

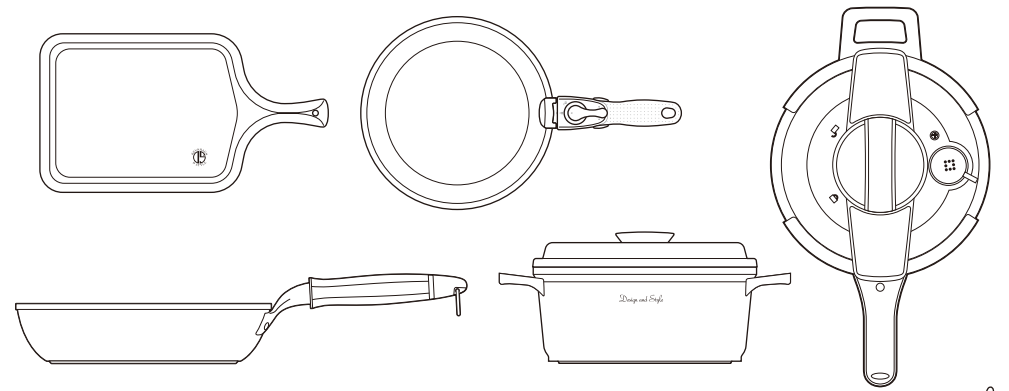
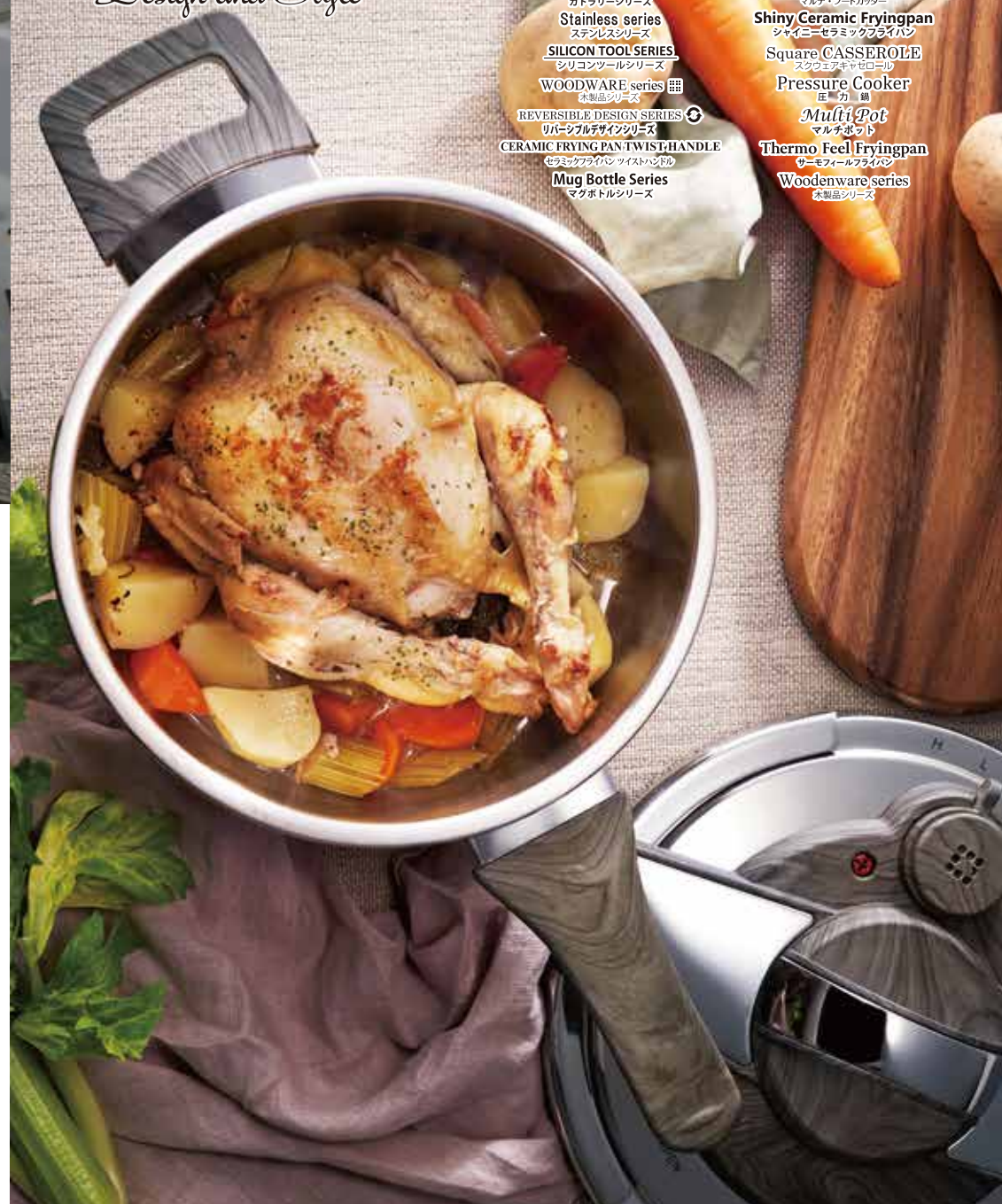


KEVNHAUN 

Design and Style

KEVNHAUN  Design and Style

- Jet-Black Frying Pan**
ジェットブラックフライパン
- Wood Fiber Series**
ウッドファイバーシリーズ
- Cutlery series**
カトラリーシリーズ
- Stainless series**
ステンレスシリーズ
- SILICON TOOL SERIES**
シリコンツールシリーズ
- WOODWARE series**
木製品シリーズ
- REVERSIBLE DESIGN SERIES**
リバーシブルデザインシリーズ
- CERAMIC FRYING PAN TWIST HANDLE**
セラミックフライパン ツイストハンドル
- Mug Bottle Series**
マグボトルシリーズ
- Shiny Cookware**
シャイニーフライン・鍋も黒セット
- Waterless Casserole**
ウォータレスキャセロール
- Multi-function Food Cutter**
マルチ・フードカッター
- Shiny Ceramic Fryingpan**
シャイニーセラミックフライパン
- Square Casserole**
スクウェアキャセロール
- Pressure Cooker**
圧力鍋
- Multi Pot**
マルチポット
- Thermo Feel Fryingpan**
サーモフィールフライパン
- Woodenware series**
木製品シリーズ



KEVNHAUN 
Design and Style
SATOSHOJI
NIHON YOSHOKKI CO.,LTD.

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16階 TEL 03-5218-5338
日本洋食器株式会社 〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949 TEL 0256-92-3145

●商品の仕様、又は価格を予告なく変更することがございます。 ●掲載商品のカラーや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。 ●輸入品の為、品切れの際は御容赦ください。 ●表示価格は消費税が含まれます。

新商品

従来品よりも
"軽く & 深く"
なって使いやすい!

