

柳 宗理 プロフィール

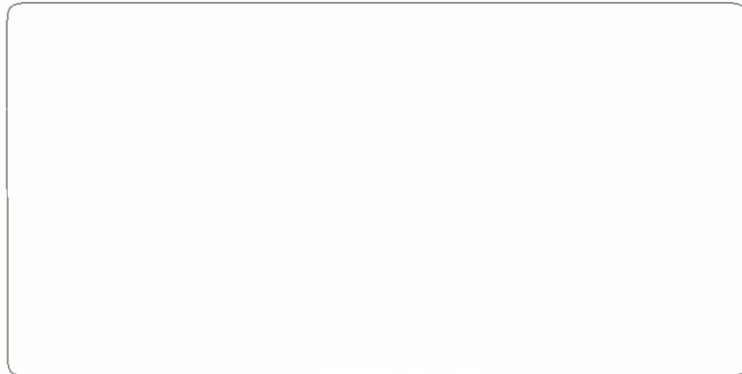
- 1940年 東京美術学校（芸大）洋画科卒。
1952年 毎日新聞社主催第一回工業デザインコンクールの（現毎日デザイン賞）第一席に入選。
1957年 第11回ミラノトリエンナーレ展に招待出品ゴールドメダル受賞。
1960年 世界デザイン会議実行委員。
1961年 西独カッセル市デザイン専門学校工業デザイン主任教授として1年間招かれる。
1973年 トロント（カナダ）国際クラフト展審査委員。
1977年 日本民芸館館長に就任。
1980年 ミラノ市近代美術館にてミラノ市主催による「柳宗理展」を開催。
1981年 紫綬褒章受賞。
フィンランド・デザイナー協会の名譽会員に推される。
1983年 イタリア文化会館（東京）にて「柳宗理展」を開催。
ボンベイ（インド）の工科大学・工業デザイン教授として招かれる。
1986年 世界クラフト会議（バンクーバー）で講演。
1998年 セゾン美術館（東京池袋）にて「柳宗理のデザイン展」を開催。
2002年 文化功勞者として顕彰を受ける。
2008年 ロイヤルデザイナー・フォー・インダストリー（Hon RDI）の称号授与
2011年 12月25日逝去（96歳）、正四位・旭日重光章 受章

主な作品

バタフライスツール
東京オリンピックトーチホルダー
札幌オリンピック聖火台
東名高速道路川崎バリア
関越自動車道関越トンネル坑口
東名高速道路足柄橋
他に家具、照明、テーブルウェア、
新交通システム、歩道橋計画案等。

製品サポートサイト <http://www.yanagi-support.jp>

取扱店



佐藤商事株式会社

〒100-8285

東京都千代田区丸の内1-8-1 丸の内トラストタワーN館16F TEL 03-5218-5338

- *表示価格は2012年8月現在の標準小売価格です。
- *商品のサイズ表示の多少誤差につきましては、あらかじめご了承ください。
- *価格には消費税が含まれております。2012年8月現在。

柳宗理デザイン

調理器具

ポーンチャイナ
ガラス製品
セラミック
和食器
カトラリー



DESIGNED BY SORI YANAGI

調理器具



使いやすくあきのこないシンプルなデザインを心がけています。素材は丈夫で清潔な18-8ステンレスを基本にして用途に応じバンチング材、エキスパンドメタル、ブルーテンパ材、鉄鋳物、耐熱強化ガラス等を使用し、使いやすく耐久性があるものとなっています。

耐熱ガラスボール

使いやすくシンプルなデザインのガラスボールです。調理から盛りつけ保存まで幅広くお使いいただけます。耐熱強化ガラスを使用しているため電子レンジからオープンまで使え、ショックに強く、割れにくいのが特徴です。チタンコーティングが施されているので汚れが着きにくく、汚れが着いても簡単に落とせます。別売のステンレス製バンチングストレーナーと組み合わせ使えるよう、大きさを揃えてあります。直火での使用はできません。

耐熱ガラスふたについて

ふたは19cmのみですが、ボール19cmと16cmにお使いいただけます。本体と同じ耐熱強化ガラス製なので電子レンジ、オープンで使用できます。直火での使用はできません。



