ
18-10ステンレス、耐熱ガラス
Lot 6



BLACK TITAN PRO

ブラックチタンプロ

「ブラックチタンプロ」コレクションは、新しい最先端のコーティングが施されたプロレベルの製品です。最表面はチタン粒子で強化された「TITAN PRO」コーティング層で、粗く多孔質で、見た目にも美しく魅力的です。下層のコーティングには非常に堅牢で厚みのあるハードコアがあり、4種の優れた耐摩耗性のための硬化材層が追加されて、最終的に5層のコーティングとなっています。これは次世代ノンスティックコーティングであり、耐久性に優れ、長持ちします。

ローキャセロール

高さの低いこの鍋は、全体に熱が回りやすく、食材にまんべんなく熱を加える料理に最適です。すき焼きや鍋料理にもお使いいただけ、そのままテーブルに出して家族で楽しめるお鍋です。

キャセロール

一般的な料理に大活躍のキャセロールは、家族の人数に合わせてサイズをお選びいただくと毎日の料理にお使いいただけます。容量に対して口径が小さく美味しさを閉じ込めるシェイプが特徴です。

ソースパン

キュートな本体シェイプにシンプルなハンドルで、内側が丸いので様子を見ながらのソース作りや、少量の料理にも活躍する電磁調理器にかかる最小サイズです。



85560402898
ローキャセロール 28cm BLACK TITAN PRO
¥32,000
φ28 x h8.2cm - 4.1ℓ
鍋/アルミ・蓋/耐熱ガラス・ハンドル/ステンレス
Lot 4



85560202098
キャセロール 20cm BLACK TITAN PRO
¥29,000
φ20 x h9cm - 2.6ℓ
鍋/アルミ、蓋/耐熱ガラス、ハンドル/ステンレス
Lot 4



85560202498
キャセロール 24cm BLACK TITAN PRO
¥32,000
φ24 x h11.4cm - 4.1ℓ
鍋/アルミ、蓋/耐熱ガラス、ハンドル/ステンレス
Lot 4



85560602098
フライパン 20cm BLACK TITAN PRO
¥18,000
φ20 x h8.8cm - 1.1ℓ
鍋/アルミ、ハンドル/ステンレス
Lot 4



85560602498
フライパン 24cm BLACK TITAN PRO
¥20,000
φ24 x h10.1cm - 1.8ℓ
鍋/アルミ、ハンドル/ステンレス
Lot 4



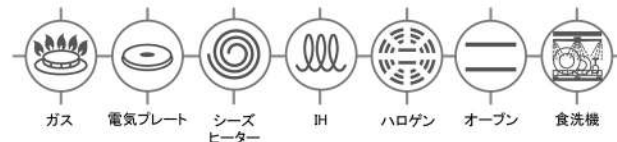
85560602898
フライパン 28cm BLACK TITAN PRO
¥23,000
φ28 x h10.1cm - 2.6ℓ
鍋/アルミ、ハンドル/ステンレス
Lot 4



85503501698
耐熱ガラス蓋 16cm BLACK TITAN PRO
¥4,500
φ16cm
耐熱ガラス、ステンレス
Lot 4



85561001698
ソースパン 16cm BLACK TITAN PRO
¥20,000
φ16 x h12cm - 1.4ℓ
鍋/アルミ、蓋/耐熱ガラス、ハンドル/ステンレス
Lot 4



85503502098
耐熱ガラス蓋 20cm BLACK TITAN PRO
¥5,200
φ20cm
耐熱ガラス、ステンレス
Lot 4



85503502498
耐熱ガラス蓋 24cm BLACK TITAN PRO
¥5,800
φ24cm
耐熱ガラス、ステンレス
Lot 4



85503502898
耐熱ガラス蓋 28cm BLACK TITAN PRO
¥6,900
φ28cm
耐熱ガラス、ステンレス
Lot 4



33-CARATI 33カラット



85510402897
ローキャセロール 28cm 33-CARATI
¥19,000
Φ28 x h8.3cm - 4.1ℓ
アルミ、ステンレス、シリコン
Lot 4



