

|                           |                     |    |
|---------------------------|---------------------|----|
| <b>TRAMONTINA</b>         |                     | 2  |
| <b>SDGs Mission</b>       |                     | 3  |
| <b>New</b>                | Romagna             | 4  |
|                           | Loreto              | 6  |
| <b>Pick up</b>            | Grano               | 8  |
|                           | Brazil              | 12 |
| <b>Cutlery</b>            |                     | 16 |
|                           | Polywood            | 18 |
|                           | Tradicional         | 22 |
|                           | Baby & Kids         | 24 |
|                           | Firenze             | 26 |
|                           | ForAll              | 27 |
|                           | Satori              | 27 |
| <b>Knife</b>              |                     | 28 |
|                           | Nygma               | 30 |
|                           | Century             | 32 |
|                           | Century wood        | 35 |
|                           | Churrasco Black     | 36 |
|                           | Professional Master | 38 |
|                           | Sublime             | 40 |
|                           | Nômade              | 42 |
|                           | Profio              | 42 |
|                           | Knifecover          | 43 |
|                           | Century             | 43 |
| <b>Cutting board</b>      |                     | 44 |
|                           | Kitchen             | 46 |
|                           | Advance             | 48 |
|                           | Churrasco Essential | 49 |
|                           | Churrasco           | 50 |
| <b>Cookware</b>           |                     | 52 |
|                           | Turim               | 54 |
|                           | Loreto              | 57 |
| <b>Kitchen tool</b>       |                     | 58 |
|                           | Utilita             | 60 |
|                           | PLURALE             | 62 |
|                           | Marffim             | 63 |
|                           | Supercort           | 63 |
|                           | Purezza             | 64 |
|                           | BBQ                 | 66 |
| <b>Tableware</b>          |                     | 72 |
|                           | Thermal Carafe      | 74 |
|                           | Fluorita            | 76 |
|                           | Rústico             | 76 |
|                           | Carmen              | 77 |
|                           | Graziela            | 77 |
|                           | Oliva               | 78 |
|                           | Peixes              | 78 |
|                           | Sophia              | 79 |
|                           | Paola               | 79 |
| <b>Gift</b>               |                     | 80 |
| <b>OEM</b>                |                     | 82 |
| <b>Instruction manual</b> |                     | 82 |



# TRAMONTINA

## 南米を代表するキッチンウェアブランド


100年以上の歴史を持つブラジルを代表するブランド「トラモンティーナ」は、カトラリー、バーベキュー用品を始め、鍋やフライパン、包丁など各種キッチンツール22,000アイテム以上を自社で企画、製造する総合キッチンウェアブランド。ステーキナイフの切れ味は秀逸で、世界的にも高い評価を得ております。その製造量は1日で200万本を超え、世界一のステーキナイフブランドとして誇りを持っております。

日本においても有名ホテルやレストランなどプロの現場で使用され、高品質で使い勝手の良いトラモンティーナ製品は世界120カ国以上で親しまれています。

Tramontina invites you to learn a little more about its history


1911

ブラジル南部のカルロス・バルボーサと言う小さな町でイタリア移民バレンティノ・トラモンティーナが起こした小さな鍛冶屋から歴史を刻み始めました




1930

製造品第1号のポケットナイフ「サンタバーバラ」が発売




1986

初の海外流通センターを開設。トラモンティーナUSAが米国ヒューストンに開設。同年には木製品の生産に注力したトラモンティーナ・ペレンの工場も開設




2005

ブランドの刷新。トラモンティーナと結びつきの強い"信頼性"と"革新性"を象徴とする新しいブランドロゴが作成される。同年にはトラモンティーナ・ペルーが設立




2015

チリ・サンティアゴに海外で初となるTストアがオープン




2025

新ブランドロゴの作成。ブランドの基盤となる「精密性」と、次世代とのつながりを築くために不可欠な「人間性」という二つの柱を軸として新しいブランドイメージへ




2004

トラモンティーナUAE支社がドバイに開設。この流通センターではアラブ首長国連邦に加え、中東地域の多くの国々にもサービスを開始




2011

トラモンティーナが創業100周年を迎え、無限のシンボルを刻んだ記念印章を授与される。トラモンティーナ・デル・エクアドルS.A.が設立



2018

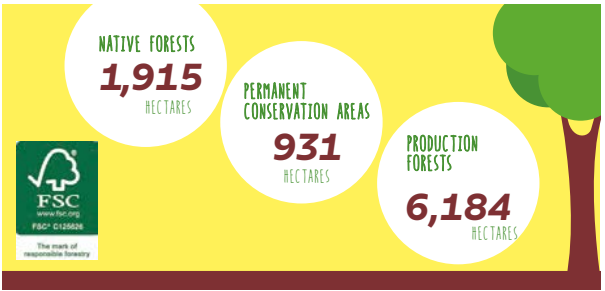
オンラインショップTストアのオープン。EC分野への進出により、市場での存在感を拡大



# SDGs Mission

## SDGsへの取り組み

トラモンティーナはブラジルを代表する企業としてSDGsに則した様々な環境保全活動、資源再生活動、教育プログラムを行っています。使用している木材はすべて管理された植林木から作られています。地球の未来のためトラモンティーナは持続可能な生産活動、環境保全活動を行っています。



### 森林管理・生態系保護・FSC

ブラジル国内の1,915ヘクタールの原生林の保護活動、6,184ヘクタールの植林活動を行っています。製品に使用される木材は国際的な森林管理に基づいたFSC認証を取得しています。



### 環境マネジメントシステムISO14001

工場はその活動によって生じる環境への影響を持続的に改善するためのリサイクル、排水洗浄設備に投資し環境マネジメントシステムを構築。ISO14001の認証を受けております。

### 環境教育プログラム

社内だけでなく社外の企業、学生、団体に対して環境管理教育のプログラムを提供しています。世界環境デー、水の日などの記念日にはプログラムキャンペーンを強化。2000年以降、11,300以上の団体・機関がこのプログラムに参加してきました。



### 水質管理

工場排水の水質管理に取り組んでいます。排水の浄化洗浄技術の向上で、一部の工場では100%の排水再利用を実現。将来的には全ての工場で100%の排水再利用を目指します。



### 環境委員会の設立

2014年、運営する全ての工場の代表者で構成される環境委員会を設立しました。全ての工場ですべてのスタッフが自然保護に役立つ取り組みを意識し、私たちの地球の未来を守ります。







## 美しさと実用性を備えた調理器具

ステンレスとアルミを組み合わせた二層構造で、熱伝導の良さと丈夫さを兼備。  
アイボリーのセラミックコーティングが上品な印象を演出します。  
ガス・IHに対応し、毎日の料理をスタイリッシュに彩ります。



材質 / ステンレス鋼(クロム18%)、アルミニウム合金  
蓋:強化ガラス、シリコン ハンドル:ステンレス鋼、シリコン  
板厚:3.3mm



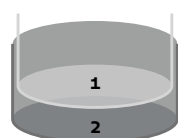
**POINT 01**  
上品なピンクページの内面  
セラミックコーティングが  
キッチンを明るく彩ります



**POINT 03**  
快適な握り心地のシリコンハンドル  
金属ハンドルにシリコン保護を施し、調理中も  
熱くなりにくく、しっかりと握れる安心設計です



**POINT 02**  
均一加熱でムラなく調理  
ステンレス+アルミの二層構造が、  
素早く均一に熱を伝えます



1:アルミニウム合金  
2:ステンレス鋼(クロム18%)



フライパン セラミック 20cm **T**  
ピンクページ  
¥10,000  
404×220×77 mm  
28740/320 7891112334007



フライパン セラミック 25cm **T**  
ピンクページ  
¥13,000  
482×270×103 mm  
28740/325 7891112334014



キャセロール セラミック 20cm **T**  
ピンクページ 3.20L  
¥16,000  
306×218×181 mm  
28742/320 7891112334045



ソースパン セラミック 16cm **T**  
ピンクページ 1.50L  
¥13,000  
360×178×154 mm  
28743/316 7891112334069



ソースパン セラミック 18cm **T**  
ピンクページ 2.25L  
¥15,000  
381×198×164 mm  
28743/318 7891112334076



ディープフライパン セラミック 24cm **T**  
ピンクページ 3.10L  
¥17,000  
473×258×156 mm  
28744/324 78911123343689

## Recommend



### くっつかないのに、とってもかわいい！

使う油が少なく済むので、脂っこい食材は油をひかずに調理できます。  
思ったより重くないので、重いフライパンが苦手な方や女性が使いやすいのも良いポイント！  
内側のピンクページでさらに楽しいお料理タイムになりますよ。

### はるあん 料理家

12歳で料理を始め、16歳でYouTubeチャンネルを開通。「おいしい動画」と題して、これまでに1000本を超える動画を投稿。料理やお菓子、パンのレシピなど、誰でも簡単に楽しくおいしく作れるレシピを提案しており、同世代の女性のみならず自身の祖母世代までの幅広い年齢層のファンから支持を得ている。



## 手軽に楽しむ、本格ポップコーン鍋

熱伝導に優れたアルミ製で、ムラなく素早く加熱。内外面の「スター フロン マックス」コーティングでこびりつきにくく、お手入れも簡単です。耐熱ハンドル付きで安心して調理できます。

材質：アルミニウム合金（フッ素樹脂加工）  
ハンドル：フェノール樹脂  
蓋：強化ガラス  
羽：ナイロン樹脂  
板厚1.6mm、直火専用



### POINT 01 コーンを攪拌できるハンドル

鍋を振る事無く、ハンドルを回すだけでポップコーンが作れます

### POINT 02 ムラなく素早く加熱

熱伝導に優れた1.6mm厚アルミボディで、ふっくらおいしいポップコーンに

### POINT 03

熱くなりにくいハンドル  
耐熱ハンドル付きで握りやすく、調理中も安全に扱えます

おいしくポップコーンが作れる  
蒸気穴付き

### POINT 04

焦げ付きにくく、お手入れ簡単  
内外面はPFOAフリーの「スターフロン マックス」加工で、洗いやすく安全



ポップコーンメーカー 20cm 黒 ①  
¥10,000  
354×212×204 mm  
20387/020 7891112311862



ポップコーンメーカー 20cm 赤 ①  
¥10,000  
354×212×204 mm  
20387/720 7891112311879



## ポップコーンの作り方

材料 ・ポップコーン豆 大さじ4(約80g)  
・油 大さじ2  
・塩 ひとつまみ(お好みで調整)

### 01

鍋に油を大さじ2入れ、弱火～中火で温めます。ポップコーン豆を加え、全体に油がなじんだら蓋をします。



### 02

はじける音が出始めたら、焦げないように絶えず蓋に付いているハンドルを回して混ぜながら加熱を続けてください。ボンッという音の間隔が2秒以上あくようになったら火を止める。



### 03

ポップコーンを容器に移し、塩をひとつまみ加えて全体をよく混ぜる。粗熱を取ってからお召し上がりください。



### お手入れについて

鍋の蓋とハンドルは分解可能です。分解するには、蓋上部のプラスチックを外していただき、お手持ちのプラスドライバーにて羽、ハンドル、蓋を別々にお手入れいただけます。分解するには部品を保管のうえ、乾いてから再度組み立ててください。

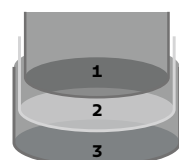




## 加熱性、保温性、耐久性と三拍子揃った 高級グレード鍋・フライパンシリーズ

熱伝導に優れたアルミを耐久性に優れた18-10ステンレスと電磁調理器対応ステンレスで挟んだ三層構造鍋。  
全面三層のため料理をムラなく均一に調理いただけます。  
大変しっかりとした作りとなっておりますため次の世代へも引き継げる、長年に渡りご利用いただける鍋です。

