

A person's hand is shown dusting flour over fresh pasta on a wooden cutting board. To the right is a large, shiny stainless steel pot with the Barazzoni logo on its side. The scene is set on a dark, textured surface, possibly a countertop, with a white ceramic cup visible in the background.

**Barazzoni**  
1903

Sakai Trading Co. 2024







# 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  
¥ 35,000  
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  
¥ 40,000  
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  
¥ 25,000  
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  
¥ 30,000  
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  
¥ 36,000  
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  
¥ 34,000  
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  
¥ 41,000  
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  
¥ 27,000  
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むお鍋です。

## キャセロール

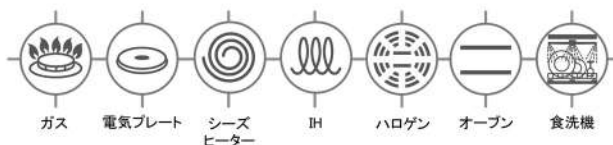
一般的な料理に大活躍のキャセロールは、家族の人数に合わせてサイズをお選びいただくと毎日の料理にお使いいただけます。容量に対して口径が小さく美味しさを閉じ込めるシェイプが特徴です。

## 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  
¥ 51,000  
Ø20 x h22.6cm - 5 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



reddot design award  
winner 2004



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  
¥ 27,000  
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  
¥ 32,000  
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  
¥ 18,000  
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  
¥ 24,000  
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  
¥ 29,000  
鍋の24 x h12.7cm - 4.8ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



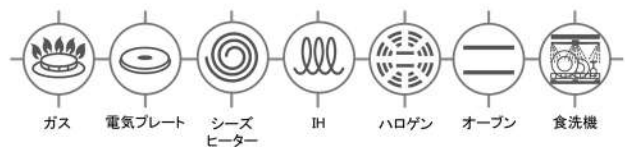
160601020  
ストックポット 20cm MY POT  
¥ 27,000  
鍋の20 x h16.3cm - 4.6ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



160601024  
ストックポット 24cm MY POT  
¥ 33,000  
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  
¥ 18,000  
鍋の16 x h11.7cm - 1.5ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1





「マイボット」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。







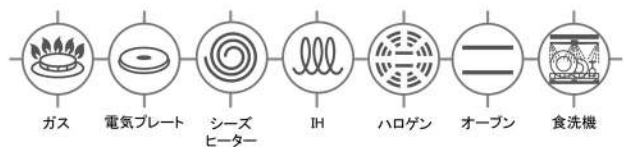




160049022  
 パスタポット 22cm MY POT  
 ¥ 38,000  
 鍋の22 x h28cm - 6ℓ  
 18-10ステンレス  
 Lot 1

『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」する巧みなアイデアです。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。



TUMMY タミー



001604022  
ローキャセロール 22cm TUMMY  
¥ 18,000  
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  
¥ 25,000  
鍋の26 x h8.1cm - 3.75 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1

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(筒型に成型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。



001602014  
キャセロール 14cm TUMMY  
¥ 14,000  
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  
¥ 17,000  
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  
¥ 21,000  
鍋の22 x h13.2cm - 5 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



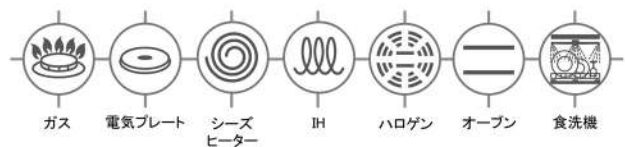
001601018  
ストックポット 18cm TUMMY  
¥ 20,000  
鍋の18 x h16cm - 4.25 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



001601022  
ストックポット 22cm TUMMY  
¥ 25,000  
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  
¥ 15,000  
鍋の14 x h9.4cm - 1.3 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1







---

00190722	ストックポット 22cm - $\varnothing$ 22 x h18.5cm - 7.25 $\ell$
ポット 4個セット TUMMY	キャセロール 18cm - $\varnothing$ 18 x h10.3cm - 2.6 $\ell$
¥63,000	キャセロール 22cm - $\varnothing$ 22 x h13.2cm - 5 $\ell$
18-10ステンレス	ソースパン 12cm - $\varnothing$ 12 x h8cm - 0.7 $\ell$
Lot 1	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  
¥24,000  
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  
¥31,000  
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  
¥17,000  
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  
¥22,000  
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  
¥27,000  
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  
¥24,000  
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  
¥30,000  
鍋の22 x h18.5cm - 7.25 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



