料理道具
001〜009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

BONNE BONHEUR ボン・ボネール 鋳物ホーロー

厚手の鋳物ホーロー鍋ならではのムラのない熱まわりと保温性のよさ。
重い蓋が素材から出る水気を逃さないため、少量の水分で素材本来の味わいを引き出します。

●ニオイ・汚れが付きにくい…
ホーロー加工は食材からのニオイ、汚れが付きにくいのが最大の特徴

●優れた密封性…
内圧が掛かりやすく熱や蒸気を逃がしにくくするために蓋は重めに設計されています。そのため、少ない水分で調理ができ、食材のうまみや栄養素を保持した料理を実現します。

●旨みの秘密は蓋の突起に…
重い蓋に閉じ込められた蒸気は食材の旨みを含んだまま、鍋の中で対流します。突起はこの蒸気を受け止め、水滴に変えて鍋に戻す大切な役割。







❶ボン・ボネール ココット [PCCT-02] IH

	内径×深さ	ℓ	kg	底径	ブラック	レッド	アイボリー	ピンク	
9cm	90×46	0.27	0.82	85	18-0019-0101	18-0019-0102			¥ 6,000
12cm	120×56	0.6	1.37	108	18-0019-0103	18-0019-0104			¥ 8,200
15cm	150×72	1.1	2.29	142	18-0019-0105	18-0019-0106			¥13,000
18cm	180×82	1.8	2.70	162	18-0019-0107	18-0019-0108	18-0019-0109	18-0019-0110	¥15,000
20cm	200×93	2.5	3.35	182	18-0019-0111	18-0019-0112	18-0019-0113	18-0019-0114	¥18,000
22cm	220×100	3.4	4.61	198	18-0019-0115	18-0019-0116	18-0019-0117	18-0019-0118	¥22,000

材質：本体、蓋/鉄鋳物　表面加工/ホーロー加工　つまみ/ステンレス鋼

❷ボン・ボネール ココットオーバル [PCCT-03] IH

	内間口×奥行×深さ	ℓ	kg	底径	ブラック	レッド	アイボリー	ピンク	
11cm	110×77×45	0.28	0.86	102×67	18-0019-0201	18-0019-0202			¥ 5,800
14cm	140×97×55	0.55	1.27	130×85	18-0019-0203	18-0019-0204			¥ 8,600
17cm	173×120×71	1.0	2.08	164×108	18-0019-0205	18-0019-0206			¥12,000
26cm	260×207×77	2.7	4.09	230×180	18-0019-0207	18-0019-0208	18-0019-0209	18-0019-0210	¥19,000

材質：本体、蓋/鉄鋳物　表面加工/ホーロー加工　つまみ/ステンレス鋼

ガラス製のお鍋

IHや直火、オーブン、電子レンジなど
あらゆる熱源に対応





❸IH ヴィトロフラムブルーミング 両手鍋 2ℓ [ARYT-18]

電子レンジOK 洗 IH

18-0019-0301 ¥10,000

サイズ：φ230×273×H135　容量:2.2ℓ
材質：本体/超耐熱ガラス　フタ/全面強化ガラス
●IH、直火、電子レンジ、オーブンどの調理にも対応しています。
※オーブンを使用の際は、フタを外してください。

Leggiero -レジェロ- おいしい食事を、毎日手間なく・毎日の食「時」に驚きを

「質実柔健」という独自の思想のもと、新しい食事体験を提供するために簡素な佇まいでありながらも上質であり、
毎日使いたくなるような実用性を兼ね備える鍋です。
高品位アルミ鋳物を使用、熱伝導に長けているため、弱めの火力でも鍋全体に十分に熱を伝えることができます。





❹無水調理鍋 Leggiero(レジェロ) [AMSN-01] △ L

	サイズ	ℓ	kg	ブラック	ホワイト	
18cm	φ181×246×H111	1.9	1.1	18-0019-0401	18-0019-0402	¥24,500
22cm	φ220×287×H126	3.4	1.7	18-0019-0403	18-0019-0404	¥26,500

材質：高品質アルミ鋳物
付属品：内網
●メイドインジャパンの徹底した寸法管理によって実現した無水調理性能。
●軽く、焦げ付きにくい為お手入れも簡単です。

●アルミ製なので軽量で熱伝導もよく、
オーブン・直火にも対応したミニココです。



❺アルミ ミニココ φ12 [PMKK-08] △

18-0019-0501 ¥4,360

サイズ：φ120×H74　内寸：φ105×H38
材質：アルミ

❻アルミ ミニココ オーバル [PMKK-09] △

18-0019-0601 ¥4,360

サイズ：φ105×140×H74　内寸：90×125×H38
材質：アルミ



❼敷板(段付) [RSKI-14]

	サイズ	内寸		
M40-476	130×130	φ100	18-0019-0701	¥ 810
M40-477	150×150	φ115	18-0019-0702	¥1,020
M40-478	180×180	φ145	18-0019-0703	¥1,280
M40-479	210×210	φ165	18-0019-0704	¥1,940
M40-480	240×240	φ200	18-0019-0705	¥3,020



❽籐製 鍋敷 丸 [RNBS-04] △

	サイズ		
大	φ180	18-0019-0801	¥700
小	φ150	18-0019-0802	¥560



❾カトレヤ 敷板 丸 [RSKI-06] △

	サイズ		
大	φ150	18-0019-0901	¥270
小	φ120	18-0019-0902	¥200

※上記の価格には消費税は含まれておりません。