材質：18-10ステンレス、アルミニウム合金、18-0ステンレス（板厚：18/10 - 0,5mm アルミニウム合金 - 1,6mm 18/0 - 0,5mm）  
蓋：ステンレス鋼  
ハンドル：ステンレス鋼



1:18/10ステンレス  
2:アルミニウム合金  
3:18-0ステンレス

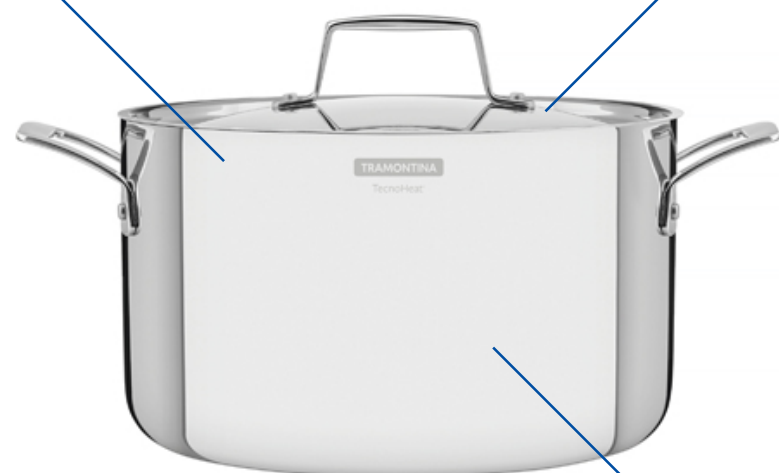
### POINT 01

#### 厚みのある全面ステンレス三層構造

蓄熱性が非常に高く、変形しにくい。  
長期的に使用しても、熱膨張で底面が歪みにくい。  
ステンレスの中層に熱伝導率の高いアルミを入れることで、  
全体的に熱ムラが発生しない。  
全面ステンレスのためIHの性能を存分に享受できる。

### POINT 02

リベット止めで緩みにくく  
接続部分が中空かつ  
厚みのある持ち手により  
熱が伝わりにくい



### POINT 03

底面がヘアライン仕上げで  
傷が目立ちにくい



### POINT 04

側面が綺麗な鏡面仕上げ  
凹凸が無い為汚れも付きにくい



ソースパン 16cm 1.70L **T** 価格改定  
¥14,000  
359×167×127 mm  
62141/160 7891116158999



ソースパン 20cm 3.10L **T** 価格改定  
¥18,000  
403×210×140 mm  
62141/200 7891116170397



ディープキャセロール **T** 価格改定  
20cm 3.80L  
¥18,000  
296×209×164 mm  
62144/200 7891116159002



ディープキャセロール **T** 価格改定  
24cm 5.80L  
¥22,000  
337×250×176 mm  
62144/240 7891116159026



キャセロール **T**  
24cm 4.70L  
¥20,000  
337×250×145 mm  
62143/240 7891116159019



鍋3点セット **T** 価格改定  
¥40,000  
ディープキャセロール 20cm  
フライパン 26cm  
ソースパン 16cm  
65140/106 7891116165720

## Recommend



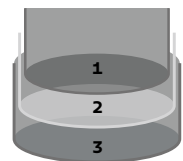
オーナーの価値をあげるフライパン。  
実用性・耐久性・美しさが全体的に高水準。

ハンドル上面が平なので親指を置きやすく、下面は指に合わせて曲面になっている。  
持った時のフィット感・グリップ感がかなり良いです。  
グラノーは見た目綺麗で、キッチンに吊るして飾りたくなる外見も魅力の一つですね。

大西哲也 総料理家/クッキングエンターテイナー

世界中の“おいしい”を解析して再現する総料理家。料理は手段、笑顔が目的。楽しんでもらうために鍋を振る。  
クッキングエンターテイナー/出張料理/キッチンカー/NASH WORLD CURRY/日本シェラスコ協会





1:18/10ステンレス  
2:アルミニウム合金  
3:18-0ステンレス

## POINT 01

### 厚みのある全面ステンレス三層構造

蓄熱性が非常に高く、変形しにくい。  
長期的に使用しても、熱膨張で底面が歪みにくい。  
ステンレスの中層に熱伝導率の高いアルミを入れることで、  
全体的に熱ムラが発生しない。  
全面ステンレスのためIHの性能を存分に享受できる。

## POINT 02

ハンドルは接続部分が  
リベット止めで緩みにくく、  
中空かつ厚みのある  
持ち手により熱くなりにくい



## POINT 03

グリップ感がある  
持ち手の構造



## POINT 04

底面がヘアライン  
仕上げで  
傷が目立ちにくい



## POINT 05

側面が綺麗な鏡面仕上げ  
凹凸が無い為汚れも付きにくい



## スターフロン加工(フッ素樹脂加工)あり

フッ素樹脂加工により、錆びにくくこびりつきにくくご家庭での使いやすさを追求。  
50,000回の使用耐久テストに合格したフッ素樹脂コーティング(スターフロンプレミアム)を内面に施しています。



フライパン ノンスティック 20cm **T** **価格改定**  
¥13,000  
408×216×68 mm  
62155/207 7891116159583



フライパン ノンスティック 26cm **T** **価格改定**  
¥16,000  
476×270×96 mm  
62155/267 7891116159590

## セラミックコーティング

内面のセラミックコーティングが食材の水分を保ち、少ない油でもふっくら仕上がります。  
つるんとした表面も美しく、カビや傷にも強いことが特徴です。



NEW



フライパン セラミック 20cm **T**  
¥13,000  
408×216×68 mm  
62155/206 7891116185612

NEW



フライパン セラミック 26cm **T**  
¥15,000  
476×270×96 mm  
62155/266 7891116185629



## オールステンレス(フッ素樹脂加工なし)

肉の水分がステンレス表面の凹凸に入り蒸発し食材が直接熱を受けるため、焼き色が綺麗につく。  
また敷いた油も表面の凹凸に入り均一になじむため焼き色が綺麗につく。オールステンレスで見た目が美しい。



フライパン 20cm **T** **価格改定**  
¥11,000  
408×216×68 mm  
62155/200 7891116159040



フライパン 26cm **T** **価格改定**  
¥13,000  
476×270×96 mm  
62155/260 7891116159057



フライパン2点セット **T** **価格改定**  
¥22,000  
フライパン20cm 408×216×68 mm  
フライパン26cm 476×270×96 mm  
65140/306 7891116165645



ウォック 32cm 5.20L **T**  
¥26,000  
580×345×174 mm  
62158/320 7891116158968



両手フライパン 20cm **T** **価格改定**  
¥10,000  
303×216×48 mm  
62252/200 7891116178966



両手フライパン 26cm **T**  
¥12,000  
360×267×52 mm  
62152/261 7891116184660

PICK UP





食洗機対応



超軽量



フッ素樹脂加工

## 優れたフッ素樹脂加工コーティングの製菓ツール

トラモンティーナ独自製法のフッ素樹脂加工「スターフロンMAX」コーティングのアルミ製ケーキモールド。  
約5000回の使用に耐え、こびりつきにくいのが特徴。  
熱伝導に優れ、超軽量で洗い物も手間いらず。食洗機対応。お菓子作りの強い味方です。

材質：アルミニウム合金、フッ素樹脂加工 耐熱温度：260℃ / 500°F



### POINT 01 ムラなく均一に加熱

軽量アルミ製ボディで、食材を素早く均一に加熱



### POINT 03 幅広いレシピに対応

グリル料理からお菓子作りまで、1台で多彩なメニューを楽しめます

### POINT 02 こびりつきにくく、お手入れ簡単

内外面ノンスティック加工で洗やすく、毎日の調理もストレスフリー  
オープン、直火、魚焼きグリルもOK



## Recommend



### 私の型世界に革命がおきた！

一言で表すと「くっつかない」。  
オープンシートがいらず、スルッと取れてキレイに焼けて洗い物も少ないのでオススメです！  
びっくりするほど軽いので、後片付けも楽でボウルの代わりになるのもポイント。  
フォカッチャなどのパン作りや、キッシュ、ケーキ作りにもぴったりです。

#### はるあん 料理家

12歳で料理を始め、16歳でYouTubeチャンネルを開設。「おいしい動画」と題して、これまでに1000本を超える動画を投稿。料理やお菓子、パンのレシピなど、誰でも簡単に楽しくおいしく作れるレシピを提案しており、同世代の女性のみならず自身の祖母世代までの幅広い年齢層のファンから支持を得ている。

この製品を使った料理レシピはこちらから！



#### グリルパン 22cm

¥2,500  
内寸(外寸):  
縦180(200)×横220(273)×深さ50(54)mm 180g  
20051/022 7891112058897



#### グリルパン 28cm

¥3,300  
内寸(外寸):  
縦220(241)×横280(333)×深さ57(61)mm 260g  
20051/028 7891112058903



#### グリルパン 34cm

¥4,300  
内寸(外寸):  
縦260(282)×横340(392)×深さ60(63)mm 360g  
20051/034 7891112058910



#### ノンスティック グリルパン 3点セット(22cm/28cm/34cm)

¥10,000  
グリルパン 22cm  
グリルパン 28cm  
グリルパン 34cm 790g  
20099/020 7891112069978



#### ノンスティック ピザ型 30cm

¥2,500  
内寸(外寸):径300(314)×深さ26(28)mm 235g  
20058/030 7891112048355



#### フラット グリルパン 22cm

¥2,400  
273×200×35mm 深さ35mm 160g  
20053/022 7891112058972



#### フラット グリルパン 28cm

¥3,000  
333×241×35mm 深さ35mm 230g  
20053/028 7891112058989





#### フラット グリルパン 34cm



¥4,000  
392×282×35mm 深さ35mm 310g  
20053/034 7891112058996





ノンスティック パン型 22cm    
¥2,400  
内寸(外寸):縦100(125)×横220(259)×深さ69(70)mm 175g  
20069/022 7891112021631





ノンスティック パン型 26cm    
¥2,800  
内寸(外寸):縦100(125)×横260(298)×深さ69(70)mm 200g  
20069/026 7891112021648





ノンスティック パン型 30cm    
¥3,200  
内寸(外寸):縦110(131)×横300(335)×深さ69(70)mm 245g  
20069/030 7891112049260





ノンスティック エンゼルケーキ型 (プリン型) 20cm    
¥4,300  
内寸(外寸):  
径200(211)×深さ91(93)mm 220g  
20062/020 7891112069954





ノンスティック エンゼルケーキ型 (プリン型) 24cm    
¥4,600  
内寸(外寸):  
径240(255)×深さ82(86)mm 275g  
20062/024 7891112034754





ノンスティック リングケーキ型 24cm    
¥2,400  
内寸(外寸):径235(251)×深さ48(56)mm 275g  
20060/024 7891112016224





ノンスティック プリオッシュ型 22cm    
¥2,200  
内寸(外寸):径210(220)×深さ93(95)mm 200g  
20065/022 7891112015661





ノンスティック マルグリット型 26cm 取り外し式    
¥5,700  
内寸(外寸):径260(279)×深さ59(74)mm 505g  
20066/026 7891112059054





ノンスティック タルト型 24cm    
¥2,000  
内寸(外寸):径200(240)×深さ36(40)mm 185g  
20056/024 7891112015968



ノンスティック デコレーションケーキ型 22cm    
¥2,000  
内寸(外寸):径220(236)×深さ47(50)mm 175g  
20057/022 7891112021600



ノンスティック デコレーションケーキ型 24cm    
¥2,200  
内寸(外寸):径240(255)×深さ47(50)mm 195g  
20057/024 7891112021617