Jet-Black Frying Pan

ジェットブラックフライパン

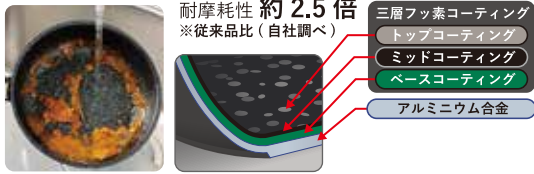


軽量化 従来品よりも軽くなって扱いやすい。
軽量化しても底の厚みはしっかり
あるので焦げ付きにくい。

深型設計 炒め調理はもちろん、
煮込み調理にも活躍。
小さいサイズのフライパン
でも煮込み調理が出来ます。



耐久性の高い3層フッ素コーティング



焦げ付きにくいので、余分な油を使わずヘルシー。
汚れが落としやすいのでお手入れも簡単。耐摩耗性
UPで長持ち。

PFQA **PFOS** 本製品のコーティングは、人体や環境への有
害性が指摘されている PFQA・PFOS を使用
していません。

注ぎやすい縁形状 ジェットブラック=漆黒



フライパンからそのまま 全体が黒で汚れが目立ち
にくい。ブラックで統一
されたスタイリッシュな
フライパンは、調理後に
そのまま食卓に出せます。



Frying Pan フライパン 20 cm
KVJB20 価格: **3,850円**(税込)
約W380×D212×H70 mm
重量:約530g 入数:16



Frying Pan フライパン 24 cm
KVJB24 価格: **4,400円**(税込)
約W435×D252×H75 mm
重量:約690g 入数:12



Frying Pan フライパン 26 cm
KVJB26 価格: **6,600円**(税込)
約W455×D275×H125 mm
重量:約1490g 入数:8



Frying Pan フライパン 28 cm
KVJB28 価格: **7,700円**(税込)
約W470×D295×H130 mm
重量:約1520g 入数:8



Egg Pan エッグパン
KVJB18E 価格: **3,300円**(税込)
約W355×D137×H60 mm
重量:約480g 入数:20

●ジェットブラックシリーズ (原産国:中国)

材料の種類:
本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼(クロム18%)
取っ手/フェノール樹脂・
ステンレス鋼(PVDコーティング)
表面加工:
内面/フッ素樹脂塗膜加工
外面/焼付け塗装

●ガラスふた (原産国:中国)

品名/強化ガラス製器具
使用区分/ふた
耐熱温度差/120℃
強化の種類/全面物理強化

※フライパン26 cm、28 cmにはガラスふたが付きま。 ふたつまみ・ふち/ステンレス鋼(PVDコーティング)

Stainless Kitchen Scissors

ステンレスキッチンバサミ

新商品

使い道いろいろ!

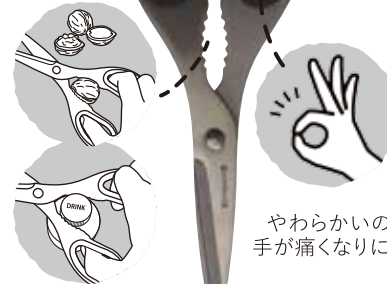
- ・袋の開封
- ・食材カット。
鶏肉の皮も、豚肉のすじも簡単に切れます。
- ・薬味や海苔はカットしてそのままお皿に



KDS.8908

価格: **1,320円**(税込)
約W186×D75×H9 mm
重量:110g 入数:48

ナッツ割り



びんやペットボトルの
ふた開け

やわらかいので
手が痛くなりにくい

●ステンレスキッチンバサミ (原産国:中国)

材料の種類: 刃・取っ手/ステンレス鋼(クロム13%)
取っ手内側/熱可塑性エラストマー(耐熱温度 120℃)
表面加工: 刃・取っ手/PVDコーティング

Stainless Peeler

ステンレスピーラー

KDS.8915

価格: **1,320円**(税込)
約W130×D64×H10 mm
重量:46g 入数:48

野菜や果物の皮むきがスムーズ
に出来るコンパクトなピーラー。
じゃがいもの芽取り付きで便利。



じゃがいもの芽が
簡単に取れる

●ステンレスピーラー (原産国:中国)

材料の種類: 刃/ステンレス鋼(クロム13%)
取っ手/ステンレス鋼(クロム18%)
表面加工: 取っ手/PVDコーティング

KEVNHAUN Easy Grill Sheet

新商品

イージーグリルシート



耐熱温度 230℃



焦げ付きにくい



グリル・オープン
トースターで使用可能



クッキングシートの
代わりに

- フッ素なので、お肉や魚も焦げ付くことなく調理可能。
- ハサミで簡単にカットできるので、好きなサイズに調整可能。
- 総菜の温め直しにも。くっつきやすいお餅も簡単にはがれます。
- 焦げ付いても簡単に落とせるので、お手入れ簡単!くり返し使えます。
- 薄くて軽いので、収納にも困らず持ち運びにも便利でアウトドアでも活躍!

イージーグリルシート (原産国:中国)

KDS.4570 約W330×D300 mm 重量:35g 入数:200
価格: **550円**(税込)

材質: ガラス繊維、PTFE 耐熱温度: 230℃



Salt & Pepper Mill

KDS.8991 ソルト & ペッパー電動ミル

新商品



片手で使えてコンパクトな電動式ミル
いつでも挽きたてのスパイスで料理をグレードアップします

スイッチを押すだけで簡単に挽ける



スリムな形状なので女性でも握りやすく、調理中でもサッと片手で簡単に使えます。

岩塩も挽けるセラミック刃



錆びない丈夫なセラミック刃を使用しているので岩塩やスパイスを快適に挽けます。



専用スタンド付きでコンパクトなので使いたい場所に置いておけます。

お好みの粗さに調整できる



先端のつまみを回すだけで、料理に合わせてお好みの挽き具合をお楽しみ頂けます。

透明なキャビン



残量や中身が見える透明なキャビンは、口が広いので簡単に食材の補充ができます。

価格：5,500円(税込)
サイズ：本体/約W33×D33×H182 mm
重量：本体/約170 g(1本)・スタンド/約60 g
セット内容：本体×2本・スタンド・掃除用ブラシ・取扱説明書(保証書記載)
原産国：中国 入数：24

Wood Fiber Cutting Board

ウッドファイバーシリーズ

天然木の繊維を合成した、特殊素材を使用。
硬くしっかりとした素材で、長く愛用できるまな板。



食洗機対応



菌の繁殖を防ぐ



水切れがいい



色うつりにくい



耐久性が高い



リバーシブル



キッチンに
なじむデザイン



リバーシブルデザイン
ブラックは両面に溝がついているのでパンくずや肉汁を受けてくれ、テーブルを汚しません。



菌の繁殖を防ぐ
水はけがよく、乾きやすいのも特徴。細菌が繁殖しにくく、清潔に保てます。



ブラック	KDS.4501 KDS.4518 KDS.4594 KDS.4600 KDS.4617
ナチュラル	

M: 約W298×D235×H6 mm	価格：3,300円(税込)	入数：12
L: 約W370×D275×H6 mm	価格：4,400円(税込)	入数：12
S: 約W203×D150×H6 mm	価格：1,650円(税込)	入数：24
M: 約W298×D215×H6 mm	価格：2,200円(税込)	入数：18
L: 約W370×D275×H6 mm	価格：2,750円(税込)	入数：12

●ウッドファイバーカッティングボード (原産国：中国)