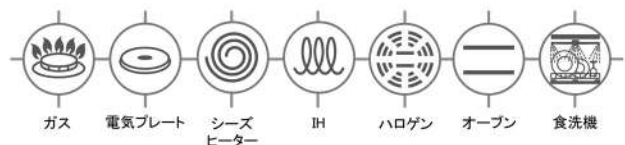
01861001400  
ソースパン 14cm TUMMY EVOLUTION  
¥17,000  
鍋の14 x h10cm - 1.3 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1

## 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  
¥75,000  
18-10ステンレス  
Lot 1

ストックポット 18cm - $\phi$ 18 x h16cm - 4.25  $\ell$   
キャセロール 18cm - $\phi$ 18 x h10.5cm - 2.6  $\ell$   
キャセロール 22cm - $\phi$ 22 x h13.2cm - 5  $\ell$   
ソースパン 14cm - $\phi$ 14 x h10cm - 1.3  $\ell$   
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。



163604024  
ローキャセロール 24cm CHEF LINE  
¥18,000  
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  
¥22,000  
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  
¥12,000  
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  
¥15,000  
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  
¥18,000  
鍋の24 x h12.6cm - 4.7ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



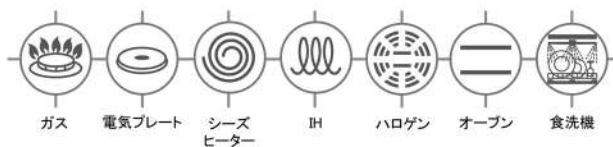
163601020  
ストックポット 20cm CHEF LINE  
¥16,000  
鍋の20 x h17.1cm - 4.6ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



163601024  
ストックポット 24cm CHEF LINE  
¥21,000  
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  
¥12,000  
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  
¥ 54,000  
18-10ステンレス  
Lot 1

ストックポット 20cm - $\varnothing$ 20 x h17.1cm - 4.6 ℓ  
キャセロール 18cm - $\varnothing$ 18 x h9.5cm - 2.3 ℓ  
キャセロール 22cm - $\varnothing$ 22 x h11.2cm - 3.85 ℓ  
ローキャセロール 24cm - $\varnothing$ 24 x h9.3cm - 3 ℓ  
ソースパン 14cm - $\varnothing$ 14 x h7.8cm - 1.1 ℓ  
蓋 24/22/20/18cm

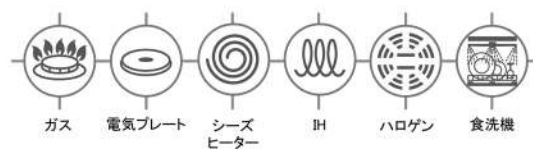
# CHEF LINE SPAGHETTIERE

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  
¥ 21,000  
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  
¥22,000  
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・ペ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  
¥14,000  
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  
¥16,000  
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  
¥20,000  
鍋の24 x h13.3cm - 4.7 ℓ  
18-10ステンレス、シリコン  
Lot 1



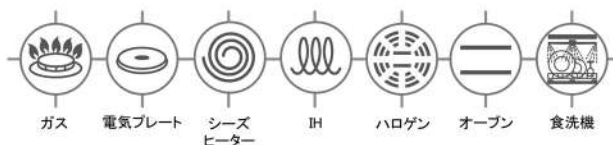
170601020  
ストックポット 20cm 33-CARATI INOX  
¥18,000  
鍋の20 x h16.5cm - 4.6 ℓ  
18-10ステンレス、シリコン  
Lot 1



170601024  
ストックポット 24cm 33-CARATI INOX  
¥21,000  
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  
¥13,000  
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  
¥ 8,000  
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  
¥ 10,000  
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  
¥ 12,000  
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



169604024  
ローキャセロール 24cm PROFESSIONAL  
¥ 24,000  
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  
¥ 31,000  
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  
¥ 18,000  
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  
¥ 21,000  
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  
¥ 27,000  
鍋の24 x h18.5cm - 5.5 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



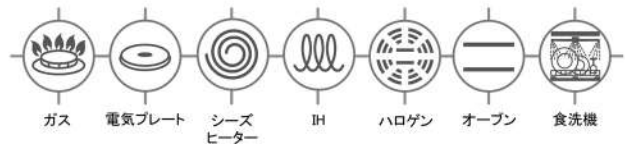
169601020  
ストックポット 20cm PROFESSIONAL  
¥ 25,000  
鍋の20 x h23.7cm - 5.3 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1