# Masterpiece Cutleries

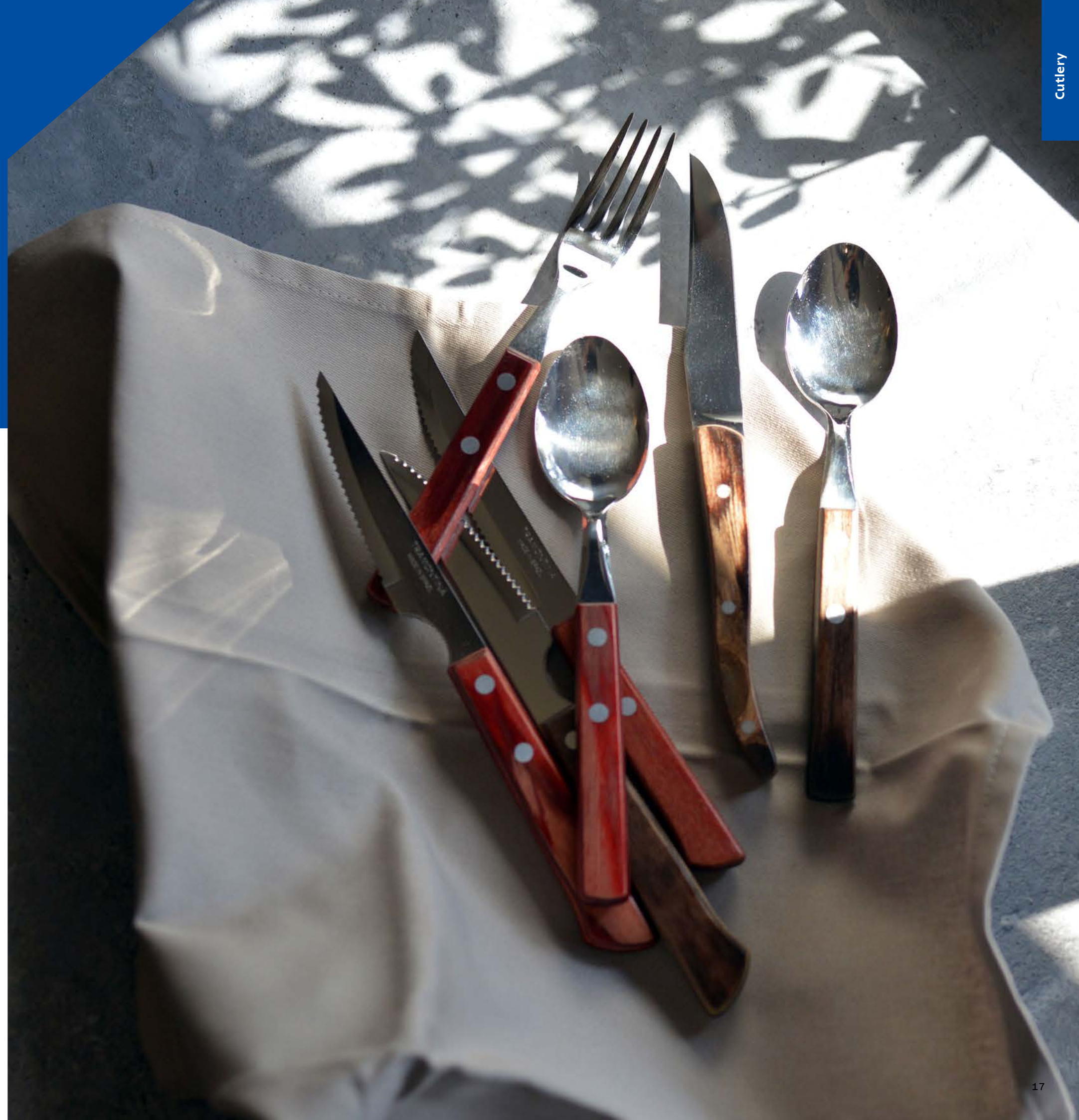
## 100年を超える伝統と革新が生んだ 洗練された技術力

TRAMONTINAのカトラリーは

その品質の高さから世界中のホテル、レストランから  
高く評価され、愛されています。

代名詞ともいえる『POLYWOOD』シリーズをはじめ、  
時代に即した新デザイン、カジュアルラインなど、  
幅広いラインナップをご用意しております。

 **TRAMONTINA**







食洗機対応



耐火性



耐衝撃

## 食器洗浄機でも使える、天然木柄のカトラリー

特殊なポリエステル樹脂に浸した木版を何層にも圧着して仕上げた強化木ハンドル。  
使うほど手に馴染む木製ハンドルは、アウトドア、バーベキュー、ご家族・ご友人との団欒の場にぴったり。  
耐衝撃・耐火性などの機能性にも優れています。

材質：ステンレス鋼（クロム18%）ナイフ類（クロム13%）、強化木



### POINT 01

#### 抜群の切れ味

多くの有名ステーキチェーン・シュラスコレストランにもご利用いただいているプロ仕様モデル。



### POINT 02

#### 頑丈な木柄

薄い木の板を何層にも圧着している  
ので、衝撃に強く、落としても割れた  
り、欠けたりすることはありません。



### POINT 03

#### 食器洗浄機対応

ポリエステル樹脂を材料に含浸させているため、食器洗浄機にも対応。  
業務用での使用も問題ありません。



### POINT 04

#### 温かみのある木製デザイン

天然の木(ブラジルの松の一種)から作られており、一つ一つ個性があります。

カラーはレッドとダークの2種類。テーブルコーディネートに合わせてお選びください。



主に筋のある  
肉料理の  
切り分けに。

### ステーキナイフ T ¥800

全長212 mm 刃渡り114 mm  
レッド 21100/475 7891112023567  
ダーク 21100/495 7891112108042

料理全般の  
切り分けに。

### テーブルナイフ T ¥800

全長203 mm  
レッド 21101/474 7891112023482  
ダーク 21101/494 7891112108066

### テーブルフォーク T ¥800

全長195 mm  
レッド 21102/470 7891112023499  
ダーク 21102/490 7891112108097

価格  
改定

### テーブルスプーン T ¥800

全長194 mm  
レッド 21103/470 7891112023505  
ダーク 21103/490 7891112108127

価格  
改定

### デザートナイフ T ¥700

全長179 mm  
レッド 21104/473 7891112023512  
ダーク 21104/493 7891112108158

### デザートフォーク T ¥700

全長172 mm  
レッド 21105/470 7891112023529  
ダーク 21105/490 7891112108189

価格  
改定

### デザートスプーン T ¥700

全長170 mm  
レッド 21106/470 7891112023536  
ダーク 21106/490 7891112108219

価格  
改定

### ティースプーン T ¥600

全長152 mm  
レッド 21107/470 7891112023550  
ダーク 21107/490 7891112108240

主に筋のある  
肉料理の  
切り分けに。

### ロングナイフ T ¥1,000

全長218 mm 刃渡り109 mm  
レッド 21109/074 7891112001602  
ダーク 21109/094 7891112104969

価格  
改定

### ロングフォーク T ¥900

全長207 mm  
レッド 21110/070 7891112001619  
ダーク 21110/090 7891112098886

価格  
改定

### バタースプレッダー T ¥800

全長165 mm  
レッド 21117/473 7891112111349  
ダーク 21117/493 7891112111356

### ピザナイフ T ¥1,600

全長210 mm  
レッド 29810/167 7891112247390  
ダーク 29810/168 7891112247406





微細な波刃  
設計の為、  
主に筋のある  
肉料理の  
切り分けに。

**プラスナイフ ㊦**  
¥1,300  
全長219mm 刃渡り114mm  
レッド 21122/175 7891112108301  
ダーク 21122/195 7891112108318

**ジャンボフォーク ㊦** 価格  
改定  
¥1,000  
全長215mm  
レッド 21136/070 7891112089259  
ダーク 21136/090 7891112105072

**ジャンボナイフ丸 ㊦**  
¥1,500  
全長252mm 刃渡り127mm  
レッド 21115/075 7891112013407  
ダーク 21115/095 7891112104976

**ジャンボナイフ ㊦**  
¥1,500  
全長250mm 刃渡り122mm  
レッド 21116/075 7891112014688  
ダーク 21116/095 7891112104983



**マルチナイフ ㊦**  
¥1,200  
全長224mm 刃渡り115mm  
レッド 29810/197 7891112300446  
ダーク 29810/198 7891112296558

波刃タイプは超微細な  
波刃となっており、  
肉にすっと入り込むような  
切れ味。



**ステーキナイフEU style 波刃 ㊦**  
¥3,000  
全長226mm  
レッド 29810/022 7891112201699  
ダーク 29810/023 7891112201705

平刃タイプは  
スパッと引き切れる  
鋭い包丁のような切れ味。



**テーブルナイフEU style 平刃 ㊦**  
¥3,000  
全長226mm  
レッド 29810/025 7891112235304  
ダーク 29810/145 7891112214576



**ステーキナイフ&フォーク ㊦**  
4点セット  
¥2,900  
ステーキナイフ 全長212mm 刃渡り114mm  
フォーク195mm  
ダーク 29899/492 7891112285705



**ステーキナイフ・フォーク・スプーン ㊦**  
6点セット  
¥4,600  
ステーキナイフ全長212mm 刃渡り114mm  
フォーク全長195mm  
スプーン全長194mm  
ダーク 21198/996 4589786895346  
レッド 21198/997 4589786895353



**ステーキナイフ&フォーク ㊦**  
8点セット  
¥5,500  
ステーキナイフ 全長212mm 刃渡り114mm  
フォーク195mm  
ダーク 29899/296 7891112214026



**プラスジャンボナイフ&  
ロングフォーク 4点セット ㊦**  
¥4,400  
ステーキナイフ 全長236mm 刃渡り117mm  
フォーク207mm  
ダーク a7891112250437



**ステーキナイフ&フォーク 12pc ㊦**  
¥8,600  
ステーキナイフ 全長212mm 刃渡り114mm  
テーブルフォーク 195mm  
レッド 21199/703 7891112005969



**テーブルウェア 24pc ㊦**  
¥14,000  
ステーキナイフ 全長212mm 刃渡り114mm  
テーブルフォーク 195mm  
テーブルスプーン 194mm  
ティースプーン 152mm  
レッド 21199/705 7891112001299







耐衝撃



天然木

## あたたかみのあるナチュラルな木柄

トラディショナルシリーズは、強靱で衝撃にも強く、滑らかな質感が特徴。

天然木を使用しているので、1本ごとに色・形・表情が異なり、独特の味わいが楽しめます。

TRAMONTINA が誇る抜群の切れ味を持ちながら、手に取りやすい価格帯なのも人気の理由です。

材質：ステンレス鋼、木



### POINT 01

#### リーズナブルで切れ味抜群

トラモンティーナが誇る抜群の切れ味が特徴。肉料理以外にもデイリーにご使用いただけるシリーズです。



### POINT 02

#### ブラジル産イペウッド使用

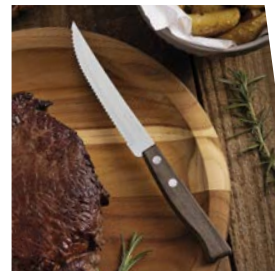
イペはブラジルの国花である黄色い木花で、ウッドデッキなどでも使用される軽量で丈夫な木材です。