85510202097
キャセロール 20cm 33-CARATI
¥16,000
Φ20 x h9.5cm - 2.4ℓ
アルミ、ステンレス、シリコン
Lot 4



85510202497
キャセロール 24cm 33-CARATI
¥19,000
Φ24 x h10.9cm - 4.1ℓ
アルミ、ステンレス、シリコン
Lot 4



85510602097
フライパン 20cm 33-CARATI
¥12,000
Φ20 x h6.9cm - 1.1ℓ
アルミ、ステンレス、シリコン
Lot 4



85510602497
フライパン 24cm 33-CARATI
¥13,000
Φ24 x h9.5cm - 1.8ℓ
アルミ、ステンレス、シリコン
Lot 4



85510602897
フライパン 28cm 33-CARATI
¥16,000
Φ28 x h10.4cm - 2.6ℓ
アルミ、ステンレス、シリコン
Lot 4



85511001697
ソースパン 16cm 33-CARATI
¥12,000
Φ16 x h10.7cm - 1.4ℓ
アルミ・ステンレス・シリコン
Lot 4

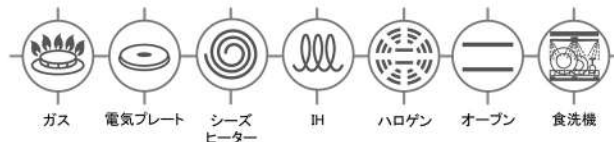
「33カラット」コレクションは、革新的な最新世代の内部コーティング「DIAMANTECH」を特徴としています。このコーティングは、チタン粒子で強化され、自然界で最も硬く耐久性のある材料の1つ33カラットの天然ダイヤモンドパウダーが加えられています。下層のコーティングには非常に堅牢で厚みのあるハードコアがあり、4種の優れた耐摩耗性のための硬化材層が追加されて、最終的に5層のコーティングとなっています。これは次世代ノンスティックコーティングであり、耐久性に優れ、長持ちします。鍋の本体は、底部と周囲で異なる厚さのアルミニウムで作られており、最適な熱分布と高い耐久性を保証しています。

ローキャセロール

高さの低いこの鍋は、全体に熱が回りやすく、食材にまんべんなく熱を加える料理に最適です。すき焼きや鍋料理にもお使いいただけ、そのままテーブルに出して家族で楽しめるお鍋です。

キャセロール

一般的な料理に大活躍のキャセロールは、家族の人数に合わせてサイズをお選びいただくと毎日の料理にお使いいただけます。容量に対して口径が小さく美味しさを閉じ込めるシェイプが特徴です。ソースパン
キュートな本体シェイプにシンプルなハンドルで、内側が丸いので様子を見ながらのソース作りや、少量の料理にも活躍する電磁調理器にかかる最小サイズです。



arazzoni
made in Italy



84913501697
耐熱ガラス蓋 16cm 33-CARATI
¥4,000
Φ16cm
耐熱ガラス、ステンレス、シリコン
Lot 4



84913502097
耐熱ガラス蓋 20cm 33-CARATI
¥4,600
Φ20cm
耐熱ガラス、ステンレス、シリコン
Lot 4



84913502497
耐熱ガラス蓋 24cm 33-CARATI
¥5,200
Φ24cm
耐熱ガラス、ステンレス、シリコン
Lot 4



84913502897
耐熱ガラス蓋 28cm 33-CARATI
¥6,600
Φ28cm
耐熱ガラス、ステンレス、シリコン
Lot 4

GRANITICA EXTRA グラニチカ エクストラ



8551040248410
ローキャセロール 24cm GRANITICA EXTRA
¥13,000
Ø24 x h7.6cm - 2.6ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



8551040288410
ローキャセロール 28cm GRANITICA EXTRA
¥16,000
Ø28 x h8.5cm - 4.1ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



8551020168410
キャセロール 16cm GRANITICA EXTRA
¥10,000
Ø16 x h8.3cm - 1.4ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



8551020208410
キャセロール 20cm GRANITICA EXTRA
¥13,000
Ø20 x h9cm - 2.4ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