材質：セルロースパルプ

SHARPNERシャープナー

●頑丈なステンレスグリップ
KDS.305 価格：2,750円(税込)
約W202×D61×H64 mm 重量：約285 g 入数：36
●シャープナー (原産国：中国)

材料の種類：
砥石/〈荒研ぎ〉鉄(ダイヤモンド粒子メッキ)
〈仕上げ〉アルミナセラミック
本体/ステンレス鋼、ABS樹脂(耐熱温度70℃)

Global Tongs グローバルトング

18-8 Stainless / MADE IN JAPAN
●先端の細い部分を使えば細かい取り分け作業ができます。
●食材をつかむときには指にフィットし、テーブルに置くとときにはしっかり安定するハンドル。
●熱い食材にも安心して使える長さです。
M KVTG.01 価格：3,520円(税込)
約L267×W70×H49 mm 重量：約105 g 入数：24
L KVTG.02 価格：3,850円(税込)
約L315×W70×H51 mm 重量：約130 g 入数：24
●グローバルトング (原産国：日本)
材料の種類：ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)



新商品



プレートとして
切った食材をそのまま食卓へ。プレートのように盛り付けて出してもおしゃれに。



おしゃれなデザイン
厚さは6mm。収納にも場所を取りません。落ち着いた色とデザインはキッチンを選ばず、どんなキッチンにも馴染みます。



KEVNHAUN

Stainless Series

ステンレスシリーズ



ステンレス製

丈夫で錆びにくく、長持ちします。保温性が高く、余熱調理が可能です。



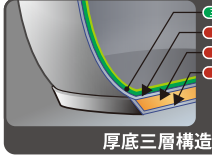
お手入れ簡単

フッ素樹脂塗膜加工により、汚れが付きにくく、落としやすいのでお手入れ簡単。



くっつきにくい

三層フッ素コーティングにより、焦げ付きにくいので、余分な油を使わずヘルシー。焦げ付きやすい餃子も美味しく仕上がります。



厚底三層構造

熱回りの良いアルミニウムを使用した厚底三層構造により、フライパンと食材に素早く均一に熱が伝わり、美味しく調理できます。底のみを三層構造にすることで軽量化し、扱いやすくなりました。



波型ハンドル

手になじみやすく、持ちやすい波型ハンドルで調理が一層快適に。

PFOAは使用していません。

△
PFOA(パーフルオロオクタン酸)
フッ素樹脂製品等で使用されている化学物質。PFOAは環境中で非常に残留性があり、世界各地の野生動物中にPFOAが高濃度に検出されました。アメリカでの研究によれば、PFOAは実験動物に発癌増進等の有害な影響を引き起こすことがあるとされています。



深型設計

炒め調理はもちろん、深さがあるので煮込み調理にも活躍します。(ディープパン24cm、ディープパン26cm)

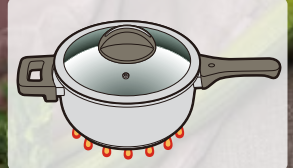


Stainless Pressure Cooker 圧力鍋4.0L

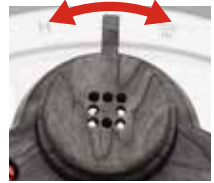
簡単操作の圧力鍋で本格的な料理をご家庭で。普段のおかず作りも一層手軽になります。



ガラスふた付き



圧力調理後の煮込みや温め直しに。日々の調理に片手鍋としても使えて便利です。



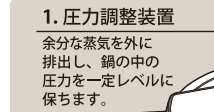
2段階圧力 (高圧100 kPa/低圧60 kPa)

料理に合わせて圧力を選べます。煮崩れしやすい魚や野菜も、熱の通りがよいかたまり肉も、美味しく調理が出来ます。



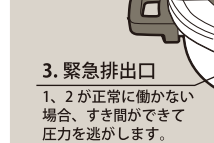
簡単開閉

取っ手を回すだけでスムーズに開け閉めが出来ます。本体と圧力ふたの向きを合わせる必要もありません。



3段階安全構造

3段階の安全設計で基準値以上の圧力を逃がす構造になっています。



2. ロックピン+安全弁

圧力の高い状態で誤って圧力ふたを開けることを防ぎます。作動時には飛び出て加圧状態を知らせてくれます。1が正常に動かない場合、ロックピン中央の安全弁から圧力を逃がします。



3. 緊急排出口

1、2が正常に動かない場合、すき間ができて圧力を逃がします。

50品目のレシピ付き



KVPC40 価格: 16,500円 (税込)
約W450×D247×H200 mm 重量: 約3,150g 満水容量: 4.0L 入数: 3



●ステンレス圧力鍋 (原産国: 中国)

材料の種類
本体/ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)
圧力ふた/ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)、ナイロン
はり底/アルミニウム、ステンレス鋼(クロム18%)
取っ手/フェノール樹脂

●ガラスふた (原産国: 中国)

品名/強化ガラス製器具 使用区分/ふた
耐熱温度差/120℃ 強化の種類/全面物理強化
ふたつまみ/フェノール樹脂・ABS樹脂



Frying Pan フライパン 20 cm
KVFP20 価格: 5,500円 (税込)
約W395×D213×H82 mm
重量: 約640g 入数: 12



Frying Pan フライパン 24 cm
KVFP24 価格: 6,600円 (税込)
約W435×D253×H87 mm
重量: 約895g 入数: 6



Deep Pan ディープパン 24 cm
KVDP24 価格: 7,700円 (税込)
約W435×D253×H145 mm
重量: 約1,500g 入数: 6



Deep Pan ディープパン 26 cm
KVDP26 価格: 8,800円 (税込)
約W457×D273×H108 mm
重量: 約1,140g 入数: 6

●ステンレスシリーズ (原産国: 中国)
材料の種類: 本体/ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)
はり底/アルミニウム、ステンレス鋼(クロム18%)
取っ手/フェノール樹脂・ステンレス鋼
表面加工: 内面/フッ素樹脂塗膜加工

●ガラスふた (原産国: 中国)
品名/強化ガラス製器具 使用区分/ふた
耐熱温度差/120℃ 強化の種類/全面物理強化
ふたつまみ/フェノール樹脂・ステンレス鋼
※ディープパン 24cm にはガラスふたが付きません。

Design and Style

SILICONE MULTI BOWL 3PCS SET シリコンマルチボウル3pcsセット



見た目がオシャレで冷蔵庫からそのまま食卓にサーブできます。

POINT.1

積み重ねることができ、食材をコンパクトに冷蔵・冷凍保存ができます。



POINT.2

内側には料理の目安に便利な目盛りが付いています。



POINT.3

深さがあるので卵を溶いたり、日々の下ごしらえに重宝します。



POINT.4

注ぎ口が付いているので液だれしにくくなっています。シリコンは落としても割れないのでアウトドアにも。



POINT.5

冷蔵・冷凍保存した食材はフタを外して電子レンジ・オーブンで加熱できます。



POINT.6

使わない時は重ねてすっきり収納できます。



DS.4280

〈小〉約W96×D102×H83 mm 重量:約100g 実容量:約250ml
 〈中〉約W114×D120×H109 mm 重量:約170g 実容量:約500ml
 〈大〉約W137×D145×H140 mm 重量:約250g 実容量:約700ml
 入数:12 価格:**3,850円(税込)**

