

TOOLS
ONE COOK
ONE DISH

ツールズ TOOLS

キッチンと食卓をつなぐ「調理するうつわ」

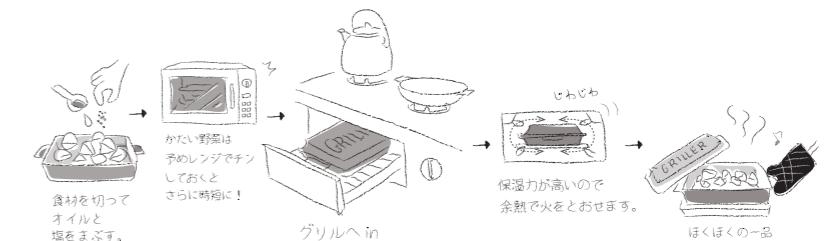
忙しい日々の食卓にうれしい耐熱陶器のシリーズです。
電子レンジでの下ごしらえから、直火調理、盛りつけまでが1つの器でできるオールインワンクッキングが叶います。食材の栄養やうまみを逃さず、洗い物も楽になります。



GRILLER

野菜は甘く、肉魚はふっくら。「簡単なのにちゃんとおいしい」魔法の道具。

グリラーは耐熱陶器のダッチオーブン。
直火、オーブンやトースター、電子レンジ
と様々な熱源で使え、薄型なのでコンロの
魚焼きグリルにも入れやすいのが特徴。
蓄熱した陶器から出る遠赤外線が包み込む
ように熱を伝え、食材を並べて加熱するだけ
の手軽さで、素材のおいしさを引き出した
おいしい料理ができます。余熱調理もでき、
食事づくりの効率もアップします。



グリラー



ベージュ



カカオ



ネイビー



ブラック



印刷箱入り。



※9品のレシピつき。



熱々の器に安定感のある鍋敷きは必需品。
相性のよいウッドボードが揃っています。
セットにして贈り物に人気です。
詳細 ▷ p.28へ

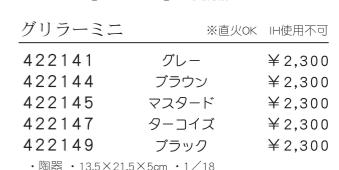


ウッドボード L
¥1,800



TOOLS ツールズ	※直火OK IH使用不可
グリラー	¥3,000
422012 ベージュ	¥3,000
422014 カカオ	¥3,000
422017 ネイビー	¥3,000
422019 ブラック	¥3,000
・陶器・18.5×25.5×5cm・1/12 ・オープン○／レンジ○／食洗機×	

グリラーミニ



※直火OK IH使用不可

422141 グレー	¥2,300
422144 ブラウン	¥2,300
422145 マスタード	¥2,300
422147 ターコイズ	¥2,300
422149 ブラック	¥2,300
・陶器・13.5×21.5×5cm・1/18 ・オープン○／レンジ○／食洗機×	

グリラーミニ



グレー



ブラウン



マスタード



ターコイズ



ブラック



印刷箱入り。



※6品のレシピつき。



相性のよい鍋敷き
詳細 ▷ p.28へ
ウッドボード S
¥1,200



ツールズ TOOLS

DISH & BAKER

軽くて使いやすい耐熱のお皿は、グラタンやお菓子作りに。

持ち手がかわいいディッシュ&ベーカーです。オーブンや直火はもちろん、ガスコンロの魚焼きグリルにも入りやすいように浅めに作りました。Lサイズはキッシュやグラタン、パン粉焼きなどにぴったり。調理してそのまま食卓に出せば、温かさも持続しておいしく食べられます。Sサイズは、グリルやオーブントースターで目玉焼きを作るのに丁度良く、プリンなどのお菓子にも使いやすい小鉢サイズです。

陶器
MADE IN JAPAN
直火 オーブン 電子レンジ
木製品
MADE IN THAILAND

※このシリーズは特性上個体差がでやすい商品です。
P.81～商品の特性についてをご確認ください。
1.IHアドバイス/3.色ムラ・質感の差/4.表情のある
土/木製品
※直火OK、IH使用不可についてはP.79をご確認ください。
※このシリーズは使っていくうちに焦げや煤が器についてきます(木製品除く)。汚れが心配な方には目立つにくい還色をお勧めします。