16cm ¥1,365
φ 160 × H 68 0.6L



ふた 19cm ¥1,155
φ 192 × H 18



19cm ¥1,575
φ 192 × H 85 1.2L



23cm ¥2,310
φ 240 × H 102 2.0L

ステンレスボール

このステンレスボールは18-8ステンレスを使用しており、大変丈夫で清潔です。料理の専門家や多くの家庭の主婦の意見にもとづき、長い間研究を重ねてデザインしたものです。用途に応じ、小(13cm・16cm・19cm)はあまりこむ様に底が絞っており、中(23cm)はミキシングしやすい様に深めに曲線が工夫され、大(27cm)は洗い桶にも使える様大きめになっています。



13cm ¥1,050
φ 132 × H 50 0.4L



16cm ¥1,575
φ 158 × H 65 0.7L



19cm ¥2,100
φ 185 × H 77 1.2L



23cm ¥2,625
φ 231 × H 119 3.4L



27cm ¥3,150
φ 272 × H 117 4.2L

バンチングストレーナー

バンチング加工された18-8ステンレスは目詰まりしにくく洗いやすく丈夫で清潔です。接地面の少ない断面形状で水切りの良い設計になっています。

手付きバンチングストレーナー



16cm ¥2,310
φ 164 × 260 × 93

19cm ¥2,625
φ 193 × 300 × 80

23cm ¥4,200
φ 238 × 350 × 115



19cm ¥2,100
φ 193 × H 69



16cm ¥1,575
φ 164 × H 63



バンチングストレーナーは、ステンレスボール・耐熱ガラスボールと合わせて使えるようにサイズを設定してあります。ただし13cmのボールに合うストレーナーはありません。



27cm ¥3,675
φ 276 × H 103



23cm ¥3,150
φ 238 × H 86

キッチンナイフ

従来のはやりや牛刀等の形状にとらわれず、使い易さを追求した形状・サイズとなっております。長時間使用しても疲れが少なくすむよう、形状と共に重量バランスもサイズごとに検討されております。



キッチンナイフ 18cm ¥8,925 305mm



キッチンナイフ 14cm ¥8,400 270mm



キッチンナイフ 10cm ¥7,350 216mm



ブレッドナイフ 21cm ¥7,350 320mm

刃身の材料について

キッチンナイフ

モリブデン・バナジウムを添加した切れ味が長続きする特殊ステンレス鋼を中心部に、粘り強い13クロームステンレスでサンドイッチした3層鋼を使用しております。この材料は鋭い切れ味と、折れにくさ、錆びにくさを併せ持つ刃物用のステンレスで、熟練の職人が一本一本丁寧に木刃付けを行っており、研ぎ直しが可能です。

ブレッドナイフ

モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼を使用。通常のステンレス鋼に比べ鋭利性、耐久性、耐食性に優れています。切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。研ぎ直しは不可能です。

ハンドルの材料について

キッチンナイフ、ブレッドナイフともに18-8ステンレスを使用しており従来製の本製ハンドルに比べ雑菌の繁殖を防ぎ大変衛生的です。食器洗い機による高温高圧(180℃まで)洗浄が可能です。

キッチンツール



バタービーター
¥2,100
80 × 65 × 308



ターナー
¥2,310
105 × 50 × 300



スキンマー
¥2,520
97 × 65 × 298



フォークレードル
¥2,310
94 × 70 × 288



レードルL
¥2,310
94 × 60 × 298



レードルM
¥2,100
86 × 58 × 288

キッチンツールS



レードルS
¥1,785
225 × 72



スキンマーS
¥1,785
225 × 72



ターナーS
¥1,680
225 × 72

ステンレスプレート



32cm ¥2,625
W317 × D258 × H20



25cm ¥2,100
W250 × D205 × H20



18cm ¥1,575
W181 × D150 × H18

ステンレストング



穴なし ¥1,575
47 × 70 × 220



穴あき ¥1,680
47 × 70 × 220

泡立て



¥2,100
φ 80 × 300

ステンレスバスタパン



22cm ¥14,700
W347 × D237 × H247 満水6.0L

ステンレス両手鍋



22cm (深型) ¥8,400
W347 × D237 × H207 満水6.0L



22cm (浅型) ¥7,350
W347 × D237 × H147 満水3.8L

ステンレスコランダー



22cm ¥6,300
W347 × D237 × H187



バスタパンは本体にコランダー(中カゴ)を組合せてお使い下さい。エキスパンドメタルでできたコランダーは目が細かく開孔率が大きい為良く水が切れます。パスタを茹でる時はもちろん野菜やお肉を丸ごと茹でるときも使えます。