### POINT 03

#### 軽量で丈夫、衝撃にも強い

耐久性のあるイペウッド、硬度と粘りのあるナイフブレードは軽量ながら丈夫です。



ステーキナイフ  
¥500  
全長209 mm 刃渡り114 mm  
22200/405 7891112155695



テーブルフォーク  
¥500  
全長193 mm  
22202/400 7891112155701



テーブルスプーン  
¥500  
全長191 mm  
22203/400 7891112155671



ティースプーン  
¥400  
全長152 mm  
22207/400 7891112155688



ステーキナイフ 3pc ①  
プリスターパック  
¥1,700  
全長209 mm 刃渡り114 mm  
22200/305 7891112005143



テーブルフォーク 3pc ①  
プリスターパック  
¥1,700  
全長193 mm  
22202/300 7891112005167



テーブルスプーン 3pc ①  
プリスターパック  
¥1,700  
全長191 mm  
22203/300 7891112005174



ティースプーン 3pc ①  
プリスターパック  
¥1,100  
全長152 mm  
22207/300 7891112005211



テーブルウェア 3pc ①  
プリスターパック  
¥1,700  
ステーキナイフ 全長209 mm 刃渡り114 mm  
テーブルフォーク 193 mm  
テーブルスプーン 191 mm  
22299/001 7891112011465



カービングフォーク 小  
¥2,200  
全長252 mm  
22230/000 7891112012301



カービングフォーク&ナイフ 9インチ ①  
¥6,400  
フォーク 323×23×30 mm ナイフ 353 mm 刃渡り223 mm  
22299/012 7891112017290





食洗機対応



リユース可能



ベビーキッズ

## お子さまにも安心なステンレスのカトラリー

可愛いキャラクターデザインのカトラリーは、自分でナイフやフォークを使ってみたいお年頃のお子様の成長を応援します。口当たりの良いベビー用カトラリーはギフトとしてもおすすめです。

材質：ステンレス鋼(クロム18%)

使用年齢目安  
**3歳～**



### ベビー お子様カトラリー4P ①

¥1,800

ナイフ168 mm フォーク155 mm スプーン155 mm サーフスプーン145 mm  
66970/010 7891116000489

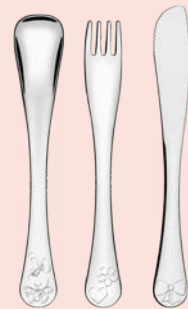


### ル・プティ お子様カトラリー3P ①

男の子 オールステンレス

¥1,800

ナイフ全長 170 mm フォーク 155 mm スプーン 155 mm  
66973/000 7891116075487



### ル・プティ お子様カトラリー3P ②

女の子 オールステンレス

¥1,800

ナイフ全長 170 mm フォーク 155 mm スプーン 155 mm  
66973/005 7891116075494



使用年齢目安  
**1歳～**



### ベビーフレンズ 子供用 スプーン&フォークセット

¥1,000

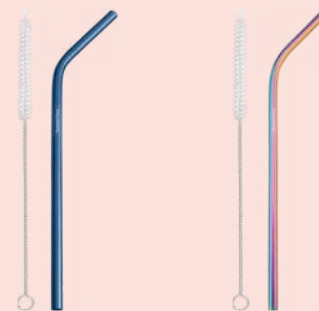
スプーン164 mm フォーク165 mm  
23797/905 7891112299580



### ベビーフレンズ 子供用 ナイフ&スプーン&フォークセット

¥1,400

ナイフ164 mm スプーン164 mm フォーク165 mm  
23797/906 7891112299573



温冷使えるリユース可能ステンレスストロー

### アレグリア ステンレスストロー&クリーナー 子供用

¥1,200

59x212x12 mm  
青 64600/144 7891116155363  
虹 64600/145 7891116155370



### ベビーフレンズ 子供用 カトラリー&ストロー4点セット ケース付き

¥3,000

スプーン156 mm フォーク155 mm ナイフ166 mm  
66970/040 7891116180518

材質：ステンレス、小麦繊維、ポリプロピレン

ケースは食洗機不可





## 丸みのあるエッジが特徴のシンプルで愛らしいデイリーカトラリー

鏡面仕上げの美しい見た目に、口当たりの優しい丸みのあるデザイン。  
ハンドル部分は人間工学に基づき設計されているため、握りやすくデイリーにご使用いただけます。

材質：18-10ステンレス



デザートスプーン  
¥1,200  
全長183 mm  
63925/040 7891116025833



デザートフォーク  
¥1,200  
全長182 mm  
63925/050 7891116025840



ティースプーン  
¥1,000  
全長142 mm  
63925/070 7891116025864



コーヒー Spoon  
¥800  
全長112 mm  
63925/080 7891116025871



ケーキフォーク  
¥800  
全長162 mm  
63925/140 7891116025925



デザートナイフ  
¥2,000  
全長212 mm  
63925/860 7891116082737



ステーキナイフ  
¥2,000  
全長246 mm  
63925/980 7891116082744

## 快適性、安全性、自律性を提供することを目的に開発されたカトラリー

パーキンソン病患者など手の動きが不自由な方へ、「より快適な暮らしを」という思いが込められた商品です。  
人間工学に基づき設計されたハンドルは、通常より大きく頑丈で、グリップが効きやすい材質で作られています。



材質：  
カトラリー：ステンレス鋼、ポリプロピレン  
ケース：ポリエステル100%、合成皮革、アルミニウム  
ケース内側：発泡スチロール入りアルミホイル

アシスティブ カトラリー3PCセット ポータブル収納付  
¥8,000  
ナイフ全長225 mm 刃渡り103 mm フォーク202 mm スプーン202 mm  
23599/682 7891112336612

ケースに抗菌加工

## サトリ Satri

## シンプルで扱いやすい優しいデザインのカトラリー

どんな食卓シーンにも合わせやすい、シンプルデザインのオールステンレス製。  
鏡面仕上げに丸みのあるエッジデザインはお皿を傷つけにくく、毎日の食卓にも最適です。  
材質：18-10ステンレス



デザートスプーン  
¥600  
全長180 mm  
63982/047 7891116192986



デザートフォーク  
¥600  
全長181 mm  
63982/050 7891116071304



ティースプーン  
¥500  
全長149 mm  
63982/070 7891116071328



デザートナイフ  
¥1,000  
全長207 mm  
63982/060 7891116071311



ステーキナイフ  
¥1,200  
全長230 mm  
63982/180 7891116071342





# Kitchen knife

## 肉文化のブラジルで 100年以上愛され続けてきた自信のナイフ

創業1911年、トラモンティーナは包丁・ナイフから始まりました。  
トラモンティーナが最も技術的に得意とする分野です。  
肉文化のブラジルのナイフ代表ブランドとして  
恥じないクオリティを提供しています。

### TRAMONTINA ナイフのお手入れ方法

- 1** ご使用前にやわらかい  
スポンジと中性洗剤で  
洗ってください  
研磨剤入りのたわしや  
クレンザーの使用は避けてください



- 2** 水分を十分に  
拭き取ってください



- 3** 収納の際はナイフブロックや  
保護ケースなどで  
キズや欠けを防ぎます



#### POINT



トラモンティーナ製のシャープナーや  
ホーニングスチールで定期的に  
研ぎ直しを行うことをおすすめします





軽量で使いやすく、スタイリッシュで洗練されたデザイン

三徳包丁95gという驚きの軽さでありながら、耐久力抜群の耐熱ステンレス鋼を使用しています。  
さらに3度の熱処理による強度に加え抜群の切れ味と安心感のある使い心地を提供します。

材質：刀身/ステンレス刃物鋼(焼付塗装) 柄/ポリプロピレン

POINT 01

超軽量

三徳包丁はわずか95g、これは平均的な包丁の半分ほどの軽さでもあります。  
またユティリティナイフは60gという驚きの軽さで、細かな調理で活躍します。



POINT 02

3度の熱処理による抜群の切れ味

理想的な粘りのある耐久力抜群の耐熱ステンレス鋼を使用しています。さらに3度の熱処理による強度に加え抜群の切れ味と安心感のある使い心地を提供します。



POINT 03

抗菌ハンドルにより衛生的

ハンドルには「ナノックス抗菌剤 NNXC AB」を添加、細菌の繁殖を抑制します。



ナイフ3点セット ①

¥13,000

ピーリングナイフ3インチ:全長191 mm 刃渡り76 mm  
ユティリティナイフ6インチ:全長276 mm 刃渡り141 mm  
牛刀8インチ:全長338 mm 刃渡り202.7 mm  
23699/080 7891112279094

ナイフ6点セット ①

¥24,000

ピーリングナイフ3インチ:全長191 mm 刃渡り76 mm  
ステーキナイフ5インチ:全長230 mm 刃渡り114 mm  
ユティリティナイフ6インチ:全長276 mm 刃渡り141 mm  
牛刀8インチ:全長338 mm 刃渡り202.7 mm  
ブレードナイフ8インチ:全長319 mm 刃渡り184 mm  
三徳包丁7インチ:全長294 mm 刃渡り158 mm  
23699/081 7891112279100



家庭用として  
一般的な  
万能包丁

三徳包丁 7インチ ①

¥6,600

全長294 mm 刃渡り158 mm  
23685/107 7891112292550



先端が鋭く  
肉や魚を捌く  
ときに便利

牛刀 8インチ ①

¥6,600

全長338 mm 刃渡り202.7 mm  
23684/108 7891112292543



果物など  
細かい  
調理に便利

ユティリティナイフ 6インチ ①

¥5,500

全長276 mm 刃渡り141 mm  
23683/106 7891112292536



食パンなど  
薄く綺麗に  
カット

ブレードナイフ 8インチ ①

¥4,400

全長319 mm 刃渡り184 mm  
23682/108 7891112292529



ステーキや  
小さな野菜や  
果物の  
カットにも

ステーキナイフ 5インチ ①

¥2,800

全長230 mm 刃渡り114 mm  
23681/105 7891112292512



皮を剥く  
ために便利  
なナイフ

ピーリングナイフ 3インチ ①

¥2,800

全長191 mm 刃渡り76 mm  
23680/103 7891112292505



## 高品質、こだわり製法の機能性包丁

ハイエンドシリーズのセンチュリー。刃には硬度が高く錆に強い「モリブデン」を添加した強化ステンレスを使用。切れ味鋭い刃付けに適した高品質素材です。a持ち手には耐衝撃性耐熱性に優れた強化ファイバークラス、ポリカーボネート素材を採用し、握りやすさと耐久性を両立させています。肉厚で重量感があり包丁の重さも手伝って抜群の切れ味を誇ります。

材質：刀身/モリブデン鋼 柄/強化ポリカーボネート樹脂

### POINT 01

#### 鍛造ステンレスによる鋭い切れ味と耐久性

特別な熱処理を施した鍛造ステンレス鋼の刃が、長く続く鋭い切れ味と高い強度を実現。プロの使用にも耐える精密なカット性能で、毎日の料理をよりスムーズに。



### POINT 02

#### 信頼の品質がもたらす、長く使える実用性

耐久性・切れ味・扱いやすさのすべてを追求した設計で、長期間にわたり快適な使用感を維持。家庭からプロのキッチンまで幅広く対応し、料理をより正確に、そして楽しく支える信頼のシリーズ。



### POINT 03

#### 強化ハンドルが生む、快適なバランスと安全性

強化されたポリカーボネート製ハンドルは、高い耐久性と優れたバランスを両立。手になじむ人間工学に基づいたデザインで、安定した握り心地と安全な使い心地を提供します。

#### ナイフカトラリー 7pc (ナイフ6本+収納具1個)

¥60,000  
 パーリングナイフ184.5 mm 刃渡り77.3 mm  
 ステーキナイフ223 mm 刃渡り115.8 mm  
 ユティリティナイフ274 mm 刃渡り155 mm  
 ボーニングナイフ278 mm 刃渡り153 mm  
 ブレッドナイフ328.5 mm 刃渡り201 mm  
 牛刀337 mm 刃渡り197 mm  
 24099/016 7891112070516



#### 包丁3pc ¥24,000

パーリングナイフ184.5 mm 刃渡り77.3 mm  
 ユティリティナイフ274 mm 刃渡り155 mm  
 牛刀337 mm 刃渡り197 mm  
 24099/037 7891112228177