8551020248410
キャセロール 24cm GRANITICA EXTRA
¥16,000
Ø24 x h11cm - 4.1ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



8551060208410
フライパン 20cm GRANITICA EXTRA
¥9,000
Ø20 x h8.1cm - 1.1ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



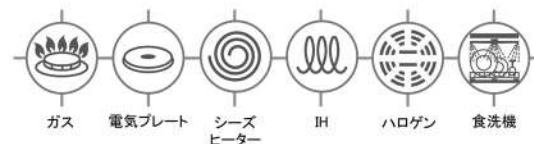
8551060248410
フライパン 24cm GRANITICA EXTRA
¥10,000
Ø24 x h9.3cm - 1.8ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



8551060288410
フライパン 28cm GRANITICA EXTRA
¥13,000
Ø28 x h8.6cm - 2.6ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



8551100168410
ソースパン 16cm GRANITICA EXTRA
¥10,000
Ø16 x h11.8cm - 1.4ℓ
アルミ、ベークライト
Lot 4



849134016
シリコンエッジ耐熱ガラス蓋 16cm
¥4,100
Ø16cm
耐熱ガラス、シリコン
Lot 4



849134020
シリコンエッジ耐熱ガラス蓋 20cm
¥4,400
Ø20cm
耐熱ガラス、シリコン
Lot 4



849134024
シリコンエッジ耐熱ガラス蓋 24cm
¥5,100
Ø24cm
耐熱ガラス、シリコン
Lot 4



849134028
シリコンエッジ耐熱ガラス蓋 28cm
¥5,500
Ø28cm
耐熱ガラス、シリコン
Lot 4

「グラニチカ エクストラ」コレクションは、非常に耐久性のあるノンスティックコーティングを備えており、Marmo-tech®の粒子で構成されています。これらのコーティングは、スプレー技術を用いて5つの層で構成されています。下層のコーティングには非常に堅牢で厚みのあるハードコアがあり、4種の優れた耐摩耗性のための硬化材層が追加されて、最終的に5層のコーティングとなっています。これは次世代ノンスティックコーティングであり、耐久性に優れ、長持ちします。鍋の本体は、底部と周囲で異なる厚さのアルミニウムで作られており、最適な熱分布と高い耐久性を保証しています。このコレクションのもう一つの特筆すべき点は、エルゴノミックなハンドルです。



GRANITICA EXTRA ECO グラニチカエクストラエコ



85510402825
ローキャセロール 24cm GRANITICA EXTRA ECO
¥15,000
Ø28 x h8.5cm - 4.1 ℓ
アルミ、人工木材
Lot 4



85510202025
キャセロール 20cm GRANITICA EXTRA ECO
¥12,000
Ø20 x h9cm - 2.4 ℓ
アルミ、人工木材
Lot 4



85510202425
キャセロール 24cm GRANITICA EXTRA ECO
¥15,000
Ø24 x h11cm - 4.1 ℓ
アルミ、人工木材
Lot 4



85510602025
フライパン 20cm GRANITICA EXTRA ECO
¥9,000
Ø20 x h8.1cm - 1.1 ℓ
アルミ、人工木材
Lot 4



85510602425
フライパン 24cm GRANITICA EXTRA ECO
¥10,000
Ø24 x h9.3cm - 1.8 ℓ
アルミ、人工木材
Lot 4



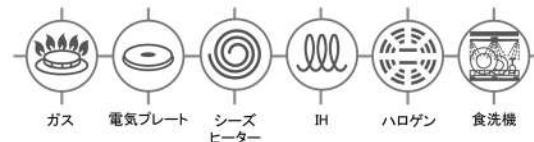
85510602825
フライパン 28cm GRANITICA EXTRA ECO
¥12,000
Ø28 x h8.6cm - 2.6 ℓ
アルミ、人工木材
Lot 4