169601024  
ストックポット 24cm PROFESSIONAL  
¥ 30,000  
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  
¥ 18,000  
鍋の16 x h15.6cm - 1.8 ℓ  
18-10ステンレス  
Lot 1





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。



169609024  
フライパン 24cm PROFESSIONAL  
¥ 12,000  
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  
¥ 15,000  
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

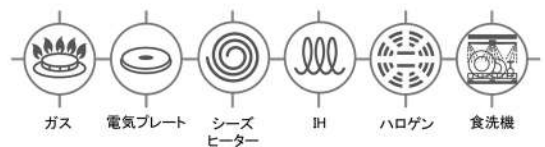
パスタ&ベジタブル ダブルクッカー DOPPIO CESTELLO

¥ 18,000

鍋の24 x h17.5cm - 7.25 ℓ

18-10ステンレス、耐熱ガラス

Lot 1







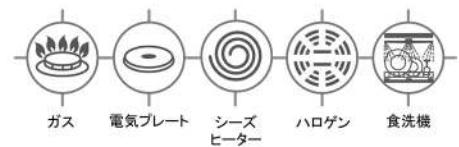
# CUOCI E VEDI

クーチエ ヴィーディ



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。

419048022  
パスタポット 22cm CUOCI E VEDI  
¥ 15,000  
鍋の22 x h21.2cm - 6ℓ  
18-10ステンレス、耐熱ガラス  
Lot 2





# SCOLA VELOCE

スコラベローチェ

**Barazzoni**  
made in Italy



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。

42014802280

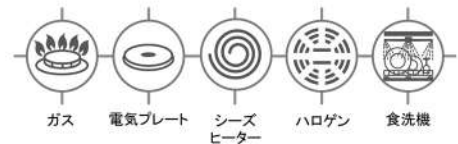
パスタポット 22cm SCOLA VELOCE INOX

¥ 8,000

鍋の22 x h15.6cm - 5.5 ℓ

18-10ステンレス、プラスチック

Lot 6



# CUOCI ASPARAGI

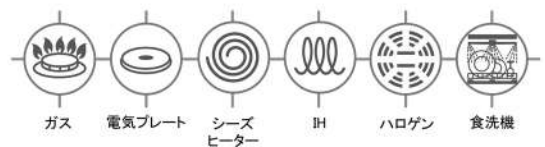
クーチ アスパラ



「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  
¥ 10,000  
鍋の16 x h27.5cm - 4.2 ℓ  
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



85560402898

ローキャセロール 28cm BLACK TITAN PRO

¥ 27,000

Ø28 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

「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。焼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。



85560202098

キャセロール 20cm BLACK TITAN PRO

¥ 24,000

Ø20 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

¥ 27,000

Ø24 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

¥ 15,000

Ø20 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

¥ 18,000

Ø24 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

¥ 20,000

Ø28 x h10.1cm - 2.6ℓ

鍋/アルミ、ハンドル/ステンレス  
Lot 4



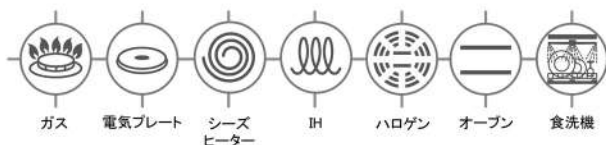
85561001698

ソースパン 16cm BLACK TITAN PRO

¥ 18,000

Ø16 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





---

85503501698  
耐熱ガラス蓋 16cm BLACK TITAN PRO  
¥4,500  
Ø16cm  
耐熱ガラス、ステンレス  
Lot 4

---



---

85503502098  
耐熱ガラス蓋 20cm BLACK TITAN PRO  
¥5,200  
Ø20cm  
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  
Ø24cm  
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  
Ø28cm  
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  
¥16,000  
Ø28 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  
¥14,000  
Ø20 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  
¥16,000  
Ø24 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  
¥11,000  
Ø20 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  
¥12,000  
Ø24 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  
¥14,000  
Ø28 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  
¥11,000  
Ø16 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证しています。