両手鍋22cmは23cmパンチングストレーナーと組合せて使用できるようにサイズを設定してあります。茹でたり蒸したり組合せてご使用下さい。



ステンレスコランダーについて

コランダーはエキスパンドメタルを使用しています。エキスパンドメタル(ラス網)とは、金属板を特殊な機械によって千鳥状に切れ目を入れると同時に押し広げ、菱形あるいは亀甲状の網目状に加工した製品です。エキスパンドメタルは1枚の板から作られるので、網目がつれたり、ほどけたりしません。また他の網に比べて、軽くしかも丈夫です。



インダクション



ハロゲンヒーター



ラジエントヒーター



ガス



エレクトロヒーター

ステンレスミルクパン



16cm ミラー ¥3,675
16cm つや消し ¥4,200
ふた付 16cm ミラー ¥4,830
ふた付 16cm つや消し ¥5,460
ふたミラー ¥1,155
ふたつや消し ¥1,260
W290 × D180 × H107 満水1.2L

ミルクパンと16cmパンチングストレーナー、18cm片手鍋と19cmパンチングストレーナーはそれぞれ組合せて使用できるようにサイズを設定してあります。



ステンレス片手鍋



18cm ミラー ¥5,250
18cm つや消し ¥6,300
W351 × D218 × H117 満水2.0L

ステンレス片手鍋、鉄フライパンはふたを回転させ隙間を加減できます。隙間を大きくして、吹きこぼれを防いだり、ふたで中身を押しさえて隙間を調節して湯切りしたりできます。



22cm ミラー ¥7,350
22cm つや消し ¥8,400
W423 × D260 × H123 満水2.5L

鉄フライパン



18cmふた付き ¥3,150 W338 × D218 × H70
18cmふた無し ¥2,625



22cm ¥4,095 W400 × D260 × H100

鉄フライパンについて

フライパンはブルーテンバ材を使用しています。ブルーテンバ材はフライパンなどを作るために開発された材料で、鉄板の表面を焼き入れ(酸化)させてありほかの鉄板材料と比べ錆にくく、加工性が優れています。使用開始時に焼き込みが必要ですが一度油が馴染めば大変耐久力があり長く使用できます。



25cm ¥4,410 W450 × D290 × H115

電磁調理器対応製品

ステンレス・アルミ3層鋼シリーズ



片手鍋



18cm つや消し ¥10,500
W351 × D218 × H117 満水 2.0L



22cm つや消し ¥14,700
W423 × D260 × H123 満水 2.5L

両手鍋



22cm 浅型 つや消し ¥15,750
W347 × D237 × H147 満水 3.8L



22cm 深型 つや消し ¥17,325
W347 × D237 × H207 満水 6.0L

ステンレス・アルミ3層鋼について

鍋の内側には耐食性に優れた 18-8 ステンレス鋼を、芯材に熱伝導性に優れた純アルミニウムを、外側にはIH加熱に適した 18-Ti ステンレスを用いた3層構造となっているため熱がムラなく伝わり焦げつきにくくなっています。またクッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますのでガスからIHクッキングヒーターまで幅広い熱源でご使用いただけます。

ステンレスケトル



ミラー ¥6,300
つや消し ¥7,350
W244 × D190 × H205(把手含)
満水 2.5L

2002年12月から製造されているケトルは本体底版に「クローム18%・Nb合金ステンレス鋼」を使用しておりますので、電磁調理器にもご使用いただけます。



クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

SGマーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

南部鉄器シリーズ



南部鉄器について

鉄鍋



浅型 22cm
鉄ふた・ハンドル付 ¥9,450
W330 × D250 × H115 満水 2.0L
ステンレスふた付 ¥7,350
ふた無し ¥5,250



深型 22cm
鉄ふた・ハンドル付 ¥13,125
W330 × D250 × H160 満水 3.5L
ステンレスふた付 ¥11,025
ふた無し ¥8,925