84913501696
耐熱ガラス蓋 16cm GRANITICA EXTRA ECO
¥3,800
Ø16cm
耐熱ガラス、人工木材
Lot 4



85511001625
ソースパン 16cm GRANITICA EXTRA ECO
¥9,000
Ø16 x h11.8cm - 1.4 ℓ
アルミ、人工木材
Lot 4



84913502096
耐熱ガラス蓋 20cm GRANITICA EXTRA ECO
¥3,900
Ø20cm
耐熱ガラス、人工木材
Lot 4



84913502496
耐熱ガラス蓋 24cm GRANITICA EXTRA ECO
¥4,600
Ø24cm
耐熱ガラス、人工木材
Lot 4



84913502896
耐熱ガラス蓋 28cm GRANITICA EXTRA ECO
¥5,100
Ø28cm
耐熱ガラス、人工木材
Lot 4



「グラニチカエクストラエコ」コレクションは、オークウッド風人工木材とブラックポットのコンビネーションが美しいモダンなデザインです。ウッドにはホッとするような独特な安心感や温もりを感じます。ポットの表層は、非常に耐久性のあるノンスティックコーティングを備えており、Marmo-tech®の粒子で構成されています。これらのコーティングは、スプレー技術を用いて5つの層で構成されています。下層のコーティングには非常に堅牢で厚みのあるハードコアがあり、4種の優れた耐摩耗性のための硬化材層が追加されて、最終的に5層のコーティングとなっています。これは次世代ノンスティックコーティングであり、耐久性に優れ、長持ちします。鍋の本体は、底部と周囲で異なる厚さのアルミニウムで作られており、最適な熱分布と高い耐久性を保証しています。

MOON

「ムーンプレート」

バラゾーニは、鍋の製造にデザインを取り入れた最初のイタリアの企業であり、世界的に著名なデザイナーとのコラボレーションを行っています。これまでに多数のデザイン賞を受賞し美術館で展示される機会を得ています。Claudio Bellini によってデザインされた「Moon」コレクションは国際的に高く評価され、Red Dot Design Award、Good-Design Award、Product Design Award、といった世界的なデザイン賞を獲得しました。美術品のような美しい輝きは、高品質18/10ステンレスを鏡面研磨仕上げしています。テーブルをエレガントに演出する理想的なアイテムで、贈り物としても最適です。

Claudio Bellini (クラウディオベリーニ)

1963年にミラノで生まれ、現在もミラノで活動しています。彼は1990年にミラノ工科大学で建築と産業デザインを学び、その後、著名な父親の足跡を追いました。彼はMario Belliniのスタジオで数年間働いた後、1996年に独自のスタジオ「Atelier Bellini」を設立しました。現在、クラウディオベリーニ・デザイン+デザインは、最も影響力のあるヨーロッパのスタジオの一つとして認識されています。彼は建築から家具やデザイン製品まで、さまざまなデザイン分野で活動し、世界中の多くの先導的な企業と協力しています。



red dot design award
winner 2010



product
design
award
2010



Designpreis
Deutschland
2011
NOMINEE



German
Design Award
2012
NOMINEE



86300005
ラウンドプレート MOON
¥44,000
Ø40 x h3cm
18-10ステンレス
Lot 1



86300010
ラウンドプレート ラージ MOON
¥56,000
Ø47.5 x h3cm
18-10ステンレス
Lot 1



86300505
スクエアプレート MOON
¥42,000
38 x 38 x h3cm
18-10ステンレス
Lot 1



86301005
レクタングルプレート MOON
¥42,000
45.5 x 31 x h3cm
18-10ステンレス
Lot 1





「オリー」は洗練されたオーガニックなデザインのオイル容器で、ボトルの上部を細くすることで製品に軽さを与えています。また、大きなサイズも特徴であり、キッチンの主要なアイテムとなり、テーブル上ではアートピースのような存在となります。キャップはオイルのこぼれを防止するようにデザインされています。Claudio Belliniによってデザインされた製品は国際的に高く評価され、2022年 Red Dot Design Award を獲得しました。