家庭用として  
一般的な  
万能包丁

三徳包丁7インチ  
¥10,000  
全長306 mm 刃渡り179.9 mm  
24020/107 7891112075955



先端が鋭く  
肉や魚を捌く  
ときに便利

牛刀8インチ  
¥12,000  
全長337 mm 刃渡り197 mm  
24011/108 7891112005761



牛刀10インチ  
¥14,000  
全長388 mm 刃渡り249.2 mm  
24011/110 891112005778



果物など  
細かい  
調理に便利

ユティリティナイフ6インチ  
¥7,500  
全長274 mm 刃渡り155 mm  
24010/106 7891112005723



食パンなど  
薄く綺麗に  
カット

ブレッドナイフ波刃  
¥8,500  
全長328.5 mm 刃渡り201 mm  
24009/108 7891112011762





センチュリーウッド

# Century wood



食洗機対応

NSF

※  
NSF 認証

※国際衛生基準認証。欧米のホテルやレストランではこの認証がない包丁は使用できないなど高度な衛生認証を取得

## 天然木目の美しいハイレンドシリーズ

センチュリーシリーズ同様の強化ステンレス刃はそのままに、温かみを感じられるツバ付き天然木ハンドル。しっかりとした重さと鋭い切れ味が特徴の、NSF認証のプロ仕様包丁です。

材質：刀身/モリブデン鋼 柄/木



**パーリングナイフ 3インチ**  
¥6,000  
全長185 mm 刃渡り74 mm  
21530/193 7891112331754



**ボニングナイフ 6インチ**  
¥9,000  
全長279 mm 刃渡り151 mm  
21536/196 7891112331761



**ブレッドナイフ 8インチ**  
¥8,000  
全長328 mm 刃渡り200 mm  
21539/198 7891112331778



**ユティリティナイフ 6インチ**  
¥8,000  
全長274 mm 刃渡り152 mm  
21540/196 7891112331785



**ユティリティナイフ 8インチ**  
¥10,000  
全長333 mm 刃渡り205 mm  
21540/198 7891112331877



**牛刀 8インチ**  
¥13,000  
全長337 mm 刃渡り197 mm  
21541/198 7891112331792



**三徳包丁 7インチ**  
¥12,000  
全長306 mm 刃渡り178 mm  
21542/197 7891112331808



**ステーキナイフ 波刃** P  
¥5,500  
全長223 mm 刃渡り115.8 mm  
24004/105 7891112019522



**ステーキナイフ 平刃** P  
¥5,500  
全長228 mm 刃渡り115 mm  
24021/105 7891112005693



**ジャンボステーキナイフ**  
¥7,200  
全長246 mm 刃渡り127 mm  
24022/005 7891112084025



**パーリングナイフ**  
¥4,800  
全長184.5 mm 刃渡り77.3 mm  
24000/103 7891112024793



**ブッチャーナイフ6インチ**  
¥12,500  
全長291.4 mm 刃渡り167.9 mm  
24014/106 7891112006645



**果物ナイフ4インチ**  
¥5,500  
全長210 mm 刃渡り102.5 mm  
24010/104 7891112005716



**カービングナイフ8インチ**  
¥9,000  
全長333 mm 刃渡り206.7 mm  
24010/108 7891112005730



**カービングフォーク**  
¥6,800  
全長299 mm  
24215/100 7891112044821







耐衝撃

## 黒い刃と、木のハンドルが特徴のシュラスコブラックシリーズ

生肉、ロースト肉、ステーキ肉など様々な肉をカットするために、先端が湾曲した硬い刃は黒く焼いたステンレス鋼で作られています。木製ハンドルにはリベットが施されており、快適に扱えるだけでなくスタイリッシュで耐久性のあるものになっています。解剖学に基づき設計された木製ハンドルにより、使い心地が格段に向上しました。

材質：刀身/ステンレス刃物鋼 柄/木

### POINT 02

#### カーブ刃と堅牢な設計で、肉を思い通りにカット

堅い刃とカーブした先端が、切る角度や力をコントロールしやすく、正確で効率的なカットを実現。バーベキューや肉料理の下ごしらえを快適にサポートします。

### POINT 01

#### ブラックステンレス刃による高い耐久性と切れ味

黒染め加工を施したステンレス鋼の刃は、耐久性が高く、硬い肉でもスムーズにカット可能。生肉から焼き肉まで、多彩な調理シーンに対応します。

### POINT 03

#### 木製ハンドルとリベットによる快適性と耐久性

人間工学に基づいた木製ハンドルは握りやすく安定感抜群。黒染めステンレスリベットと組み合わせることで、長く使える頑丈さと、見た目の高級感も備えています。



#### 骨スキ包丁 P

¥3,600  
全長294 mm 刃渡り149 mm  
22840/106 7891112296749

#### カービングナイフ P

¥5,400  
全長385 mm 刃渡り240 mm  
22841/110 7891112296787

#### スライサーナイフ P

¥6,000  
全長435 mm 刃渡り290 mm  
22842/112 7891112296824

#### 牛刀 P

¥4,800  
全長337.5 mm 刃渡り192.5 mm  
22843/108 7891112296794

#### ブッチャーナイフ P

¥6,000  
全長386 mm 刃渡り241 mm  
22844/110 7891112296800

#### 中華包丁 P

¥6,600  
全長320 mm 刃渡り175 mm  
22845/107 7891112296848



#### マルチ ブッチャーナイフ

¥6,600  
全長268 mm  
22849/110 7891112337749



#### ミートクロー P

¥4,800  
121×130×37 mm  
22846/100 7891112296862

食洗機対応



#### ミートクロー 2pc

¥3,000  
112×21.5×106.2 mm  
22847/201 7891112316966  
材質：ABS樹脂

食洗機対応



ソルト&ペッパーミル 小  
¥8,000  
56×56×206 mm  
26456/008 7891112296701



ソルト&ペッパーミル 大  
¥10,000  
60×60×257 mm  
26456/010 7891112296718







抗菌ハンドル



食洗機対応

NSF

NSF認証

※国際衛生基準認証。欧米のホテルやレストランではこの認証がない包丁は使用できないなど高度な衛生認証を取得

## プロ仕様の抜群の切れ味、快適さと安全性が特徴

プロフェッショナルシリーズのステンレス刃は厳しい硬度基準にて、3段階の熱処理が施されております。

ナイフハンドルの抗菌性能は半永久的に持続。

解剖学に基づいて設計されたハンドルは握りやすく、プロ仕様ながら軽量さが特徴です。

材質：刀身/ステンレス刃物鋼 柄/ポリプロピレン

### POINT 01

#### プロ仕様の切れ味を実現する高品質ステンレス刃

特別な熱処理とサブゼロプロセスを施したステンレス鋼刃が、平均硬度56HRCの高い強度と鋭い切れ味を実現。用途に合わせた最適な刃厚設計で、精度と耐久性を両立しています。



### POINT 02

#### 業務用に応える耐久性と信頼の品質

高い強度と耐摩耗性を備え、長時間の使用にも耐える堅牢な設計。プロの厨房から家庭の調理まで、安定した切れ味と操作性を維持します。



### POINT 03

#### 衛生性と操作性を兼ね備えた安心設計

ハンドルは手になじむテクスチャー付きポリプロピレン製で、滑りにくく快適な握り心地。抗菌加工により菌やカビの繁殖を抑え、常に清潔な状態をキープ。ブレードとの一体成型で隙間がなく、衛生面でも安心です。



シュラスコ用ナイフ8インチ  
¥5,300  
全長348 mm 刃渡り205 mm  
24421/088 7891112052307

シュラスコ用ナイフ10インチ  
¥7,400  
全長413 mm 刃渡り262 mm  
24421/080 7891112052284

シュラスコ用ナイフ12インチ  
¥8,900  
全長464 mm 刃渡り313 mm  
24421/082 7891112052291

シュラスコナイフ・牛刀 8インチ プリスターパック  
¥4,800  
全長356 mm 刃渡り209 mm  
24607/188 7891112052826

シュラスコナイフ・牛刀 10インチ プリスターパック  
¥6,100  
全長403 mm 刃渡り256 mm  
24607/180 7891112054486

シュラスコナイフ・牛刀 12インチ プリスターパック  
¥7,300  
全長453 mm 刃渡り306 mm  
24607/182 7891112054493

シャープナー14インチ 白(丸リング)  
¥6,100  
全長516 mm 刃渡り356 mm  
24642/084 7891112053816

ブレッドナイフ 10インチ 黒  
¥3,000  
全長395 mm  
24627/100 7891112333307





## 手に馴染みやすいオールステンレスナイフシリーズ

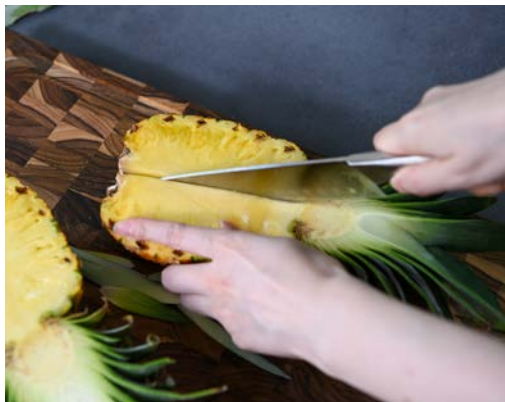
可愛らしく手になじみやすい曲線デザインのハンドル。一体成型で汚れが溜まりにくく衛生的です。  
ハンドル部分にはさりげないワンポイントTデザイン。ほどよい重量感とトラモンティーナらしい抜群の切れ味が特徴です。

材質：刀身/ステンレス刃物鋼 柄/ステンレス鋼  
100%リサイクルステンレス

### POINT 01

#### 精密設計が生む、鋭い切れ味と確かなパフォーマンス

熱処理によって強化されたステンレス刃が、優れた切れ味と長寿命を実現。スライス・みじん切り・刻みなど、あらゆる調理において正確でスムーズなカットを可能にします。



### POINT 02

#### オールステンレス構造による耐久性と衛生性

刃からハンドルまで一体成型されたステンレス製。高い耐久性と清潔さを兼ね備え、サビや汚れに強く、衛生的に長く使えます。100%リサイクル可能な素材で、環境にも配慮。



### POINT 03 洗練されたデザインと快適な使い心地

シンプルで美しいステンレスの輝きに、手になじむ人間工学に基づいた設計を融合。持ちやすく、動きに自然にフィットするバランス設計で、料理の時間をより心地よく演出します。



パーリングナイフ  
¥3,300  
全長195 mm 刃渡り80 mm  
24063/103 7891112329010



ステーキナイフ  
¥3,300  
全長240 mm 刃渡り125 mm  
24064/105 7891112329027



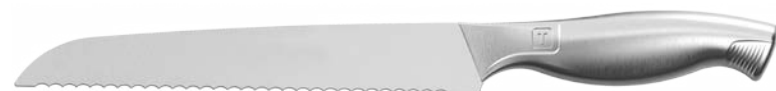
ユティリティナイフ  
¥5,500  
全長265 mm 刃渡り150 mm  
24065/106 7891112329034



牛刀 6インチ  
¥6,600  
全長272 mm 刃渡り154 mm  
24067/106 7891112329065



三徳包丁  
¥7,700  
全長320 mm 刃渡り180 mm  
24068/108 7891112329089



ブレッドナイフ  
¥5,500  
全長334 mm 刃渡り200 mm  
24066/108 7891112329058





## 頑丈でたくましいノマードのステンレスナイフ

解剖学に基づいた天然木ハンドルは握りやすく、肉調理に最適な鋭い切れ味が特徴です。

材質：刀身/ステンレス刃物鋼 柄/木



## 大切なナイフを保護するナイフカバー

差し込むだけで簡単に包丁の刃先を保護できます。薄型なのでかさばらず、引き出しや他のカトラリーと混ぜても安心。頑丈で質感の良いABS樹脂素材を採用。カバー内部はクッション性のあるスエード調起毛仕上げの為、刃先に優しい仕上がりです。