オイルパン22cm(グリルパン22cm)



鉄ふた・ハンドル付 ¥8,400 (¥8,925)
W330 × D250 × H90 満水 0.9L (満水 0.75L)
ステンレスふた付 ¥6,300 (¥6,825)
ふた無し ¥4,200 (¥4,725)

グリルパン 22cm



注) オイルパンは焼面が平滑で、グリルパンには凹凸の筋目が付いています。

鉄鍋(南部鉄器)と普通の鉄板の大きな違いは厚みです。薄い鉄板ですと熱が逃げやすく温度がむらになり、局部的に加熱してしまうので焦げやすくなります。厚い鉄鍋物は熱をたくさん保有していますから、ふんわりとした熱が全体に早く行き渡りおいしい料理ができます。鉄鍋で調理された食物には鉄分が多く含まれており、不足がちな鉄分補給に役立ちます。クッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますので、200Vの電磁調理器からオープン(ステンレスふたは除く)まで電子レンジ以外のすべての熱源に対応しております。

鉄器ふたつかみ用ハンドルの使い方



鉄鍋とオイルパン(グリルパン)のステンレスふたはステンレス両手鍋 22cmのふたと共通です。ミニパンのステンレスふたはミルクパン 16cmのふたと共通です。

鉄器ミニパン



ステンレスふた付 ¥4,410
ふた無し ¥3,150
W247 × D178 × H42
満水 0.4L



ポーンチャイナ



ポット
¥12,600
170×190×H140 1400ml



クリーマー
¥4,200
130×105×H83 400ml



シュガー
¥5,250
115×70×H110 450ml



ボウル
15cm ¥1,995 φ153×H47
19cm ¥2,310 φ193×H36



ティーカップ・ソーサー
¥2,520
カップ: φ102×H45 200ml
ソーサー: φ153×H22



コーヒーカップ・ソーサー
¥2,520
カップ: φ82×H65 200ml
ソーサー: φ153×H22



プレート
17cm ¥1,680 φ170×H17
19cm ¥1,995 φ190×H19
23cm ¥2,520 φ234×H21



デミタスカップ・ソーサー
¥2,310
カップ: φ63×H52 90ml
ソーサー: φ118×H18



アメリカンカップ
¥1,890
φ88×H71 265ml

ポーンチャイナについて

ポーンチャイナは200年程前イギリスで骨灰を主原料として生まれました。優れた透光性と強度、柔らかな純白色が特徴です。電子レンジでの使用はできませんが、温める程度でご使用下さい。オープンレンジ、直火での使用はできません。

ビールジョッキ



クロマット
¥3,675
φ100×H157
800ml

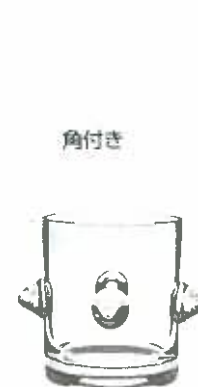


シロマット
¥3,675
φ100×H157
800ml

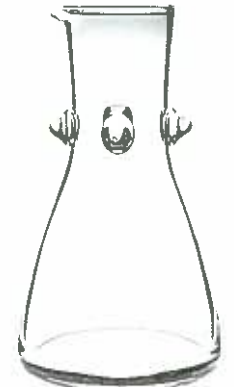
ガラス製品

ガラスについて

素材はソーダ石灰ガラスで、型を使用した手吹き成形でひとつひとつ造られています。底上げシリーズ・ワインシリーズは底部を肉厚にすることで、持ちやすさと安定感を両立しています。角付きはデザインの待望であると同時に滑り止めの役割も果たしています。



角付き
タンブラー ¥5,250
φ76×H87 220ml



ピッチャー ¥12,600
φ125×H220 1000ml

底上げグラス



8oz ¥2,310
φ78×H128
250ml



6oz ¥1,995
φ72×H113
200ml



8oz ¥3,150
φ78×H141
350ml



5oz ¥2,625
φ70×H112
200ml

ワイングラス

セラミック白



ティーポット ¥5,250
218 × 115 × H123 950ml



ミルクピッチャー ¥2,100
80 × 66 × H70 150ml



シュガーポット ¥2,625
80 × 80 × H82 300ml



コーヒーカップ・ソーサー ¥2,100
カップ: 105 × 80 × H52
ソーサー: 140 × 140 175ml



ティーカップ・ソーサー ¥2,310
カップ: 110 × 87 × H47
ソーサー: 140 × 140 175ml



プラター ¥3,675 280 × 230
プレート (L) ¥2,625 225 × 225
プレート (M) ¥1,575 185 × 185
プレート (S) ¥1,050 140 × 140