ディッシュ&ベーカー S

ベージュ ブラウン

ブルー ブラック



ディッシュ&ベーカー L

相性のよい鍋敷き
詳細 ▶ p.28へ
ウッドボード サークル
¥1,200

TOOLS ツールズ

ディッシュ&ベーカー S
※直火OK
IH使用不可

422122	ベージュ	¥800
422124	ブラウン	¥800
422127	ブルー	¥800
422129	ブラック	¥800

・陶器・径10×13.5×4cm・4/96
・オーブン○／レンジ○／食洗機×

ディッシュ&ベーカー L
※直火OK
IH使用不可

422112	ベージュ	¥2,200
422114	ブラウン	¥2,200
422117	ブルー	¥2,200
422119	ブラック	¥2,200

・陶器・径20.5×24.5×4cm・1/24
・オーブン○／レンジ○／食洗機×

GRILL PLATE

こんがり焼きながら、油がしっかりおちる波型プレート。

グリルに入れられる、パリッと焼きたい
焼き魚などにぴったりのプレートです。
波形の油きりのおかげで、余分な油が落ちてヘルシー。キッテンペパーなどでさっと拭えばそのまま食卓へ出せる優れもの。魚だけでなく野菜やお肉も、陶器の遠赤外線効果で今までふっくら仕上がりります。使いやすい2サイズをご用意しました。



※3品のレシピつき。

グリルプレートL



ブラウン



ブラック

相性のよい鍋敷き
詳細 ▶ p.28へ
ウッドボード L
¥1,800

グリルプレートM



ブラウン



グリルプレートM

※直火OK
IH使用不可

422084	ブラウン	¥1,200
422089	ブラック	¥1,200

・陶器・9.5×25.5×2.5cm・2/48
・オーブン○／レンジ○／食洗機×

グリルプレートL

422094	ブラウン	¥2,000
422099	ブラック	¥2,000

・陶器・19×25.5×2.5cm・1/24
・オーブン○／レンジ○／食洗機×

GRILL PLATE HANDY

持ちやすく、洗いやすい。ハンディ型がデビュー！

グリルプレートの便利さはそのままに、
ハンドル付きの持ちやすいタイプが登場
です。うつわ部分は、あえて波型をつけ
ず、チーズやソースをからめたいメニュー
などにも使いやすくなっています。
グリルに2つ並べて入れやすい大きさも
ポイント。これががあれば、おうち居酒屋
が楽しくなってまいそう！



※エビのチーズマヨ焼きのレシピつき。



印刷箱入り。



ブラウン

ブラック

グリルプレートハンディ
※直火OK
IH使用不可

422154	ブラウン	¥1,500
422159	ブラック	¥1,500

・陶器・10×28×4.5cm・1/36
・オーブン○／レンジ○／食洗機×

相性のよい鍋敷き
詳細 ▶ p.28へ
ウッドボード S
¥1,200



印刷箱入り。



※Lは1個入り。Sは同色の4個入りです。



ツールズ TOOLS

BAKE PAN

毎朝の定番に。あつあつがうれしい陶器のフライパン。

四角い形のベイクパン。蓋にぽちっとくついたかわいいつまみがポイントです。ソーセージをこんがり焼いたら卵と野菜を入れ、蓋をして待つこと数分。黄身がお好みの固さに仕上がったらそのままテーブルへどうぞ。忙しい朝にぴったりのアイテムです。直火、オーブン、電子レンジに使えるので、レンジで野菜を柔らかくしてから直火で香ばしく焼き付けたり、直火やレンジで加熱してからソースやチーズを加えてオーブンでグラタンにしたりと、幅広い使いかたができます。

S、L共に蓋付きの「ベイクパン(蓋付)」と蓋なしで本体のみの「ベイクパン」があります。



陶器 MADE IN JAPAN

 木製品 MADE IN THAILAND

※このシリーズは特性上個体差がやすい商品です。
 P.81~商品の特性についてをご確認ください。
 1.インドメイド／3.色ムラ・質感の差／4.表情のある
 土／5.木製品
 ※直火OK、IH使用不可についてにはP.79をご確認ください。
 ※このシリーズは使っていくうちに焦げや煤が器についてきます(木製品除く)。汚れが心配な方には自らにいい適色をお勧めします。