●シリコンマルチボウル3PCSセット(原産国:中国)

材質:本体/シリコンゴム(耐熱温度220℃/耐冷温度:-30℃)
 フタ/ポリプロピレン(耐熱温度120℃/耐冷温度:-20℃)

Design and Style

Silicone Bag シリコンバッグ

いろいろな使い方:



〈S〉DS.4228

約W180×D70×H124 mm(開口時) 重量:約155g 実容量:約600ml
 価格:**1,650円(税込)**

〈M〉DS.4235

約W205×D80×H141 mm(開口時) 重量:約200g 実容量:約1,100ml
 価格:**1,925円(税込)**

●シリコンバッグ(原産国:中国)

材質:シリコンゴム(耐熱温度220℃/耐冷温度:-30℃)

Kenhaun D Style
DESIGN AND STYLE

SILICONE TOOL SERIES

シリコンツールシリーズ

原産国:中国

◆ Kitchen Tool 3pcs set キッチンツール3pcsセット

・毎日の料理に欠かせないキッチンツールの3pcsセット。



KDS.146

価格:**2,750円(税込)**
 ターナー 約L305×W82 mm 重量:約100g
 レードル 約L260×W90 mm 重量:約100g
 スパチュラ 約L260×W63 mm 重量:約80g
 入数:36

材質:外側/シリコンゴム(耐熱温度220℃)、
 芯/ナイロン(耐熱温度140℃)

◆ Cooking Spoon 2pcs set クッキングスプーン2pcsセット

・お玉、炒め用しゃもじ、フライ返しとして使える程よい深さの万能スプーンと、汁気をきったり、茹でたジャガイモを潰す際にも活躍する穴あきスプーンの、使い回しがきく2pcsセット



KDS.993

価格:**1,980円(税込)**
 穴なし 約L295×W83 mm 重量:約98g
 穴あき 約L300×W100 mm 重量:約102g
 入数:48

材質:外側/シリコンゴム(耐熱温度220℃)、
 芯/ナイロン(耐熱温度140℃)

◆ Smart Tongs スマートトング

・「つかむ」「すくう」「混ぜる」「炒める」がこの1本で可能。
 ・分解して使用でき、収納の際もかさばらない、使い勝手の良いデザイン



KDS.948 価格:**1,430円(税込)**
 約L287×W62 mm 重量:約113g
 入数:48

材質:外側/シリコンゴム(耐熱温度220℃)、
 芯/ナイロン(耐熱温度140℃)

◆ Egg turner エッグターナー



・エッグパンにぴったりフィット。
 (※本体幅13cm以上対応)
 ・幅が広いので使いやすい。
 ・テーブルに置いても汚れない設計と、先端が薄く食材をすくいやすい工夫がされたこだわりのデザイン

KDS.986 価格:**1,100円(税込)**
 約L230×W118 mm 重量:約66g
 入数:48

材質:
 柄の外側/シリコンゴム(耐熱温度220℃)、
 柄の外側以外/ナイロン(耐熱温度140℃)

◆ Turner ターナー



KDS.4297
 価格:**1,375円(税込)**
 約L291×W97 mm
 重量:約91g

◆ Cooking Scoop クッキングスコップ



すくったり、炒めたりできる多機能ツール
 KDS.4303
 価格:**1,375円(税込)**
 約L292×W79 mm
 重量:約87g

◆ Cooking Spoon クッキングスプーン



KDS.4334
 価格:**1,375円(税込)**
 約L287×W76 mm
 重量:約65g

◆ Ladle レードル



新商品

KDS.4488
 価格:**1,375円(税込)**
 約L282×W96 mm
 重量:約84g

◆ Spatula スパチュラ



新商品

KDS.4495
 価格:**1,375円(税込)**
 約L265×W56 mm
 重量:約53g

WOODEN TOOL



◆ TONGS トング

KDS.4327
 価格:**2,750円(税込)**
 約L260×W140×H65 mm 入数:18

●トング(原産国:タイ)

素地の種類:天然木(アカシア)
 表面塗装の種類:ラッカー塗装
 金具:ステンレス鋼

●ターナー、クッキングスコップ、クッキングスプーン、レードル、スパチュラ(原産国:中国)

[持ち手] 素地の種類:天然木(アカシア) 表面塗装の種類:ウレタン塗装
 [持ち手以外] シリコンゴム(耐熱温度:220℃) 芯:ナイロン(耐熱温度:140℃)

WOODWARE series

木製品シリーズ



天然アカシア材のぬくもり

温かみのある木目、スタイリッシュなデザインは、キッチンや食卓で素敵なアクセントになること間違いなし。テーブルに置けば優雅な雰囲気を演出することができます。パンをならべたり、ランチをのせてみたり、いろいろなシーンで使いたくなるKEVINHAUNのトレイ。テーブルに置いて自慢したくなるようなデザインがこのトレイの魅力のひとつです。ひとつとして同じものがない木目、お気に入りの一枚を見つけてください。

木製品は熱を伝えにくいので、温かい料理は温かいまま、冷たいデザートは冷たいまま、料理を更に取り立てます。陶器とは違い、軽くて割れにくいので、お子様からお年寄りの方まで気軽に安心してお使い頂けますのでヨーロッパの家庭では、日常的に使われています。使い込むほど天然木の味わいが増し、愛着が湧くことでしょう。

可愛いデザインで、キッチンや食卓の雰囲気をワンランクアップさせるフルーツカッティングボード。フルーツだけでなく、チーズやパンをカットし、そのままサーブしても素敵です。



そのまま食卓へ持って行ってもおしゃれなデザインなので、様々なシーンで活躍します。パーティーの時には小皿にクラッカーやディップ、メインディッシュを並べたり、一緒に色鮮やかなサラダを並べればおもてなし上手に。トレイには両側に持ち運びやすいように穴が開いているので、安定して運ぶことができます。

LUNCH TRAY ランチトレイ



※本製品は木製トレイのみです。

S KDS.177-S 約W270×D220×H20 mm 入数:20
価格:2,200円(税込)

L KDS.177-L 約W400×D300×H20 mm 入数:20
価格:3,850円(税込)

FRUIT CUTTING BOARD

フルーツカッティングボード



※本製品は木製カッティングボードのみです。

KDS.1406 約W180×D240×H20 mm 入数:24
価格:1,980円(税込)

TRAY トレイ



※本製品は木製トレイのみです。

S KDS.104-S 約W370×D230×H35 mm 入数:20
価格:3,850円(税込)

M KDS.104-M 約W470×D340×H35 mm 入数:12
価格:5,500円(税込)

CUTLERY CASE カトラリーケース



※本製品は木製ケースのみです。

KDS.131-M 約W275×D105×H45 mm 入数:20
価格:2,530円(税込)

D&S 木製品シリーズ

Woodenware series

SALAD BOWL サラダボウル



※本製品は木製ボウルのみです。

S MP.478-SS 約Ø150×H64 mm 入数:20
価格:2,200円(税込)

S MP.478-S 約Ø197×H83 mm 入数:20
価格:2,750円(税込)