### ・ローキャセロール

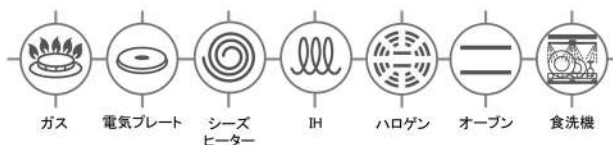
高さの低いこの鍋は、全体に熱が回りやすく、食材にまんべんなく熱を加える料理に最適です。焼き焼きや鍋料理にもお使いいただけ、そのままテーブルに出して家族で楽しめるお鍋です。

### ・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。





---

84913501697  
耐熱ガラス蓋 16cm 33-CARATI  
¥4,000  
Ø16cm  
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  
Ø20cm  
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  
Ø24cm  
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  
Ø28cm  
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  
¥11,000  
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  
¥14,000  
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  
¥9,000  
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  
¥11,000  
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  
¥14,000  
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  
¥8,000  
Ø20 x h8.1cm - 1.1ℓ  
アルミ、ベークライト  
Lot 4



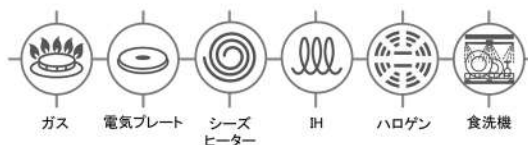
8551060248410  
フライパン 24cm GRANITICA EXTRA  
¥9,000  
Ø24 x h9.3cm - 1.8ℓ  
アルミ、ベークライト  
Lot 4



8551060288410  
フライパン 28cm GRANITICA EXTRA  
¥11,000  
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  
¥9,000  
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

「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。



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



# 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  
¥13,000  
Ø28 x h8.5cm - 4.1ℓ  
アルミ、人工木材  
Lot 4



85510202025  
キャセロール 20cm GRANITICA EXTRA ECO  
¥11,000  
Ø20 x h9cm - 2.4ℓ  
アルミ、人工木材  
Lot 4



85510202425  
キャセロール 24cm GRANITICA EXTRA ECO  
¥13,000  
Ø24 x h11cm - 4.1ℓ  
アルミ、人工木材  
Lot 4



85510602025  
フライパン 20cm GRANITICA EXTRA ECO  
¥8,000  
Ø20 x h8.1cm - 1.1ℓ  
アルミ、人工木材  
Lot 4



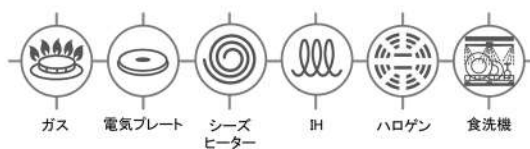
85510602425  
フライパン 24cm GRANITICA EXTRA ECO  
¥9,000  
Ø24 x h9.3cm - 1.8ℓ  
アルミ、人工木材  
Lot 4



85510602825  
フライパン 28cm GRANITICA EXTRA ECO  
¥11,000  
Ø28 x h8.6cm - 2.6ℓ  
アルミ、人工木材  
Lot 4



85511001625  
ソースパン 16cm GRANITICA EXTRA ECO  
¥8,000  
Ø16 x h11.8cm - 1.4ℓ  
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

「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。



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



# MOON

## 「ムーントレイ」

パラゾーニは、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の分野で活動し、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

ラウンドトレイ MOON

¥24,000

Ø40 x h3cm

18-10ステンレス

Lot 1



86300010

ラウンドトレイ ラージ MOON

¥30,000

Ø47.5 x h3cm

18-10ステンレス

Lot 1



86300505

スクエアトレイ MOON

¥23,000

38 x 38 x h3cm

18-10ステンレス

Lot 1



86301005

レクタングルトレイ MOON

¥23,000

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

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。



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







このコーヒーマ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マーカーです。



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、ベークライト、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、ベークライト、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め、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

Ø8.5 x h15.5cm - 100ml

アルミ、ステンレス、ベークライト、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「Caffe 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。



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

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。

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  
Ø8.5 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  
Ø10 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  
Ø11.3 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、自宅で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とっても便利です。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、ベークライト

Lot 6





80208300050

サーモボトル 750ml  
 ¥ 5,800  
 Ø8 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、ビー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  
 Ø7 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  
 Ø7 x h22.4cm - 350ml  
 18-10ステンレス  
 Lot 4







All you  
need is  
**GREEN!**

All you  
need is  
**GREEN!**





## CONTACTS

Sakai Trading Co.

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](http://www.sakaitrading.jp)









Sakai Trading Co.