reddot winner 2022

8640006801
オイルジャグ OLIERA
¥9,000
Ø7cm x h32.2cm - 450ml
ステンレス
Lot 4



La CAFFETTIERA Alluminio e colorata



830005501
直火式エスプレッソメーカー 1カップ
¥4,300
Ø6.6 x h13.1cm - 60ml
アルミ、ベークライト、シリコン
Lot 6



830005502
直火式エスプレッソメーカー 2カップ
¥4,600
Ø7.7 x h14.5cm - 100ml
アルミ、ベークライト、シリコン
Lot 6



830005503
直火式エスプレッソメーカー 3カップ
¥4,900
Ø8.7 x h16cm - 160ml
アルミ、ベークライト、シリコン
Lot 6



830005506
直火式エスプレッソメーカー 6カップ
¥5,500
Ø10 x h20.5cm - 300ml
アルミ、ベークライト、シリコン
Lot 6



830005509
直火式エスプレッソメーカー 9カップ
¥8,400
Ø10.5 x h23cm - 450ml
アルミ、ベークライト、シリコン
Lot 4



83000550130
レッド



83000550125
イエロー



83000550143
ライムグリーン



83000550145
グリーン



83000550157
スカイブルー



83000550158
ブルー

直火式エスプレッソメーカー 1カップ
¥4,500
Ø6.6 x h13.1cm - 60ml
アルミ、ベークライト、シリコン
Lot 6



83000550330
レッド



83000550325
イエロー



83000550343
ライムグリーン



83000550344
グリーン



83000550357
スカイブルー



83000550358
ブルー

直火式エスプレッソメーカー 3カップ
¥5,100
Ø8.7 x h16cm - 160ml
アルミ、ベークライト、シリコン
Lot 6

沸騰させた水の水蒸気圧でコーヒーを抽出する直火式エスプレッソマシンです。イタリアでは一般的なアイテムで、モカエクスプレスやモカポットとも呼ばれています。手軽に濃厚なイタリアンコーヒーを味わいたい人におすすめです。使い方は、まず下部のボイラーに水を注ぎコーヒー粉を入れたバスケットをセットします。そのあとボイラーと上部パーツをセットして、火にかけて抽出されるのを待つだけです。





沸騰させた水の水蒸気圧でコーヒーを抽出する直火式エスプレッソマシンです。イタリアでは一般的なアイテムで、モカエキスプレスやモカポットとも呼ばれています。全身ブラックのモダンで上品なデザインラインです。



830005003
直火式エスプレッソメーカー 3カップ DELUXE
¥ 5,800
Ø8.7 x h16cm - 160ml
アルミ、ペークライト、シリコン
Lot 6



830005006
直火式エスプレッソメーカー 6カップ DELUXE
¥ 7,900
Ø10 x h20.5cm - 300ml
アルミ、ペークライト、シリコン
Lot 6



このコーヒーメーカーの設計上の特徴は、ボイラー外側はステンレスで、内側はアルミニウムです。2つの素材の優れた特性を組み合わせています。ステンレスのおかげでIHヒーターでも使用でき、アルミニウム製ボイラーがあることでイタリアンコーヒーの本来の風味を損なう事なく美味しいコーヒー抽出を実現できます。幅広い熱源に対応する便利なハイブリッドなコーヒーメーカーです。



830005103
IH対応ハイブリッドエスプレッソメーカー 3カップ
¥ 6,500
Ø8.7 x h16cm - 160ml
アルミ、ステンレス、ペークライト、シリコン
Lot 4



830005106
IH対応ハイブリッドエスプレッソメーカー 6カップ
¥ 8,300
Ø10 x h20.5cm - 300ml
アルミ、ステンレス、ペークライト、シリコン
Lot 4





カフェ ドルツォ (caffè d'orzo)

古くからイタリアの庶民に愛飲されてきた「カフェ ドルツォ (caffè d'orzo)」。大麦を低温でじっくりと焙煎して挽いたものをコーヒーのように抽出して作られる飲料で、濃いめに淹れたときの風味や苦みがコーヒーに似ていることから、大麦コーヒー (カフェ ドルツォ) の名で呼ばれています。