M MP.478-M 約Ø248×H99 mm 入数:10
価格:3,850円(税込)

CUTTING BOARD カッティングボード



※本製品は木製カッティングボードのみです。

S MP.196/A-S 約W350×D188×H15 mm 入数:20
価格:2,200円(税込)

L MP.196/A-L 約W457×D280×H15 mm 入数:10
価格:2,750円(税込)

●木製品シリーズ (原産国:タイ)

表面塗装の種類:ラッカー塗装
素材の種類:天然木(アカシア) ※ハンドル/鉄(クロムメッキ)
※カッティングボードS,Lのみ

■天然木のため、サイズ・重さに多少のばらつきがございます。また商品によっては色味や木目の違いがございます。天然素材の特質としてお楽しみください。



Design and Style

REVERSIBLE DESIGN SERIES

リバーシブルデザインシリーズ



カッティングボード  トレイ



1枚に2つの機能を持った多機能ボード。

一枚

①② 機能的なリバーシブルデザイン

表面、裏面に違う機能を持たせたデザインです。キッチンで、食卓でリバーシブルにお使いいただけます。



二役

③ 天然アカシア材のぬくもり

アカシアの木目は、色の濃淡がはっきりしており、主にナチュラルな直線ですが、時として絡み合うこともあるので、それがアクセントになってぬくもりのある高級感を演出します。色や木目が商品ごとに違うのも天然木ならではの特徴。使い込んでいくうちに味わいが増していきます。材質は、硬く粘りがあり、衝撃や曲げにも強いと言われています。また、成長が早いのも特徴なので、エコ素材としても注目されてきています。木製品は熱を伝えにくいので、温かい料理は温かいまま、冷たいデザートは冷たいまま、料理を更に取り立てます。陶器とは違い、軽くて割れにくいので、お子様からお年寄りの方まで気軽に安心してお使い頂けますのでヨーロッパの家庭では、日常的に使われています。



Design and Style

■ MULTI REVERSIBLE TRAY

マルチリバーシブルトレイ



DS.4273 価格:3,850円(税込)
約W390xD280xH20 mm 入数:12

KEVNHAUN 

■ SQUARE CUTTING BOARD & LUNCH TRAY

スクウェアカッティングボード&ランチトレイ



KDS.166 価格:2,750円(税込)
約W380xD215xH20 mm 入数:18

■ ROUND CUTTING BOARD & MORNING TRAY

ラウンドカッティングボード&モーニングトレイ



KDS.1923 価格:3,850円(税込)
約W400xD300xH20 mm 入数:20

■ CUTTING BOARD & MORNING TRAY

カッティングボード&モーニングトレイ



● リバーシブルデザインシリーズ (原産国: タイ)

表面塗装の種類: ラッカー塗装
素地の種類: 天然木(アカシア) ※ハンドル/鉄(クロムメッキ)
※カッティングボード&モーニングトレイ S,Lのみ

■ SERVING TRAY & CUTTING BOARD

サービングトレイ&カッティングボード



DS.181 価格:2,750円(税込)
約W400xD150xH20mm 入数:24

■ BREAD & FRUIT CUTTING BOARD

ブレッド&フルーツカッティングボード



KDS.167 価格:3,300円(税込)
約W380xD215xH20 mm 入数:18

■ CAFE TRAY & LONG CUTTING BOARD

カフェトレイ&ロングカッティングボード



2枚セット
KDS.107/2 価格:3,850円(税込)
約W300xD150xH20 mm 入数:15

S KDS.122 価格:2,530円(税込)
約W350xD188xH20 mm 入数:20

L KDS.139 価格:3,080円(税込)
約W460xD280xH20 mm 入数:10

■ 天然木のため、サイズ・重さに多少のばらつきがございます。また商品によっては色味や木目の違いがございます。天然素材の特長としてお楽しみください。

SHINY CERAMIC FRYINGPAN TWIST HANDLE シャイニーセラミックフライパンツイストハンドル

Kevenhau D Style
DESIGN AND STYLE

当社セラミックコーティングシリーズ 累計販売240万個突破

ツイストハンドルの特徴

1 ネジ式ハンドル

ネジ式のハンドルなので、ドライバーなどの工具を使わず回すだけで取り付け・取り外しができます。
※ご使用前に、ハンドルを持って軽く振り、ガタつきがない事を確認してください。



2 ハンドルの高さ

高めハンドルは、火から距離があり調理中に火が当たらないので長持ちします。



3 吊り下げ収納

吊り下げ収納もできます。フックがくるくる回るので収納スペースに合わせてフライパンの向きを変えられます。



4 重ね収納

当製品の20 cm・24 cm・28 cm各サイズを重ねてもハンドル同士がぶつからず、まとめて収納ができます。また、ハンドルを外してコンパクトに収納することも可能です。



※フライパン本体の内側にキズが付かないようにふきんなどをはさんで保管してください。



FRYING PAN 20cm フライパン20cm

●KVTW20 価格: **4,950円**(税込)
約W382×D210×H95mm 重量: 約670g 入数: 20



FRYING PAN 24cm フライパン24cm

●KVTW24 価格: **7,700円**(税込)
約W450×D250×H105mm 重量: 約1,520g 入数: 10



FRYING PAN 28 cm フライパン28 cm

●KVTW28 価格: **8,800円**(税込)
約W500×D290×H120 mm 重量: 約1,980 g 入数: 8



EGG PAN エッグパン

●KVTWE18 価格: **4,400円**(税込)
約W356×D138×H93 mm 重量: 約600 g 入数: 20

Shiny Square Casserole シャイニースクウェアキャセロール



CASSEROLE 20 cm 両手鍋20 cm

●KVSHC20-WHTL 価格: **6,600円**(税込)
約W309×D239×H155 mm 重量: 約1,200 g
満水容量: 2.7 L 入数: 12



シリコングリップ付

CASSEROLE 24 cm 両手鍋24 cm

●KVSHC24-WHTL 価格: **7,700円**(税込)
約W366×D282×H170 mm 重量: 約1,650 g
満水容量: 4.3 L 入数: 8

●シャイニーセラミックフライパンツイストハンドル・シャイニースクウェアキャセロール (原産国: 中国)

●ガラスふた (原産国: 中国)

●シリコングリップ (原産国: 中国)

表面加工: 内面/セラミック加工 材料の種類: 本体/アルミニウム合金
外面/焼付塗装 はり底/ステンレス鋼(クロム18%)
ハンドル/フェノール樹脂 (キャセロールのハンドルはアルミニウム合金)