相性のよい鍋敷き	詳細 ▶ p.28へ
ウッドボード サークル	¥1,200
ウッドボード S	¥1,200
ウッドボード L	¥1,800

TOOLS ツールズ		
ベイクパンL(蓋付)	※直火OK IH使用不可	
422022 ベージュ	¥2,800	
422029 ブラック	¥2,800	
・陶器・19.5×27×7cm・1/18 ・オープン○／レンジ○／食洗機×		
ベイクパンS(蓋付)	※直火OK IH使用不可	
422032 ベージュ	¥1,800	
422039 ブラック	¥1,800	
・陶器・15.5×22×6cm・1/24 ・オープン○／レンジ○／食洗機×		
ベイクパンL	※直火OK IH使用不可	
422042 ベージュ	¥1,600	
422049 ブラック	¥1,600	
・陶器・19.5×27×4cm・2/36 ・オープン○／レンジ○／食洗機×		
ベイクパンS	※直火OK IH使用不可	
422052 ベージュ	¥1,000	
422059 ブラック	¥1,000	
・陶器・15×22×3cm・2/48 ・オープン○／レンジ○／食洗機×		

SAUCEPAN & WARMER

キャンドルで楽しむ、バニヤカウダやチーズフォンデュ。

バニヤカウダやチーズフォンデュ、チョコレートフォンデュをお家で手軽に作ることができるソースパン＆ウォーマーです。ちょっとしたおつまみやデザートに、キャンドルでゆっくり温めながらお楽しみください。ソースパンにウォーマーを重ねればコンパクトに収納することができます。



ソースパン&ウォーマー



※バニヤカウダソースのレシピつき。

ソースパン&ウォーマー		
422072 ベージュ	¥1,800	※直火OK IH使用不可 キャンドル付
422079 ブラック	¥1,800	

・陶器・1/36
 ・ソースパン：330cc、径10.5×14×6cm
 ・ウォーマー：径10×8cm
 ・オープン○／レンジ○／食洗機×

SOUP PAN

うどんやラーメンに。調理して食卓へ。

小さな中華鍋のような形のスープパンです。口元が広く十分な容量があり、うどん、ラーメン、リゾット、おじや等々、野菜もたっぷり入れて調理できます。忙しい時のラーチャや疲れた時に、一人分が手軽に作れて助かります。



※あさりと三つ葉の鍋うどんのレシピつき。

スープパン		
422062 ベージュ	¥2,000	※直火OK IH使用不可
422069 ブラック	¥2,000	

相性のよい鍋敷き	詳細 ▶ p.28へ
ウッドボード サークル	¥1,200

※いろいろ野菜のオープン焼きのレシピつき。



ツールズ TOOLS

 MADE IN THAILAND

※これらのアイテムは特性上個体差がでやすい商品です。P.81～商品の特性についてをご確認ください。
1.ハンドメイド／7.木製品

WOOD BOARD

熱くなったうつわをしっかり受け止める、あるとうれしいボードたち。

耐熱のうつわを使うときにかかせないのが鍋敷き。熱が机に伝わらないように、しつかりした厚みがありつつ、縁をぐるりと斜めに削ることで軽やかな印象と持ちやすさを加えています。ツールズシリーズのうつわとセットで贈り物に、また単品でも、チーズやオードブルを盛り付けるトレイとしても活躍してくれます。

※ ウッドボード L、M、サークルは、カタログ vol.23 に掲載の旧商品に対し、仕様を変更しております。



ウッドボード

L

S



M



サークル

TOOLS ツールズ

ウッドボード

※ハンドメイド

422131	サークル	¥ 1,200
422132	L	¥ 1,800
422133	M	¥ 1,300
422134	S	¥ 1,200

- ・天然木（アカシア／オイル仕上げ）
- ・サークル：17.5×20×1.5cm・1/96
- ・L：21.5×29.5×1.5cm・1/24
- ・M：10.5×33×1.5cm・1/48
- ・S：14.5×25×1.5cm・1/48
- ・食洗機 X