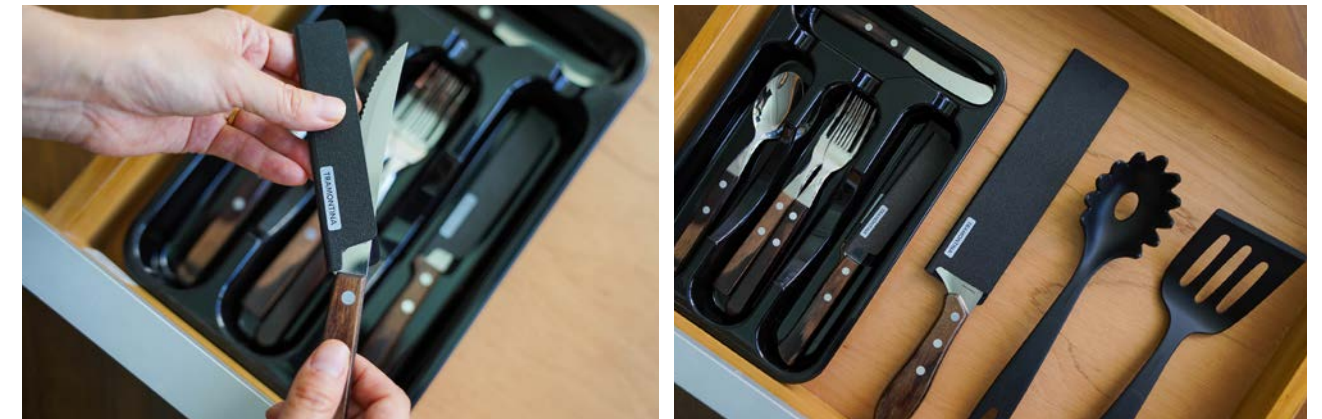
材質：ABS樹脂、内部スエード調起毛仕上げ

中国製



大切なナイフの刃を痛めず、持ち運びも安全です。

刃先を安全にガードするため、引き出しの中でのナイフの収納に最適です。



## コンパクトに使える滑りにくい2wayシャープナー



2WAY ナイフシャープナー 丸型  
¥2,000  
66×66×60 mm  
24038/000 7891112318373



1 机に裏の吸盤を押し付けてダイヤルを時計回りに回して固定します

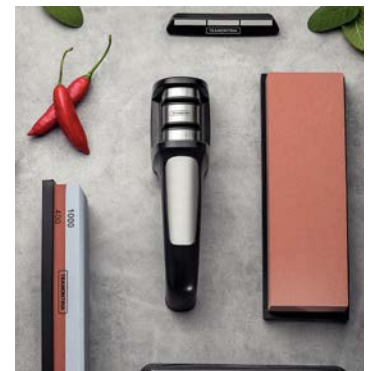
2 包丁の根本から手前に滑らせます荒砥ぎ、仕上げの2段階仕様

3 本体記載の1と2の順に数回繰り返してください

## ダイヤモンドを使用、洗練された扱いやすいシャープナー



ダイヤモンド ロールシャープナー  
¥7,500  
198×52×66 mm  
24031/000 7891112125605  
材質：ダイヤモンドホイール、ABS樹脂  
食洗機不可





# Cutting board

抗菌加工天然木のカビの生えにくい  
カッティングボードなど  
環境に配慮した温かみのある  
天然木製品が特長。

TRAMONTINAのシンボルともいえる天然木製品。

アマゾン流域の街『ベレン』が育てた木々を使用した

温かみのあるキッチンツールです。

木素材それぞれの特徴を生かし、

機能性・デザイン性に優れた製品を取り揃えています。

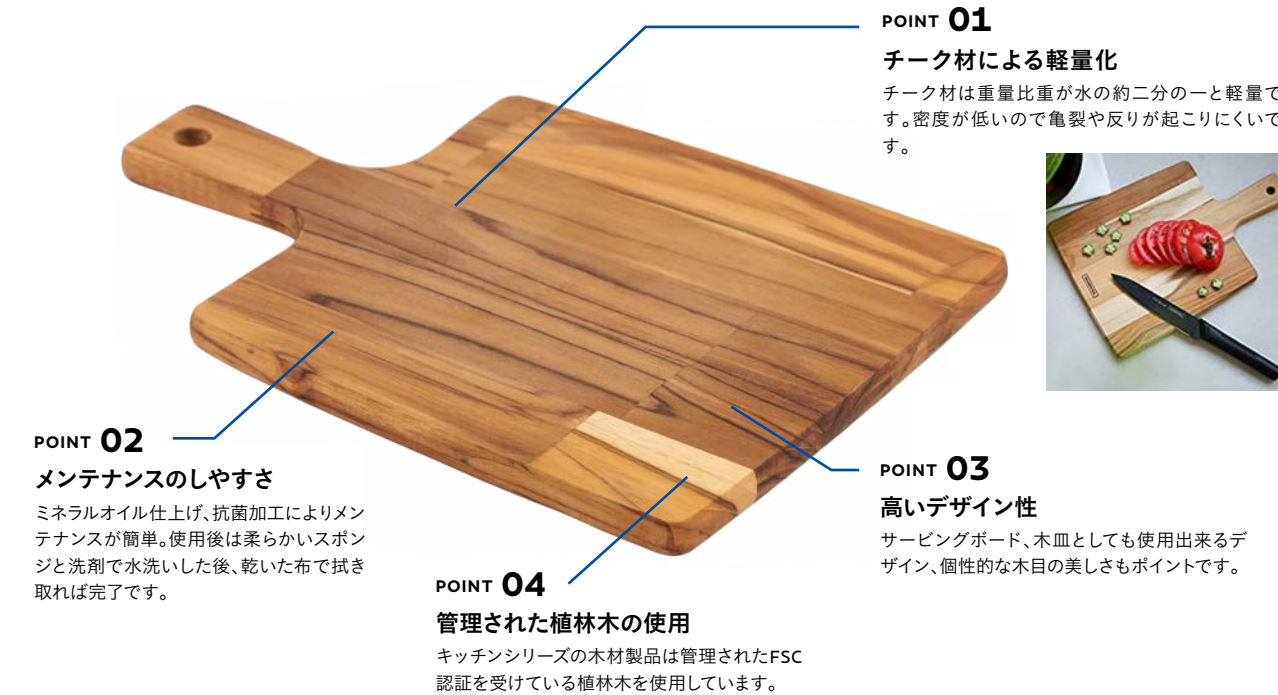




## 天然木のカビの生えにくい抗菌カッティングボード

トラモンティーナ独自開発技術により、木製カッティングボードへの抗菌効果を実現。  
抗菌剤にはブラジル最大手メーカーNANOX社製を採用し、FDA認証及び日本国内検査機関の認証済みです。  
抗菌効果は半永久的に持続するため、ナイフ等の傷から菌が繁殖することを防ぎます。

材質：チーク材（抗菌仕様・ミネラルオイル仕上げ）



抗菌カッティングボード チーク 長角小 ①  
¥3,000  
280×190×15 mm  
13272/351 7908563703662



抗菌カッティングボード チーク 長角中 ①  
¥4,400  
340×230×18 mm  
13273/351 7908563703679



抗菌カッティングボード チーク 長角大 ①  
¥5,500  
400×270×18 mm  
13274/351 7908563703686



抗菌カッティングボード チーク 手付小 ①  
¥3,000  
300×150×18 mm  
13275/051 7896403789887



抗菌カッティングボード チーク 手付中 ①  
¥4,400  
340×230×15 mm  
13276/351 7908563703709



抗菌カッティングボード チーク 手付大 ①  
¥5,500  
400×270×18 mm  
13277/351 7908563703716



抗菌カッティングボード チーク 手付丸 ①  
¥5,500  
400×300×18 mm  
13278/351 7908563703723



抗菌カッティングボード チーク 手付長 ①  
¥5,500  
480×190×18 mm  
13279/351 7908563703730

※天然木ですので  
重さ・木目には個体差があります。



## おしゃれで使い勝手のいい、抗菌チークカuttingボード

一般のご家庭で使い勝手のよいスタンダードな長方形のまな板。  
独自開発技術による抗菌効果により天然木のまな板ながら菌の繁殖を抑え、カビの発生を防ぎます。  
汁漏れ防止の溝付きでリバーシブルにてお使いいただけます。

材質：チーク材（抗菌仕様・ミネラルオイル仕上げ）



抗菌木製まな板 S リバーシブル ㊦  
28×19CM  
¥2,600  
280×190×18 mm  
13454/051 7896403795451

抗菌木製まな板 M リバーシブル ㊦  
33×20CM  
¥3,800  
330×200×18 mm  
13458/051 7896403795475

抗菌木製まな板 L リバーシブル ㊦  
40×28CM  
¥5,200  
400×280×18 mm  
13456/051 7896403795468



抗菌木製まな板 丸 リバーシブル ㊦  
23CM  
¥3,500  
径230 mm  
13510/051 7896403702640



抗菌木製まな板 丸 リバーシブル ㊦  
26CM  
¥4,400  
径260 mm  
13511/051 7896403702664



カトラリーレスト チーク  
¥700  
100×29×15 mm  
13937/051 7896403796557

縁に溝があるので肉汁もしっかりキャッチします。木目に料理が映えるのでお皿として使用しても。



※天然木ですので  
重さ・木目には個体差があります。



## 天然チーク材仕様、溝あり溝無しのリバーシブルカuttingボード

ミネラルオイル保湿により、メンテナンスが簡単。チーク材の特徴である柔軟性により、亀裂や反りが起こりにくい仕様。  
溝が入っている面は肉専用、フラットな面は野菜専用など使い分けをしていただく事により衛生的にも最適です。

材質：チーク材（ミネラルオイル仕上げ）



木製カuttingボード S ㊦  
28×19CM  
¥1,700  
280×190×18 mm  
13454/052 7896403792641



木製カuttingボード M ㊦  
33×20CM  
¥2,200  
330×200×18 mm  
13458/052 7896403792665



木製カuttingボード L ㊦  
40×28CM  
¥3,200  
400×280×18 mm  
13456/052 7896403792658

※天然木ですので重さ・木目には個体差があります。







抗菌加工



天然木

## 本格肉料理のためのカッティングボード

肉汁がこぼれにくいよう深めの溝がついてます。パーベキューにも、ご家庭の本格お肉調理用にも最適なアイテムです。

**グレイン** 材質：天然木（チーク）、ミネラルオイル仕上げ

- 1 本格肉料理のためのグレインカッティングボード。
- 2 FSC認証済みの木材を採用。耐久力もあり木目の美しさも特徴です。
- 3 しっかりとした重さと、グレインならではの耐久性はまな板としてだけでなく、サービングボードとしてもぴったり。



グレインカッティングボード角  
50×38cm  
¥33,000  
500×380×40 mm  
10019/050 7896403748945



グレインカッティングボード丸  
38cm  
¥29,000  
380×380×35 mm  
13177/050 7896403761111



グレインカッティングボード角  
45×35cm  
¥18,000  
450×350×30 mm  
13422/351 7896403000074



エンドグレイン カッティングボード  
40×30cm  
¥12,000  
400×300×20 mm  
13093/351 7908563705505



まな板のサイドにスライド収納出来る為、  
サービングボードやまな板を拡張したい際にも便利

カッティングボード&トレイ 40×30cm  
¥15,000  
400×300×38 mm  
13094/351 7908563705499



トレイやランチプレート、アンダープレートにも  
ご使用いただけるあたたかみのあるチーク材仕様

ディスプレイ ラウンドトレイ 33cm  
¥6,000  
330×330×15 mm  
13607/351 7908563704911



木製皿と調味料やディップソース入れ付きの  
一体型ラウンドトレイ

スナック&ディップ ラウンドトレイ 31.5cm  
¥12,000  
315×315×50 mm  
13609/351 7908563704997



# Cookware

## 業務用からご家庭用まで 幅広いラインナップと機能性

トラモンティーナでは多種多様の日常料理、ケーキやパン、ローストチキンに至る様々なシチュエーションに合うフライパンや鍋を数多く取り揃えています。

またプロ仕様から家庭用までアルミ製、ステンレス製、フッ素樹脂コーティング、セラミックコーティングなどお手頃な価格からハイエンドレンジまでバラエティに富んだ素材にてご用意させていただいております。