品名/強化ガラス製器具 使用区分/ふた
耐熱温度差/120℃ 強化の種類/全面物理強化
ふたつまみ/ステンレス鋼

材質/シリコンゴム 耐熱温度/220℃



カトラリーシリーズ

Stainless Cutlery series



- 高品質な18-8ステンレス製カトラリー。(ナイフは13-0または18-0ステンレス製)
- ホテル・レストラン向けプロフェッショナル仕様デザイン。

高品質なステンレスを使用し磨き、仕上げにもこだわりました。

●収納性に優れた新形態のパッケージデザイン。

各アイテムをコンパクトに収納できます。マットコート仕上げの上品なケースは贈り物に最適です。



●スマートに収納できるセット箱



●ベアセット用スリーブ

ケヴンハウ KV#3100 シリーズ

KV#3159 ◇デザートナイフ 990円(税込) 220 mm	KV#3160 ◇デザートフォーク 550円(税込) 174 mm
KV#3161 ◇デザートスプーン 550円(税込) 172 mm	KV#3162 ◇ティースプーン 330円(税込) 133 mm
KV#3173 ◇ケーキフォーク 330円(税込) 142 mm	KV#3164 ◇アイスクリームスプーン 330円(税込) 138 mm
KV#3166 ◇バターナイフ 330円(税込) 150 mm	KV#3167 ◇ピヨンスプーン 385円(税込) 133 mm



KV#3102 ディナーベアセット<10pcs> 価格5,500円(税込)
(デザートナイフ、フォーク、スプーン、ティースプーン、ケーキフォーク×各2セット)
KV#3105 ティータイムベアセット(8pcs) 価格2,750円(税込)
(ティースプーン、ケーキフォーク、アイスクリームスプーン、バターナイフ×各2セット)

ケヴンハウ KV#3000 シリーズ

KV#3059 ◇デザートナイフ 1,100円(税込) 226 mm	KV#3060 ◇デザートフォーク 605円(税込) 176 mm
KV#3061 ◇デザートスプーン 605円(税込) 174 mm	KV#3062 ◇ティースプーン 385円(税込) 133 mm
KV#3073 ◇ケーキフォーク 385円(税込) 142 mm	KV#3064 ◇アイスクリームスプーン 385円(税込) 134 mm
KV#3066 ◇バターナイフ 385円(税込) 147 mm	KV#3067 ◇ピヨンスプーン 440円(税込) 133 mm



KV#3001 ディナーベアセット<10pcs> 価格6,050円(税込)
(デザートナイフ、フォーク、スプーン、ティースプーン、ケーキフォーク×各2セット)
KV#3105 ティータイムベアセット(8pcs) 価格3,080円(税込)
(ティースプーン、ケーキフォーク、アイスクリームスプーン、バターナイフ×各2セット)

●カトラリーシリーズ (原産国: 日本)

材料の種類: ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)
※KV#3159デザートナイフは(クロム18%)、KV#3059デザートナイフは(クロム13%)

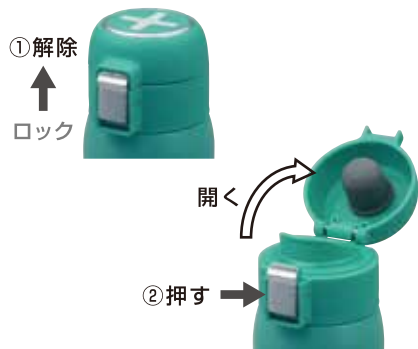
One-touch Mug Bottle

ワンタッチマグボトル



● ワンタッチ操作でオープン

ロックもオープンも片手でらくらく。ボタンを上下にスライドさせて、解除・ロックを切り替えます。



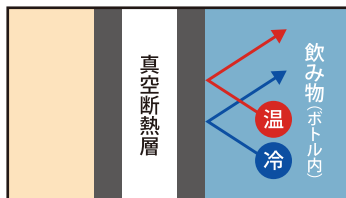
● 様々なシーンに

冷たい飲み物も、温かい飲み物も、おいしい温度をキープしてくれるので、スポーツ・キャンプ・オフィスなど、様々なシーンで季節を問わず活躍。



● 温かさ・冷たさキープ

真空断熱層により、内側の温度を逃がしにくく、外側の温度を伝えにくい。



500 ml

● KVOT500R
● KVOT500T

価格：3,300円(税込)
約W70×D72×H237 mm
容量：約500 ml
重量：約300 g
入数：24

360 ml

● KVOT360R
● KVOT360T

価格：2,750円(税込)
約W70×D72×H187 mm
容量：約360 ml
重量：約240 g
入数：24

● ワンタッチマグボトル (原産国：中国)

表面加工：焼付け塗装
材料の種類：内びん・胴部・肩部/ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)
せん/ポリプロピレン ボタン/ABS樹脂 パッキン/シリコーンゴム

Slim Mug Bottle

スリムマグボトルシリーズ

時と場所を選ばず活躍するスタイリッシュなマグボトル
入れたての温かさ、冷たさを長時間キープ。

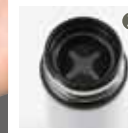
Keep Warm Keep Cool



● カラーは2色 ● orange red / ● teal green

- 丈夫で保冷・保温性に優れたステンレス二重構造。夏でも冬でも活躍します。
- 北欧テイストでスマートな雰囲気のボディライン。

- ① フタのクロスが手にフィット。開閉動作をサポートします。
- ② 高級感、清潔感のあるステンレスを本体およびふたにも採用。
- ③ 簡単に取り外せて洗いやすい樹脂製飲み口。熱くなった金属部分に触れずに飲めます。



便利な氷ストッパー付き。

- ④ 安定感のあるぽってりフォルム



300 ml

● KHS300RE ● KHS300TL

価格：2,750円(税込)
約φ68×201 mm
容量：約300 ml 重量：約260 g
入数：24



500 ml

● KDS.433 ● KDS.440

価格：3,080円(税込)
約φ74×245 mm
容量：約500 ml 重量：約365 g
入数：24



● スリムマグボトル (原産国：中国)

表面加工：焼付け塗装
材料の種類：本体/ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)
ふた/ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)、ポリプロピレン 氷ストッパー/ポリプロピレン

Stainless Mug

ステンレスマグ



330 ml

● KDS.8403/ ● KDS.8410

価格：2,200円(税込)
約φ95×110 mm
容量：約330 ml 重量：約250 g
入数：24

450 ml

● KDS.8427/ ● KDS.8434

価格：2,750円(税込)
約φ100×130 mm
容量：約450 ml 重量：約290 g
入数：24

● ステンレスマグ (原産国：中国)

表面加工：焼付け塗装
材料の種類：本体/ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)
本体取っ手・ふた/ポリプロピレン

おいしい温度をキープ



真空二重構造。ホットでもアイスでも「おいしさ」長持ち。冷たい飲み物でも結露しません。

便利なふた付



飲み口の開閉ができる便利なふた付き。
※ふたは完全密封ではありません。

シーン別で使い分け

インドア & アウトドア



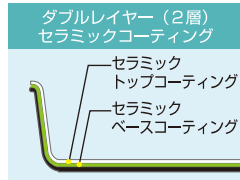
食卓ではもちろん、ふたを使用すれば、デスク周りでも、ほこりが入らないので安心です。アウトドアシーンにも活躍します。