カフェ ドルツォは、街角のバルやレストランなどで定番メニューとして供されているほか、ティーバッグや挽いた状態の製品が市販され、家庭でも日常的に愛飲されています。麦茶と違う最大の点は、その作り方。コーヒーメーカーで抽出したり、フィルターを使ってドリップしたり。あるいは直火式エスプレッソマシンを用いて淹れる人も。また、ミルクを加えてカフェラテやカプチーノとして楽しむ人も多いようです。

カフェ ドルツォはノンカフェインで胃に負担が少なく、健康に効果的なミネラルが豊富に含まれているといった、コーヒーにはない特長があります。そこが、子どもからお年寄りまで安心して飲み、国民的飲料としてイタリアで愛され続けている理由でしょう。

『使い方』

市販の大麦コーヒー、オルツォコーヒー、穀物コーヒーを沸騰させた水の水蒸気圧でコーヒーを抽出するマシンです。手軽に濃厚なカフェドルツォを味わいたい人におすすめです。使い方は通常のエスプレッソメーカーと同じで、まず下部のボイラーに水を注ぎ大麦コーヒーを入れたバスケットをセットします。そのあとボイラーと上部パーツをセットして、火にかけて抽出されるのを待つだけです。



830080002
IH対応&直火式カフェドルツォメーカー 2カップ
¥6,600
φ8.5 x h15.5cm - 100ml
アルミ、ステンレス、ペークライト、シリコン
Lot 4



830010004
IH対応&直火式エスプレッソメーカー 4カップ CAFFE TUMMY
¥11,000
φ10.4 x h17cm - 200ml
18-10ステンレス、シリコン
Lot 4

Barazzoni の120年の歴史において、1979年の「Tummy」タミーコレクションがPremio Compasso d'Oro ADI (金のコンパス賞) を獲得した出来事は、その後のブランディングと進化に大きなインパクトを与えました。記念碑的な「Tummy」コレクション生誕50周年を祝して、2019年「Caffè Tummy」を発売しました。50年前のクラシックさは他にはない個性的なデザインとなっています。

沸騰させた水の水蒸気圧でコーヒーを抽出する直火式エスプレッソマシンです。イタリアでは一般的なアイテムで、モカエキスプレスやモカポットとも呼ばれています。手軽に濃厚なイタリアンコーヒーを味わいたい人におすすめです。使い方は、まず下部のボイラーに水を注ぎコーヒー粉を入れたバスケットをセットします。そのあとボイラーと上部パーツをセットして、火にかけて抽出されるのを待つだけです。

La CAFFETTIERA Inox

沸騰させた水の水蒸気圧でコーヒーを抽出する直火式エスプレッソマシンです。イタリアでは一般的なアイテムで、モカエキスパレスやモカポットとも呼ばれています。手軽に濃厚なイタリアンコーヒーを味わいたい人におすすめです。使い方は、まず下部のボイラーに水を注ぎコーヒー粉を入れたバスケットをセットします。そのあとボイラーと上部パーツをセットして、火にかけて抽出されるのを待つだけです。

クラシックなアルミ製タイプとはまた違った雰囲気、モダンで高級感あるステンレスモデルです。鏡面研磨された18/10ステンレス製のボディにエルゴノミックなブラックハンドルとつまみで飾られています。IHヒーターと直火に使用できます。



830008002
IH対応&直火式エスプレッソメーカー 2カップ
¥ 5,900
φ8.5 x h15.2cm - 120ml
18-10ステンレス、ベークライト、シリコン
Lot 4



830008004
IH対応&直火式エスプレッソメーカー 4カップ
¥ 7,300
φ10 x h18cm - 200ml
18-10ステンレス、ベークライト、シリコン
Lot 4



830008006
IH対応&直火式エスプレッソメーカー 6カップ
¥ 8,800
φ11.3 x h20.5cm - 280ml
18-10ステンレス、ベークライト、シリコン
Lot 4



LA CAFFETTIERA



CT83005001
アルミエスプレッソメーカー交換用パーツ
1カップ用 パッキン&フィルター
¥2,000
アルミフィルター x1・シリコンパッキン x2
Lot 6



