



世界一軽い鋳物ホーロー鍋

2015年レッド・ドット・デザイン賞「ベスト・オブ・ベスト」受賞
2014年グッドデザイン賞受賞



キャセロール 20cm ㊦
2981600 ¥28,000



キャセロール 22cm ㊦
2981700 ¥30,000



キャセロール 22cm 浅型 ㊦
2981800 ¥29,000



キャセロール 24cm 浅型 ㊦
2981900 ¥32,000

淡いシックな色で UNILLOY は調理の楽しさを演出します。



藍(紺色)
(10)



卵の花(白)
(20)



くろがね(マットブラック)
(30)



さくら(ピンク)
(40)



くちなし(黄色)
(50)



うすにび(灰色)
(60)

鋳物ホーロー鍋史上、初めての軽さ

世界各国で長く愛されてきた鋳物ウェアを、より軽く、より扱いやすく。
燕三条の日本ブランドが、感動の料理体験を世界中にお届けします。

厚さ2mmという、
驚き。

【UNILLOY】は細部まで考えぬかれた、機能的なデザインも魅力です。
例えばなだらかに下向きのラインを描く取っ手は、人間工学に基づいてデザインされたもの。
鍋をバランス良く支えられるポイントを探し、角度を調整しました。
考えぬかれた設計と手にしっくりなじむ使用感、調理中・テーブルセッティング・後片付けなど、どのシーンでも【扱いやすい】と実感できることでしょう。

※商品コードの下2ケタをカラー番号に変更してご注文ください。
※価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



継ぎ目がない、
一体型デザイン。

溶かした金属を型に注いでつくる鋳物の特徴。それは一体成型ができること。

【UNILLOY】は鍋本体から取っ手まで継ぎが目なく、するりと【美しい曲線】を描いています。

このような一体型のデザインは耐久性に優れているほか、洗い物の際もスムーズでストレスを感じにくいというメリットがあります。



旨みが循環する、
蓋の仕組み。

蓋の内側には、中心から波紋のように広がる【4つの凹凸】が施されています。

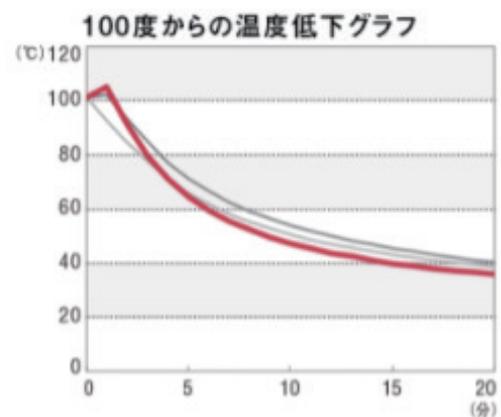
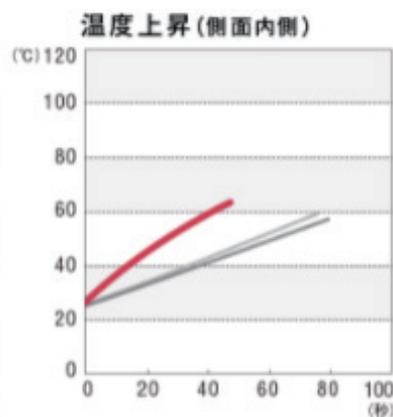
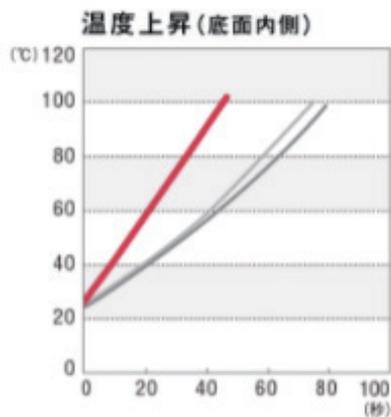
食材の水分は加熱されると一度蒸気となって立ち上がります。この蒸気はいわば、食材の旨みや香りが凝縮したスープのようなもの。

【4つの凹凸】は蓋にたまった蒸気を水滴として鍋の中に均一に落とすことで、豊かな滋味を再び食材に戻す【旨み循環システム】の役割を果たしています。

POINT 薄い＝熱が伝わりやすい

【UNILLOY】は、その薄さで抜群の熱伝導を実現。側面や底面からムラなく熱を伝えるため、短時間で鍋内を一気に加熱。食材を入れても温度が下がりにくく、揚げ物はカラッと、麺はコシがある仕上がりに。

UNILLOY A社 B社



【UNILLOY】と類似製品の温度上昇比較

側面・底面ともに類似製品の倍近い速さで高温に。揚げ物などの料理にも最適です。

鍋に蓋をしない状態で空だし加熱した際の温度変化を測定
(一般財団法人 日用金属製品検査センター調べ)

【UNILLOY】と類似製品の保温性比較

極薄鋳造でも、鍋内の温度はしっかりキープ。保温性と密閉性が極めて高いので、時間が経っても温かい食事が楽しめます。

鍋に蓋をしない状態で空だし加熱し、底面中心が100°Cに到達後火を止めた際の温度変化を測定
(一般財団法人 日用金属製品検査センター調べ)

※価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