Design and Style



セラミックコーティング

ダブルレイヤー(2層)セラミックコーティング採用により、優れたこびりつきにくさと耐久性を実現。



耐熱400°C

(フッ素樹脂は260°C) 耐熱性が高く、高温調理が可能。炒め物などに最適です。どんな食材や調味料も安心してお使いいただけ、匂い移りもしにくい素材です。



洗いやすくお手入れ簡単

少量の中性洗剤を付けたスポンジでサッと擦るだけで、汚れが簡単に取れます。

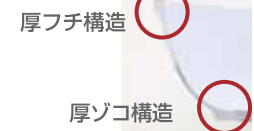


セラミックコーティングはPFOAを使用していない安全性の高いコーティングです。

⚠ PFOA(パーフルオロオクタン酸)
フッ素樹脂製品等で使用されている化学物質。PFOAは環境中で非常に残留性があり、世界各地の野生生物中にPFOAが高濃度に検出されました。アメリカでの研究によれば、PFOAは実験動物に発達障害等の有害な影響を引き起こすことがありとされています。

厚底構造

約4mmの厚底構造なので、フライパン全体に熱を伝え、食材に均一に熱が伝わります。サイドは薄くすることで軽量化を図りました。



省エネでヘルシークッキング

熱伝導の優れたアルミの上にセラミックコーティングを施しているので焦げつきにくくなっています。白のコーティングは油の量や焼き具合が見えやすいので、余分な油を使わず、美味しくヘルシーな仕上がりに。



取っ手が外せる Shiny Cookware

シャイニー フライパン・鍋 6点セット



出来立てをそのまま食卓に



熱々の料理を楽しめます。お皿に移し替える手間もかかりません。

蓋ごとオープン調理可能



もう1品作れて効率アップ。料理の幅も広がります。※オープンで使用する際、取っ手は必ず外してください。※電子レンジでは使用しないでください。

冷蔵庫での一時保存も



※長時間の保存はしないでください。

重ねてすっきり収納



限られたスペースでも場所を取りません。※本体内側のコーティングに傷が付かないように、ふきんなどをはさんでください。

1セット6役

茹でる・煮る・蒸す
・炒める・焼く・オープン

取っ手が外せて
便利&コンパクト



Shiny Cookware 6pcs

シャイニー フライパン・鍋6点セット DSCW6P

- 鍋18cm 約Ø196xH96mm 満水容量:2.4L 重量:約600g
- ディープパン24cm 約Ø256xH84mm 満水容量:3.5L 重量:約890g
- フライパン26cm 約Ø274xH60mm 満水容量:2.8L 重量:約720g
 - ガラスふた18cm 約Ø195xH30mm 重量:約280g
 - ガラスふた24cm 約Ø256xH30mm 重量:約470g
- 取っ手 約L187xW43mm 重量:約195g

入数:4 価格:17,600円(税込)

●シャイニーフライパン・鍋6点セット (原産国:中国)
表面加工:内面/セラミック加工 外面/焼付塗装
材料の種類:本体/アルミニウム合金 はり底/ステンレス鋼(クロム18%) 取っ手/フェノール樹脂、ナイロン、シリコーンゴム

●ガラスふた (原産国:中国)
品名/強化ガラス製器具 耐熱温度差/120°C 使用区分/ふた 強化の種類/全面物理強化

線:シリコーンゴム ふたつまみ:ステンレス鋼

Waterless Casserole 20 cm

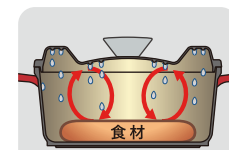
ウォーターレスキャセロール20CM

~無水調理ができる鍋~

水を使わず出来る
5種類のレシピ付き。

少量の水分で調理が可能

素材の水分を活かし、美味しく調理が出来ます。



旨みを閉じ込める

蒸気を逃がしにくいので、余分な水を加えず、素材の水分で美味しく調理が出来ます。



ふた裏側の突起

蒸気がふた裏側の突起に集まって水滴となり、食材全体に降り注ぎます。



オープン対応

ふたごとオープン調理可能。その間にもう1品作れて効率アップ。料理の幅も広がります。※電子レンジでは使用しないでください。

1台7役 無水調理・茹でる・煮る・蒸す

・炊く・炒める(下準備)・オープン

Waterless Casserole 20 cm

ウォーターレスキャセロール20CM

~無水調理ができる鍋~ DSWL20-WHRE
約W276xD214xH125mm 満水容量:2.6L 重量:約1,160g

入数:12 価格:8,800円(税込)

●ウォーターレスキャセロール (原産国:中国)

表面加工:内面(本体・ふた)/セラミック加工 外面(本体・ふた)/焼付塗装

材料の種類:本体/アルミニウム合金 はり底/ステンレス鋼(クロム18%) ふたつまみ/ステンレス鋼



Multi-function Food Cutter

D&S マルチ・フードカッター

- Point 1. ハンドルを引くだけで、簡単にみじん切りができ上がり
- Point 2. 5枚刃なので、パワフル&スピーディ
- Point 3. 包丁、ピーラー要らずで、誰でも安全・楽しく調理



ハンドルを引く回数によって仕上がりを調整



●マルチ・フードカッター (原産国:中国)

材料の種類:本体/ABS樹脂(耐熱温度70°C) 蓋/ポリプロピレン、ポリアセター(耐熱温度70°C) ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度70°C) シャフト/ポリエチレン(耐熱温度70°C) バドル/ポリプロピレン(耐熱温度80°C) 刃/ステンレス鋼

●DS.6973 ●DS.6966 価格:2,750円(税込)
約Ø125×H140mm 重量:約435g(付属部品含) 入数:18

11pcsセットで色々な切り方が簡単にできます。



パドル付きで、ソース作りも楽々



野菜だけでなく、ミンチもOK



Design and Style

Shiny Ceramic Fryingpan



Shiny Ceramic Fryingpan 20 cm
シャイニーセラミックフライパン20 cm

DSSH20-WHRE ホワイトレッド
約W209xD377xH66 mm 重量: 約620 g 入数: 16
価格: **4,400円**(税込)



Shiny Ceramic Fryingpan 24 cm
シャイニーセラミックフライパン24 cm

DSSH24-WHRE ホワイトレッド
約W249xD435xH69 mm 重量: 約880 g 入数: 12
価格: **5,500円**(税込)



Shiny Ceramic Fryingpan 28 cm
シャイニーセラミックフライパン28 cm

DSSH28-WHRE ホワイトレッド
約W290xD470xH115 mm 重量: 約1,900 g 入数: 8
価格: **8,800円**(税込)



Shiny Ceramic Deeppan 24 cm
シャイニーセラミックディープパン24 cm

DSSH24D-WHRE ホワイトレッド
約W250xD435xH110 mm 重量: 約1,500 g 入数: 8
価格: **6,600円**(税込)



Shiny Ceramic Eggpan
シャイニーセラミックエッグパン

DSSH18E-WHRE ホワイトレッド
約W138xD355xH64mm 重量: 約560g 入数: 20
価格: **3,850円**(税込)

Shiny Square Casserole



Shiny Square Casserole 20 cm
シャイニースクエアキャセロール20 cm
DSSHC20-WHRE ホワイトレッド
約W309xD239xH155 mm 重量: 約1,200 g
満水容量: 2.7 L 入数: 12
価格: **6,600円**(税込)



Shiny Square Casserole 24 cm
シャイニースクエアキャセロール24 cm
DSSHC24-WHRE ホワイトレッド
約W366xD282xH170 mm 重量: 約1,650 g
満水容量: 4.3 L 入数: 8
価格: **7,700円**(税込)