CT83005003
アルミエスプレッソメーカー交換用パーツ
3カップ用 パッキン&フィルター
¥2,500
アルミフィルター x1・シリコンパッキン x2
Lot 6



CT83005006
アルミエスプレッソメーカー交換用パーツ
6カップ用 パッキン&フィルター
¥3,000
アルミフィルター x1・シリコンパッキン x2
Lot 6



CT83005101
アルミエスプレッソメーカー交換用パーツ
1カップ用 ろうと
¥2,000
アルミ
Lot 6



CT83005103
アルミエスプレッソメーカー交換用パーツ
3カップ用 ろうと
¥2,500
アルミ
Lot 6



CT83005106
アルミエスプレッソメーカー交換用パーツ
6カップ用 ろうと
¥3,000
アルミ
Lot 6



CT89000105
ステンレスエスプレッソメーカー交換用パーツ
2カップ用 パッキン&フィルター
¥2,300
アルミフィルター x1・シリコンパッキン x2
Lot 4



CT89000110
ステンレスエスプレッソメーカー交換用パーツ
4カップ用 パッキン&フィルター
¥2,700
アルミフィルター x1・シリコンパッキン x2
Lot 4



CT89000112
ステンレスエスプレッソメーカー交換用パーツ
6カップ用 パッキン&フィルター
¥3,000
アルミフィルター x1・シリコンパッキン x2
Lot 4



CT89000015
ステンレスエスプレッソメーカー交換用パーツ
2カップ用 ろうと
¥2,300
アルミ
Lot 4



CT89000120
ステンレスエスプレッソメーカー交換用パーツ
4カップ用 ろうと
¥2,700
アルミ
Lot 4



CT89000125
ステンレスエスプレッソメーカー交換用パーツ
6カップ用 ろうと
¥3,000
アルミ
Lot 4

MONTALATTE

Barazzoni
made in Italy



ミルクフローサーがあれば、自宅のカフェラテやラテアートを作ることができます。子供と一緒にラテアートを作って遊んでみたり、自宅でゆっくりしたい時にいつもよりも本格的なカフェラテを作ってみましょう。

この手動式ミルクフローサーは、濃厚で美味しいミルクの泡を簡単に作るのにも便利です。蓋に接続されたダブルフィルター付きのブランジャーは、少ない時間でより多くの空気をミルクに取り込むことを可能にし、数分で濃密で均一なミルクの泡を作ることができます。ブランジャーを外せば直火用ミルクポットとして使用できます。



830090003
直火対応ミルクフローサー MONTALATTE
¥6,600
Ø8 x h18.9cm - 166ml
アルミ、ステンレス、ペークライト
Lot 6



80208300050

サーモボトル 750ml
¥ 5,800
φ8 x h30.5cm - 750ml
18-10ステンレス
Lot 4

冷たい飲み物を最大24時間、熱い飲み物を最大12時間保温することができます。アウトドアレジャーはもちろん、オフィスや学校に持って行って、いつでも適切な水分補給ができる実用的なアイテムです。イタリアらしい明るく派手なビビットカラーが特徴のお洒落なデザインボトルです。

All you need is GREEN!

リサイクル可能な 18/10ステンレスで製造されていて、地球環境に貢献することを目指しています。ボディに描かれている「All you need is GREEN!」は、ボトルズのあの有名な「All you need is LOVE」(愛こそ全て)のフレーズをもじって環境への貢献を表した造語です。



80208300500



80208300700



80208300600



80208300400

サーモボトル 500ml
¥ 4,800
φ7 x h25.5cm - 500ml
18-10ステンレス
Lot 4



802083005



802083007



802083006



802083004

サーモボトル 350ml
¥ 4,500
φ7 x h22.4cm - 350ml
18-10ステンレス
Lot 4





CONTACTS

Sakai Trading Co.,Ltd

総輸入元

株式会社サカイトレーディング

千葉県市原市栢橋 215-18

Tel.0436-92-5225 Fax.0436-92-5201

www.sakaitrading.jp