ピッチャー ¥4,725
124 × 102 × H220 1400ml



ボール (大) ¥1,890 170 × 170 × H45
ボール (小) ¥1,260 130 × 130 × H45

セラミック黒



ティーポット ¥5,250
218 × 115 × H123 950ml



ミルクピッチャー ¥2,100
80 × 66 × H70 150ml



シュガーポット ¥2,625
80 × 80 × H82 300ml



コーヒーカップ・ソーサー ¥2,100
カップ: 105 × 80 × H52
ソーサー: 140 × 140 175ml



ティーカップ・ソーサー ¥2,310
カップ: 110 × 87 × H47
ソーサー: 140 × 140 175ml



ピッチャー ¥4,725
124 × 102 × H220 1400ml



プラター ¥3,675 280 × 230
プレート (L) ¥2,625 225 × 225
プレート (M) ¥1,575 185 × 185
プレート (S) ¥1,050 140 × 140



ボール (大) ¥1,890 170 × 170 × H45
ボール (小) ¥1,260 130 × 130 × H45

半磁器マット釉薬について

半磁器は陶器と磁器の中間の性質をもち、陶器より強度があり磁器より軽量の素材です。独特の柔らかな表情を持つマット釉は焼成温度幅が大変狭く温度管理に高い技術を必要とします。

電子レンジによる加熱には使用できませんが、オーブンレンジや直火による加熱調理には使用できます。

和食器



丸紋



急須 (丸紋) ¥4,200
120 × 140 × H95
250ml



湯呑 (丸紋) ¥1,575
φ 65 × H65
120ml



醤油差し (丸紋) ¥2,625
72 × 90 × H100
120ml



飯碗 (丸紋) ¥1,575
φ 110 × H65



皿 (小) (丸紋) ¥1,050
φ 110 × H20



皿 (中) (丸紋) ¥1,575
φ 150 × H30



ぐい呑み (大) (丸紋)
¥2,100 φ 80 × H72
120ml



ぐい呑み (中) (丸紋)
¥1,785 φ 65 × H75
75ml



ぐい呑み (小・外紋) (丸紋)
¥1,470 φ 57 × H65
50ml



ぐい呑み (小・内紋) (丸紋)
¥1,470 φ 57 × H65
50ml

結び紋



急須 (結び紋) ¥4,200
120 × 140 × H95
250ml



湯呑 (結び紋) ¥1,575
φ 65 × H65
120ml



醤油差し (結び紋) ¥2,625
72 × 90 × H100
120ml



飯碗 (結び紋) ¥1,575
φ 110 × H65



皿 (小) (結び紋) ¥1,050
φ 110 × H20



皿 (中) (結び紋) ¥1,575
φ 150 × H30



ぐい呑み (大) (結び紋)
¥2,100 φ 80 × H72
120ml



ぐい呑み (中) (結び紋)
¥1,785 φ 65 × H75
75ml



ぐい呑み (小・外紋) (結び紋)
¥1,470 φ 57 × H65
50ml












ぐい呑み (小・内紋) (結び紋)
¥1,470 φ 57 × H65
50ml

和食器は清潔な白地に藍色のシンプルな模様の磁器です。とくに湯呑は重ねることができ、急須は洗うときに扱いやすくなっております。電子レンジでの使用はできませんが、温める程度でご使用下さい。オープンレンジ、直火での使用はできません。