 **TRAMONTINA**





## 内側外側コーティングの軽量調理器具

フライパンの内側と外側にスターフロンMAX(フッ素樹脂コーティング)の  
ノンスティックコーティングが施されており、料理が引っ付きにくく焦げ付きにくい為、  
大変扱いやすい仕様です。本体はアルミ製と非常に軽量のデザイン。

材質：アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)  
ハンドル：フェノール樹脂  
鍋蓋：強化ガラス  
板厚1.2mm(パンケーキフライパン 1.6mm)



### POINT 01 フッ素樹脂加工

料理がこびりつきにくく汚れが落ちやすい仕様  
です。独自耐久テストの結果では使用可能回数  
は5,000回。毎日使っても10年以上持ちます。



### POINT 02

ガス火専用フライパン  
食器洗浄機にも対応しています。



### POINT 03

軽量のアルミ製

片手でも持てる軽さの為、日常使いから  
高い戸棚等への収納にも最適。  
女性でも簡単に取り扱う事が出来ます。

目玉焼きもこびり付かずスルッと取り出せます



エッグフライパン 13cm P  
¥1,500  
250×139×58 mm  
20182/013 7891112127586



フライパン 16cm P  
¥1,700  
径170 mm 全長288 mm  
20260/616 7891112200906



フライパン 20cm P  
¥2,000  
径210 mm 全長353 mm  
20260/620 7891112197275



フライパン 24cm P  
¥2,600  
径250 mm 全長416 mm  
20260/624 7891112201781



フライパン 28cm P  
¥3,200  
径290 mm 全長457 mm  
20260/628 7891112211568



フライパン 16cm&20cm&24cmセット P  
¥6,600  
16cm 径170 mm 全長288 mm  
20cm 径210 mm 全長353 mm  
24cm 径250 mm 全長416 mm  
20198/661 7891112211520





## 優れたフッ素樹脂加工の超軽量アルミ製フライパン

超軽量アルミ製フライパンシリーズ。トラモンティーナ独自製法によるフッ素樹脂「スターフロンMAX」コーティングは約5000回の使用にも耐え、こびりつきにくいのが特徴。超軽量設計の為、収納時の出し入れや取り扱いも簡単で便利です。



材質：アルミニウム合金（フッ素樹脂加工）ハンドル：フェノール樹脂  
バエリア鍋ハンドル：メタリックグラファイト  
バエリア鍋：板厚2.3mm オープン可  
ノンスティックオムレツフライパン：板厚1.6mm 直火専用



バエリア鍋 30cm  
¥6,600  
径300mm 357×304×65mm  
20125/030 7891112047617



バエリア鍋 38cm  
¥10,000  
径380mm 450×385×75mm  
20125/038 7891112047631



ノンスティックオムレツフライパン 深 20cm P  
¥4,400  
径202mm 346×202×74mm  
20123/020 7891112121676



ノンスティックオムレツフライパン 24cm  
¥6,400  
径243mm 397×243×49mm  
20687/024 7891112169074



ミルクボイラー 12cm P  
¥2,400  
171×132×103mm 容量1.1L  
20332/612 7891112191341



パンケーキ フライパン 22cm P  
¥2,200  
径223mm 378×223×50mm  
20264/622 7891112201323



片手鍋 18cm P  
¥4,400  
341×193×126mm 容量2L  
20262/618 7891112191327



両手鍋 20cm P  
¥5,700  
342×212×138mm 容量2.8L  
20261/620 7891112191303



両手鍋 24cm P  
¥6,800  
362×250×162mm 容量4.9L  
20261/624 7891112197299

両面焼きが簡単に出来るので、オムレツやバナナパンケーキなどが綺麗に作れます。





# Kitchen tool

## バリエーション豊富な トラモンティーナキッチンツール

ご家庭内の調理に必須なキッチンツールから、  
アウトドアシーンにも最適なツールを取り揃えております。  
抗菌や食洗機対応、天然木やオールステンレス製など  
目的に合わせてお選びいただけます。

 **TRAMONTINA**







食洗機対応

## 日常使いに便利なキッチンツール

料理の下ごしらえや料理中のツールとして、毎日の使いやすさを考えた実用的なシリーズです。



マルチトング グレー 24cm **P**  
¥1,500  
242×38×70 mm  
25056/160 7891112211667



マルチトング グレー 30cm **P**  
¥1,800  
308×38×95 mm  
25057/160 7891112211674  
素材：ステンレス、ナイロン樹脂、ポリプロピレン



ピザカッター ブラック **P**  
¥1,300  
193×65×19 mm  
25625/100 7891112086593  
素材：ステンレス鋼、ポリプロピレン



チーズカッター ブラック **P**  
¥1,300  
226×81×26 mm  
25631/100 7891112086616



ピザサーバー ブラック **P**  
¥1,300  
263×70×34 mm  
25632/100 7891112086623



グレーター ブラック **P**  
¥1,500  
231×57×19 mm  
25640/100 7891112105805



ロンググレーター ブラック **P**  
¥2,600  
330×35×19 mm  
25685/100 7891112169029



3WAY グレーター  
¥1,500  
282×123×17 mm  
25695/100 7891112171367



ベーカリー メジャースプーン 5pc **P**  
¥1,600  
1.25ml, 2.5ml, 5ml, 7.5ml, 15ml  
29899/061 7891112230071



人間工学に基づいたハンドル設計  
4面違った形状で  
楽にチーズがカットできます。



四面 チーズグレーター **P**  
¥3,900  
104×80×226 mm  
25110/180 7891112027008  
素材：ステンレス鋼、ABS樹脂





## 縦にも横にも置ける、収納たっぷりなディッシュラック

10皿分のホルダーとコップやカトラリーも同時に置けるスペースがございます。  
滑りにくいシリコン脚に、取り外し可能なカトラリーホルダーが付属。  
水切り用のノズルは360度どの位置からでも水が流れるように調整が可能です。

材質：ステンレス鋼、ポリプロピレン 箸立て：ポリプロピレン

**POINT 01**  
10皿分のホルダーとコップやカトラリーも同時に置けるスペース

**POINT 02**  
取り外し可能なカトラリーホルダー



ディッシュラック  
¥10,000  
484×321×158 mm  
61537/100 7891116181195



**POINT 03**  
シリコン脚で滑りにくく、シンクを傷つけません

**POINT 04**  
水切り用のノズル  
360度どの位置からでも水が流れるように調整が可能



食洗機対応

## 丈夫で衛生的なオールステンレス製キッチンツール

スタイリッシュなデザインに、吊り下げ用のフックが付いたアイスクリームスプーン。  
角の無い丸いハンドルは、力を入れても手を傷めにくい仕様です。

材質：ステンレス鋼



アイスクリームスプーン  
¥1,600  
210×43×21 mm  
63809/410 7891116157909



食洗機対応

## 場所を問わず大活躍な万能バサミ

ご家庭内はもちろん、アウトドアにも活躍出来るデザイン、機能が特徴。  
ハサミの刃部位はステンレス製、ハンドル部分はポリプロピレン仕様の高耐久、分解可能かつ食器洗浄機対応と、機能性に優れた万能バサミです。肉切り、栓抜きやくるみ割りなど一本でマルチにご使用いただけます。

材質：ステンレス鋼、ポリプロピレン



ユニバーサルキッチンばさみ  
¥4,500  
239×99×21 mm  
25919/168 7891112280977



調理用ばさみ  
¥2,200  
224×70×13 mm  
25920/169 7891112280946





## ステンレス蓋がスタイリッシュなガラスキャニスター

ワンタッチ密閉&開閉式で片手で簡単に蓋を外すことが出来、使いやすい保存容器です。  
ガラスとステンレス蓋の組み合わせは食材に臭いが付きにくく、  
豆、穀類、シリアル、パスタ等、湿気を避けたい乾燥食品にもおすすめです。

材質：ホウケイ酸ガラス、ステンレス鋼

### POINT 01 ワンタッチ開閉式

ワンプッシュで片手で簡単開閉。  
ステンレス部分は取り外し可能

### POINT 02

#### 食材に臭いが付きにくい

ガラスとステンレス蓋の組み合わせで  
清潔に保てます



### POINT 03

#### 密閉するので湿気を避けたい食品に

豆、穀類、シリアル、パスタ等、湿気を避けたい  
乾燥食品におすすめ



#### ガラスコンテナー ステンレス蓋 P

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| 0.4L<br>¥3,700<br>100×100×96 mm<br>61227/010 7891116155653 | 0.7L<br>¥3,900<br>100×100×139 mm<br>61227/020 7891116155660 | 1L<br>¥4,100<br>100×100×180 mm<br>61227/030 7891116155677 | 1.4L<br>¥4,300<br>100×100×229 mm<br>61227/040 7891116155684 | 1.8L<br>¥4,500<br>100×100×287 mm<br>61227/050 7891116155691 |
|--|---|---|---|---|



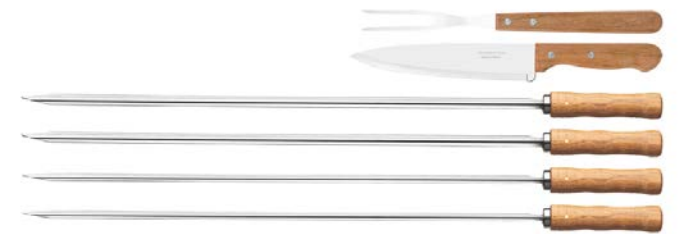


『シュラスコ』発祥の地ブラジルが誇るバーベキューツール

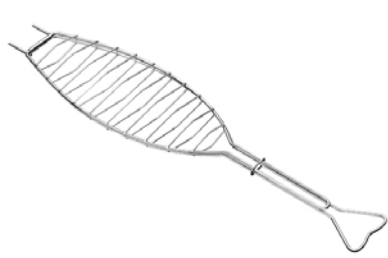
トラモンティーナは本場、同郷のシュラスコバーベキューに誇りを持ち、POLYWOODシリーズをはじめとした最先端の技術を駆使し、ブラジルトラディショナルバーベキュー関連商品普及に力を入れています。



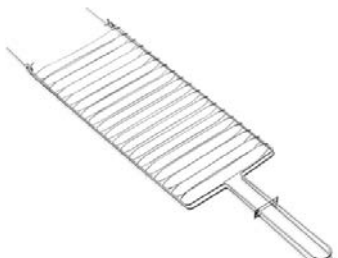
- バーベキュースクアアー 材質：ステンレス鋼、木
- シングル 65cm ¥3,000  
全長650 串部分512 太さ11mm  
26417/065 7891112210349
- ダブル 65cm ¥3,200  
全長650 串部分512 太さ18mm  
26418/065 7891112210370
- ツイン 65cm ¥3,800  
全長650 串部分512 太さ5×2(幅60)mm  
26419/065 7891112210424
- シングル 75cm ¥3,100  
全長750 串部分612 太さ11mm  
26417/075 7891112210356
- ダブル 75cm ¥3,400  
全長750 串部分612 太さ18mm  
26418/075 7891112210387
- ツイン 75cm ¥4,000  
全長750 串部分612 太さ5×2(幅60)mm  
26419/075 7891112210431



