

INVICTA

Product Catalog



INVICTA の歴史

History

INVICTA was founded in 1924 in the Champagne-Ardenne region.

since 1924

INVICTAは1924年、シャンパーニュ・アルデンヌ地域にて創業しました。

この地域は古くから冶金が盛んなことで知られています。



The unique expertise

INVICTA のキャセロールで食材を加熱すると、ゆっくりムラなく熱が入り、食材本来の味わいを引き出すことができます。食材から出た水蒸気が蓋に当たって水滴となり、蓋の内側の隆起を経て均一かつ継続的に食材へと降り注ぐことで、旨味を凝縮したしっとりとした仕上がりになります。

また、INVICTA のキャセロールは料理を長時間保温します。ホーロー鑄鉄は徐々に温まり、均一に熱を蓄積し、それを長時間保持することができます。現代の食卓で昔ながらの調理法を楽しむことのできる INVICTA の伝統的な鑄物ホーロー鍋は、スローフードを好む料理愛好家たちに支持されています。



Traditional process

INVICTA のキャセロールの特徴である強固な質感と印象的な色合いは「鑄造」と「ホーロー加工」という2つの伝統的な工程により生み出されています。INVICTA ではこれらの工程を創業当時の製法のまま、一点一点全て手作業で行っています。

Made in France

INVICTA の商品は「Origine France Garantie」ラベルを取得しています。これは製品がフランスで製造されたことを保証する唯一の認証であり、独立機関による生産現場の監査を経て付与されます。



EBM
EBEMATSUSHOJI CO.,Ltd.

江部松商事株式会社

〒959-1277 新潟県燕市物流センター3-20
TEL : (0256) 63-2569
Email : info@ebematsu.co.jp
HP : <https://www.ebematsu.co.jp/>



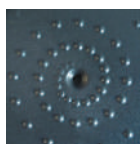
ホームページ



パンフレットPDF

INVICTA

An impeccable quality with a functional and coloured design.



Feature 01

しっかり蒸気を閉じ込めると、蓋の裏側についている突起が水蒸気をまんべんなく対流させるのでムラなく食材に熱を通します。



Feature 02

取っ手はステンレススチール製。(オープン可)



Feature 03

INVICTA 鋳物ホーロー鍋に使用されている鋳鉄は、熱をムラなく均一に伝え、蓄熱性及び保温性に優れています。



Feature 04

鋳物ホーロー鍋は温度が上がると冷めにくい性質があり、弱火で低温調理を続けることで節電にもつながります。

Feature 05

INVICTA 鋳物ホーロー鍋はガスの直火、オーブンだけでなくIH(100V、200V)など様々な熱源に対応しています。(電子レンジはご使用になれません)



アンヴィクタ キャセロール ラウンド 20cm

商品コード	価格
ルビーレッド 2216400	¥21,000
トープ 2216410	¥21,000
リコリスブルー 2216420	¥21,000
マットブラック 2216430	¥21,000



アンヴィクタ キャセロール ラウンド 22cm

商品コード	価格
ルビーレッド 2216440	¥25,000
トープ 2216450	¥25,000
リコリスブルー 2216460	¥25,000
マットブラック 2216470	¥25,000



アンヴィクタ キャセロール ラウンド 26cm

商品コード	価格
ルビーレッド 2216480	¥35,000
トープ 2216490	¥35,000
リコリスブルー 2216500	¥35,000
マットブラック 2216510	¥35,000



アンヴィクタ キャセロール ラウンド 28cm

商品コード	価格
ルビーレッド 2216520	¥37,000
トープ 2216530	¥37,000
リコリスブルー 2216540	¥37,000
マットブラック 2216550	¥37,000



アンヴィクタ キャセロール オーバル 27cm

商品コード	価格
ルビーレッド 2216560	¥28,000
トープ 2216570	¥28,000
リコリスブルー 2216580	¥28,000
マットブラック 2216590	¥28,000