#1250 ステンレスカトラリー

-  テーブルナイフ ¥945 230mm
-  テーブルフォーク ¥630 183mm
-  テーブルスプーン ¥630 183mm
-  フィッシュナイフ ¥788 207mm
-  フィッシュフォーク ¥578 170mm
-  スープスプーン ¥683 170mm
-  デザートナイフ ¥788 210mm
-  デザートフォーク ¥525 170mm
-  デザートスプーン ¥525 170mm
-  ティースプーン ¥420 140mm
-  ケーキフォーク ¥420 150mm
-  コーヒースプーン ¥368 118mm
-  ヒメフォーク ¥368 140mm
-  フルーツナイフ ¥683 170mm
-  シュガーレードル ¥525 130mm
-  バターナイフ ¥630 170mm
-  サービススプーン ¥1,103 220mm
-  サービスフォーク ¥1,103 220mm
-  ソースレードル ¥1,418 165mm
-  アイスクリーンスプーン ¥420 150mm
-  グレープフルーツスプーン ¥473 160mm
-  カニフォーク ¥473 183mm
-  マドラー ¥578 220mm
-  パスタフォーク ¥788 198mm

#2250 黒柄カトラリー

-  デザートナイフ ¥2,415 215mm
-  デザートフォーク ¥2,415 190mm
-  デザートフォーク (4本刃) ¥2,415 190mm
-  デザートスプーン ¥2,415 180mm
-  ティースプーン ¥2,100 140mm
-  コーヒースプーン ¥1,995 123mm
-  バターナイフ ¥2,100 168mm
-  シュガーレードル ¥2,310 127mm
-  ヒメフォーク ¥2,100 127mm
-  サラダフォーク ¥2,310 168mm
-  スープスプーン ¥2,415 179mm

黒柄カトラリーについて

ハンドル部はカバ材積層強化木を使用し、滑らかい持ち心地で飽きがきません。若干吸水性があるため水に浸けて放置するとハンドルが緩む原因になります。食器洗淨機では使用しないで下さい。

-  サービングスプーン ¥1,365 253mm
-  サーバースプーン ¥1,365 248mm
-  サーバーフォーク ¥1,365 248mm
-  ケーキサーバー ¥1,365 235mm
-  ディナーズプーン ¥893 194mm
-  ディナーフォーク ¥893 195mm
-  ディナーナイフ ¥1,365 220mm
-  ラージティースプーン ¥578 162mm