Silicone Fish Mat

シリコンフィッシュマット
キャセロールには鍋つかみやコースターとしても使える
便利なシリコンマット付き。



品名/強化ガラス製器具
使用区分/ふた
耐熱温度差/120℃
強化の種類/全面物理強化

材質/シリコンゴム
耐熱温度/220℃
耐冷温度/−40℃

● シャイニーセラミックフライパン、
シャイニースクエアキャセロール
(原産国: 中国)

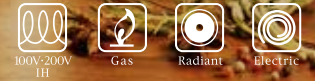
表面加工: 内面/セラミック加工
外面/焼付塗装

材料の種類: 本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼(クロム18%)
ハンドル/フェノール樹脂
※キャセロールのハンドルはアルミニウム合金

● ガラスふた
(原産国: 中国)

● シリコンマット
(原産国: 中国)

D&S Pressure Cooker 圧力鍋 3.0 L 4.5 L



● チキンロール (レシピ P22) 低圧 ● チリコンカーン (レシピ P45) 高圧



圧力調理による
本格料理をご家庭で

50 品目収録の
レシピブック付

最大調理量を
表示した目盛り

2 段階圧力調整で
多様な食材に対応



Pressure Cooker 3.0 L
圧力鍋3.0 L DSPC6010
約W410×D230×H160 mm 重量: 約2,200 g
満水容量: 3.0 L 入数: 6
価格: **11,000円**(税込)



Pressure Cooker 4.5 L
圧力鍋4.5 L DSPC6027
約W410×D230×H210 mm 重量: 約2,420 g
満水容量: 4.5 L 入数: 4
価格: **13,200円**(税込)

肉・野菜・魚・煮物等
バラエティに富んだ
50 品目のレシピブック付。

高圧 低圧 ※圧力調整レバー
の設定



● D&S 圧力鍋 (原産国: 中国)

材料の種類:
本体/ステンレス鋼(クロム18%, ニッケル8%)
はり底/アルミニウム、ステンレス鋼(クロム18%)
ふた/ステンレス鋼(クロム18%, ニッケル8%)
ハンドル/フェノール樹脂

Design and Style マルチポット Multi Pot

＼1台で8通りの使い方／



茹でる
1人分の袋麺がすっぱり!お好きな具材を入れて、ばばっとオリジナルのラーメンを。



煮る
スープ作りにぴったり。コンパクトに見えて、たっぷり作れる。



炒める
炒め調理にも。深さがあるので食材が飛び出しにくい。



焼く
底が広がっているので、13個程の餃子が焼けます。(餃子のサイズによって異なります。)



炊く
鍋で炊飯って実はお手軽。いろいろな炊き込みご飯にチャレンジ。



揚げる
深さがあるので油ハネしにくく揚げ物にも最適!(油の量は1Lの目盛り以下にしてください。)



和える
茹で終わったらドレッシングやソースを和えて、ポウルとしても。洗い物が減って楽ちん。



沸かす
注ぎ口付きで、ケトルとしても!お茶やコーヒーにはもちろん、チャイも手作りで。



省エネでヘルシークッキング
熱伝導の優れたアルミの上にフッ素樹脂塗膜加工を施しているので焦げ付きにくく、少量の油で調理が出来ます。



洗いやすくお手入れ簡単
フッ素樹脂塗膜加工により汚れがこびり付きにくく、落としやすいのでお手入れ簡単。



コンパクト
冷蔵庫でスペースを取らないので一時保存に便利。



レシピブック付き
茹でる・煮る・炒める・焼く・炊く・揚げる・和える・沸かす 8通りの使い方ので出来るレシピブック付き。



Multi Pot マルチポット DS.8724
約W265×D172×H163 mm 満水容量:2.17 L 重量:約915 g
入数:12 価格:5,500円(税込)

●マルチポット (原産国:中国)
表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工
外面/焼付け塗装
材料の種類:本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼(クロム18%)
取っ手/天然木(パナ材)

●ガラスふた (原産国:中国)
品名/強化ガラス製器具
使用区分/ふた
耐熱温度差/120℃
強化の種類/全面物理強化
ふたつまみ:天然木(パナ材)

Design and Style

Thermo Feel Fryingpan サーモフィールフライパン



予熱完了
THERMO FEEL



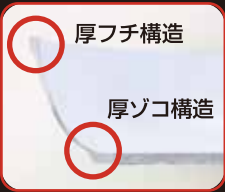
Thermo Feel
食材を入れるタイミングをお知らせ

IH200Vにも対応
ガス火にも使えます。

取っ手の金具全体が黒から赤に変わってきたら予熱完了の合図です。
・予熱の目安が分かることで熱し過ぎを防ぎ、コーティングが長持ちします。
・中火以下でじっくりと適温まで熱してから調理することで、料理が一層美味しく仕上がります。
(※食材により最適な温度は異なりますので目安としてご利用ください。)



Eco & Healthy
省エネでヘルシークッキング
熱伝導の優れたアルミの上にフッ素樹脂塗膜加工を施しているため焦げ付きにくく、少量の油で調理が出来ます。PFOAは使用していません。



Thick Body 厚底構造
厚底構造なので、フライパン全体に熱が伝わります。食材に均一に熱が加わることで料理が美味しく仕上がります。サイドは薄くすることで軽量化を図りました。



Easy Cleaning
洗いやすくお手入れ簡単
フッ素樹脂塗膜加工により汚れがこびり付きにくく、落としやすいのでお手入れ簡単。

PFOA (パーフルオロオクタン酸)
フッ素樹脂製品等で使用されている化学物質。PFOAは環境中で非常に残留性があり、世界各地の野生生物中にPFOAが高濃度に検出されました。アメリカでの研究によれば、PFOAは実験動物に発達障害等の有害な影響を引き起こすことがあるとされています。



Thermo Feel Fryingpan 20 cm
サーモフィールフライパン20 cm
DSTF20-BKRE 価格:4,400円(税込)
約W209xD377xH66 mm 重量:約620 g
入数:16



Thermo Feel Fryingpan 24 cm
サーモフィールフライパン24 cm
DSTF24-BKRE 価格:5,500円(税込)
約W249xD435xH69 mm 重量:約880 g
入数:12



Thermo Feel Fryingpan 28 cm
サーモフィールフライパン28 cm
DSTF28-BKRE 価格:8,800円(税込)
約W290xD470xH115 mm 重量:約1,900 g
入数:8



Thermo Feel Deeppan 24 cm
サーモフィールディープパン24 cm
DSTD24-BKRE 価格:6,600円(税込)
約W250xD435xH110 mm 重量:約1,500 g
入数:8



Thermo Feel Eggpan
サーモフィールエッグパン
DSTE18-BKRE 価格:3,850円(税込)
約W138xD355xH64 mm 重量:約560 g
入数:20

●アルミフォーゼDシリーズ (原産国:中国)
表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工
外面/焼付け塗装
材料の種類:本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼(クロム18%)
ハンドル/フェノール樹脂

●ガラスふた (原産国:中国)
品名/強化ガラス製器具
使用区分/ふた
耐熱温度差/120℃
強化の種類/全面物理強化
ふたつまみ/ステンレス鋼