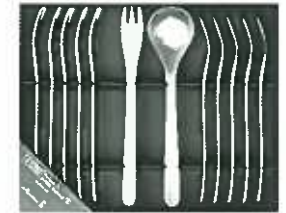
#1250 カトラリーセット



フルーツ 14pcs
¥6,300



アイスクリーンスプーン 6pcs
¥3,150



ティースプーン
ヒメフォーク 12pcs
¥5,250



ティースプーン 6pcs
¥3,150



ケーキフォーク 6pcs
¥3,150



デザート 24pcs
¥14,175



グレープフルーツスプーン 6pcs
¥3,150



シュガーレードル
バターナイフ 2pcs
¥1,680



サービス 2pcs
¥2,730

ギフトセット一覧

ステンレスボール・パンチングストレーナー	ボール13cm	ボール16cm	ボール19cm	ボール23cm	ボール27cm	ストレーナー 16cm	ストレーナー 19cm	ストレーナー 23cm	ストレーナー 27cm	泡立て		
ステンレスボール フルサイズ 5pcs	●	●	●	●	●						¥10,500	印刷入化粧箱
ステンレスボール 13.16.19 3pcs	●	●	●								¥4,725	印刷入化粧箱
ステンレスボール 16.19.23 3pcs		●	●	●							¥6,300	印刷入化粧箱
ステンレスボール 19.23.27 3pcs			●	●	●						¥7,875	印刷入化粧箱
ステンレスボール 13.16.19.23 4pcs	●	●	●	●							¥7,350	印刷入化粧箱
ステンレスボール2pcs (19.23) &泡立て			●	●						●	¥6,825	白箱
ステンレスボール&ストレーナー6pcs (16.19.23)		●	●	●		●	●	●			¥13,125	印刷入化粧箱
ストレーナー 16.19.23 3pcs			●	●		●	●	●			¥6,825	印刷入化粧箱
ストレーナー 19.23.27 3pcs				●	●		●	●	●		¥8,925	印刷入化粧箱
ストレーナー 16.19.23.27 4pcs						●	●	●	●		¥10,500	印刷入化粧箱
耐熱ガラスボール	耐熱ガラスボール 16cm	耐熱ガラスボール 19cm	耐熱ガラス 19cmふた	耐熱ガラスボール 23cm								
耐熱ガラスボール 16.19.23 3pcs	●	●	●	●							¥5,250	印刷入化粧箱
耐熱ガラスボール 19ふた付		●	●	●							¥2,625	印刷入化粧箱
セラミック	ボール(大)黒	ボール(大)白	ボール(小)黒	ボール(小)白	コーヒー カップ・ソーサー黒	コーヒー カップ・ソーサー白	ティー カップ・ソーサー黒	ティー カップ・ソーサー白	≠1250 コーヒースプーン			
ボール小2pcs・白				● ●							¥2,835	白箱
ボール小2pcs・黒			● ●	● ●							¥2,835	白箱
ボール小2pcs・白、黒			●	●							¥2,835	白箱
ボール大2pcs・白		● ●		●							¥4,200	白箱
ボール大2pcs・黒	● ●										¥4,200	白箱
ボール大2pcs・白、黒	● ●	●									¥4,200	白箱
ペアコーヒーカップ・ソーサー・白					● ●	● ●					¥4,620	白箱
ペアコーヒーカップ・ソーサー・黒					● ●	● ●					¥4,620	白箱
ペアコーヒーカップ・ソーサー・白、黒					●	●					¥4,620	白箱
ペアコーヒーカップ・ソーサー・白&コーヒースプーン					● ●	● ●			● ●		¥5,250	白箱
ペアコーヒーカップ・ソーサー・黒&コーヒースプーン					● ●	● ●			● ●		¥5,250	白箱
ペアコーヒーカップ・ソーサー・白/黒&コーヒースプーン					●	●			● ●		¥5,250	白箱
ペアティーカップ・ソーサー・白								● ●			¥5,040	白箱
ペアティーカップ・ソーサー・黒							● ●				¥5,040	白箱
ペアティーカップ・ソーサー・白、黒							●	●			¥5,040	白箱
ボーンチャイナ	コーヒー カップ・ソーサー	ティー カップ・ソーサー	デミタス カップ・ソーサー	≠1250 コーヒースプーン	≠1250 ティースプーン							
ペアコーヒーカップ・ソーサー	● ●										¥5,250	白箱
ペアティーカップ・ソーサー		● ●									¥5,250	白箱
ペアコーヒーカップ・ソーサー&コーヒースプーン	● ●			● ●							¥5,985	白箱
ペアティーカップ・ソーサー&ティースプーン		● ●			● ●						¥6,090	白箱
ペアデミタスカップ・ソーサー			● ●								¥4,830	白箱

熱源対応表

		IH	IH200V	SG(CH・IH)	ガス	シーズ ヒーター	ハロゲン ヒーター	ラジエント ヒーター	エンクロ ヒーター
ステンレス1層鋼	ミルクパン(16cm)				●	●	●	●	●
	片手鍋(18cm・22cm)				●	●	●	●	●
	両手鍋22cm(深型・浅型)				●	●	●	●	●
	バスタパン22cm				●	●	●	●	●
	ステンレスケトル	●	●		●	●	●	●	●
ステンレス・アルミ3層鋼	片手鍋(18cm・22cm)	●	●	●	●	●	●	●	●
	22cm両手鍋(深型・浅型)	●	●	●	●	●	●	●	●
鉄(ブルーテンバ材)	フライパン(18・22・25cm)				●	●	●	●	
鉄器(鋳物)	22cm鍋(深型・浅型)	●	●	●	●	●	●	●	
	22cm(オイルパン・グリルパン)	●	●	●	●	●	●	●	
	ミニパン	●	●	●	●	●	●	●	

食器洗浄機対応表

	電子レンジ	食器洗浄機	オープン
耐熱ガラスボール	●	●	●
ボーンチャイナ	▲	●	
ビールジョッキ	▲	●	
グラス類			
セラミック白黒食器	▲	●	
和食器	▲	●	
≠1250ステンレスカトラリー		●	
≠2250黒柄カトラリー		×	
鉄器			●*

注) ▲は温める程度は使用可能

注) 食器洗浄機は家庭用のみ使用可、業務用は不可

注) ●*はステンレスふたでは使用不可