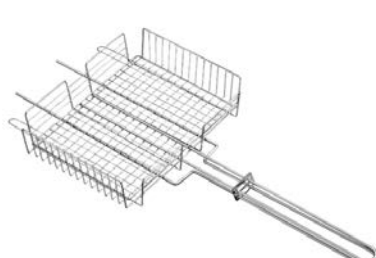
- バーベキュー道具 6pc P  
¥11,000  
スクアアーシングル 全長650 串部分512 太さ11mm  
スクアアーダブル 全長650 串部分512 太さ18mm  
ナイフ 全長315 刃渡り182  
カービングフォーク 全長300mm  
26499/032 7891112141476



- バーベキューグリル網 魚型  
¥8,800  
全長713 mm 網 縦400×横165×厚さ38 mm  
26483/000 7891112131590  
グリル網 材質：ステンレス鋼



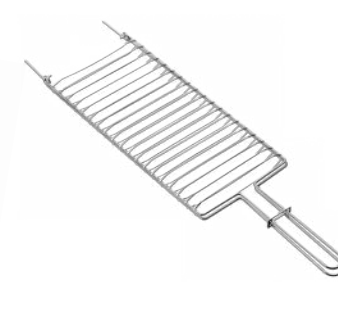
- バーベキューグリル網  
¥6,500  
全長725 mm 網 縦505×横233×厚さ30 mm  
26480/004 7891112318588



- ベジタブルグリル網型  
¥10,000  
全長703 mm 網 縦315×横215×厚さ68 mm  
26485/000 7891112131576



- バーベキューグリル網 横開き  
¥9,500  
全長760 mm 網 縦532×横197×厚さ40 mm  
26486/000 7891112131583



- バーベキューグリル網 56×18CM  
¥3,500  
560×182×26 mm  
26480/005 7891112318595



- 強化アルミベジタブルグリル  
取っ手付 26cm  
¥12,000  
442×265×137 mm  
a 7891112279070  
材質：アルミニウム合金(アルマイト加工)  
ハンドル：ステンレス鋼



- ポリウッド バーベキュー7点セット  
ダーク フェイクレザーケース付  
¥42,000  
ケース405×325×62mm  
トング375mm、  
フィレットナイフ6インチ全長288mm 刃渡り155mm、  
牛刀細8インチ全長338mm 刃渡り205mm、  
牛刀太8全長338mm 刃渡り205mm、  
カービングフォーク306mm、  
シャープナー327mm、  
カッティングボード37×23×18 mm  
21198/965 7891112175112  
材質：木、ステンレス鋼、強化木

食洗機対応(木板除く)



- カッティングボード3pc  
¥8,500  
ナイフ 332 mm 刃渡り203 mm  
カービングフォーク 323 mm  
カッティングボード 全長400 mm  
縦230×横120 mm  
レッド 21198/714 7891112189485  
ダーク 21198/914 7891112189492  
材質：ステンレス鋼、木、強化木

食洗機対応(木板除く)





**バーベキュー道具 15pc**  
**¥8,500**  
 ステーキナイフ 207 mm 刃渡り112 mm  
 テーブルフォーク 193 mm  
 トング 374 mm  
 シェフズナイフ 317 mm 刃渡り189 mm  
 カービングフォーク 298 mm  
 22399/028 7891112076891



**ポリウッド カービングフォーク&ナイフ ダーク**  
**¥7,200**  
 フォーク 306 mm、ナイフ 338 mm 刃渡り205 mm  
 21198/960 7891112174962  
 食洗機対応



**ダイナミック カービングナイフ 8インチ 波刃**  
**¥3,600**  
 477×28×18 mm  
 26440/108 7891112194090  
 材質: ステンレス鋼、木



**ダイナミック スクイザー 48cm**  
**¥3,600**  
 480×78×61 mm  
 26441/100 7891112175327



**ダイナミック カービングフォーク 46cm**  
**¥3,600**  
 461×28×29 mm  
 26443/100 7891112175365



**ダイナミック カービングナイフ 7インチ 平刃**  
**¥3,600**  
 458×39×18 mm  
 26444/107 7891112175389



**ダイナミック グリルブラシ**  
**¥4,200**  
 417×60×48 mm  
 26445/100 7891112175402



**シュラスコ グリルブラシ 44cm** P  
**¥1,900**  
 440×39×72 mm  
 26461/100 7891112175693  
 材質: ステンレス鋼、ポリプロピレン



**シュラスコ キッチンミトン** P  
**¥4,000**  
 413×186×30 mm  
 26463/100 7891112175730  
 材質: 100% コットン

耐熱温度: 200°C



**チャコールブロー(炭起こし)**  
**¥2,900**  
 250×80×80 mm  
 26479/100 7891112136939  
 材質: ステンレス鋼、ポリプロピレン



**炭用シャベル ロング**  
**¥5,400**  
 726×100×96 mm  
 26468/100 7891112189133



**炭用シャベル**  
**¥6,000**  
 372×121×55 mm  
 26469/100 7891112189140



**炭用トング**  
**¥6,000**  
 473×110×60 mm  
 26467/100 7891112187023

## 工具不要でサッと組み立て、行きたい場所で気軽に本格炭火焼きを楽しめる ポータブルタイプのバーベキューグリル

**POINT 01** 簡単組立と持ち運びに優れたポータブル設計

工具不要で素早くセットでき、扱いやすいコンパクトサイズ。キャンプ、海、ピクニック、庭など、行きたい場所に気軽に持って行ける利便性を備えています

**POINT 02** 少ない炭でも楽しめる  
高効率炭火構造

推奨1.5kgで楽しめる低炭消費仕様。コンパクトながら効率よく熱を活かせるため、アウトドアでも手軽に味わい深い炭火焼きを楽しめます

**POINT 03** 耐久性の高い素材と扱いやすさ

エナメル加工のカーボンスチール本体とステンレス製グリルで、耐久性・衛生性に優れ長く使える仕様。使用後の片付けや保管もラクで、狭いスペースにも収まります

**炭火用 ポータブル バーベキューグリル TCP-380**  
**¥16,000**  
 419×342×321 mm  
 26500/012 7891112331433  
 材質: エナメルコーティングカーボンスチール、ステンレス鋼

・折り畳み、組立式  
 ・ステンレス製グリル網  
 ・推奨炭の量: 1.5 kg







スフィア 卓上型炭火BBQグリル 蓋付 32cm TCP-320L  
**¥32,000**  
 グリル直径320mm 縦367×横371×高さ441mm  
 26500/003 7891112219564  
 材質:エナメルスチール、ステンレス鋼、シリコン

- ・組み立て、使用、保管が簡単
- ・エナメル鋼製のボウル、フタ、炭トレイ
- ・ステンレス製の脚とグリル網
- ・推奨炭の量:1kg



スフィア 炭火用BBQグリル 蓋&キャスター付  
 TCP-560L  
**¥105,000**  
 646×645×1039mm 網部分までの高さ約780mm  
 26500/011 7891112240278  
 材質:エナメルスチール、ステンレス鋼、ポリプロピレン、アルミニウム合金、ラバー

- ・組み立て、使用、保管が簡単
- ・エナメル鋼製のボウル、フタ、炭トレイ
- ・ステンレス製のペント付き蓋
- ・アルミ製の脚(フロント脚サポートにポリプロピレン)
- ・ラバーコーティングタイヤ
- ・グリル通気口、内部温度計
- ・推奨炭の量:2.5kg



炭火用 筒型バーベキューグリル  
 TCP-400  
**¥38,000**  
 グリル直径400mm 縦404×横459×高さ760mm  
 26500/006 7891112264144  
 材質:エナメルスチール、ステンレス鋼

- ・組み立て、使用、保管が簡単
- ・ステンレス製本体グリル、エナメル鋼製炭受け
- ・ステンレス製の脚とグリル網
- ・グリル通気口
- ・推奨炭の量:1.5kg



炭火用 スフィアバーベキューグリル 脚付き  
**¥42,000**  
 534×516×973mm  
 26500/009 7891112219540  
 材質:エナメルスチール、ステンレス鋼

- ・組み立て、使用、保管が簡単
- ・エナメル鋼製のボウル、フタ、炭トレイ
- ・ステンレス製の脚とグリル網
- ・グリル通気口、内部温度計
- ・推奨炭の量:2.0kg



ガス バーベキューグリル 大(TGP-6000)  
 アクセサリー6点セット付き  
**¥480,000**  
 本体1555×584×1166mm  
 カuttingボード538×294mm カービングナイフ408mm  
 カービングフォーク422mm スパチュラ421mm トング456mm  
 ブラシ402mm 鉄板 横365×縦432×厚18mm  
 鉄網 横365×縦432×厚18mm  
 26500/021 7891112296565

材質:ステンレス鋼、エナメル鋼鉄、シリコン、木

ガス種類:プロパン  
 ガス消費量:1251g/h  
 ガス発熱量:60,000Btus



# Tableware

## テーブルを彩る華やかな トラモンティーナテーブルウェア

トレンドカラーを揃えたカラフェや

100%ブラジル産磁器で製造された美しい磁器製品。

ブラジルらしい豊富なカラーバリエーションと

デザインが特徴です。

 TRAMONTINA





## スタイルと機能性を両立した、ワンタッチ操作の保温・保冷ポット

ガラス製二重構造の真空断熱で飲み物の温度を長時間キープし、軽量で使いやすいワンタッチ開閉式。BPAフリー素材を使用し、安全性にも配慮。食卓からオフィスまで、あらゆるシーンで活躍するモダンなサーマルポットです。

材質：本体：スチール（エポキシ樹脂塗装）、ポリプロピレン  
中瓶：ホウケイ酸ガラス  
蓋：ステンレス鋼、ポリプロピレン

|     |    |       |      |      |      |
|-----|----|-------|------|------|------|
| ❄️  | 🕒  | START | 3h   | 6h   | 12h  |
| 12h | 🌡️ | 90°C  | 83°C | 78°C | 70°C |

冷たいものは、12時間の保冷  
温かいものはスタートが90°Cの時、  
12時間後70°Cの保温力。

### POINT 02 長時間温度をキープする 真空断熱構造

ガラス製の二重構造と真空密閉により、飲み物の温度を長時間しっかり保持。淹れたての美味しさをいつでも楽しめます

### POINT 01 ワンタッチ開閉で快適な注ぎ心地

片手で簡単に操作できるワンタッチ式のフタを採用。注ぐときの動作がスムーズで、テーブルでもキッチンでもストレスなく使えます



### POINT 03 優しいカラーと使いやすい ハンドルデザイン

パステル調のやさらかな色味が特徴。人間工学に基づいたハンドルは握りやすく、注ぐときも持ち運びも快適です



**ワンタッチ 保温・保冷ポット 1L** **T**  
¥4,000  
170×135×255 mm  
ラベンダー 61638/504 7891116193150  
ミントグリーン 61638/507 7891116193167



## 「iFデザインアワード」受賞。 優れた保温・保冷性能とトレンドのカラーを揃えたカラフェ



「iFデザインアワード」受賞

ガラスライナー付きのプラスチック製で、保温・保冷にも優れています。  
水流を整えることで湯漏れしにくい溝付き構造。  
滑らかなグリップを備えたハンドルは安全性にも優れ、快適にご使用いただけます。

材質：本体：ポリプロピレン  
中瓶：ホウケイ酸ガラス  
蓋：ポリプロピレン

|     |    |       |      |      |      |
|-----|----|-------|------|------|------|
| ❄️  | 🕒  | START | 3h   | 6h   | 12h  |
| 12h | 🌡️ | 90°C  | 83°C | 78°C | 70°C |

冷たいものは、12時間の保冷  
温かいものはスタートが90°Cの時、  
12時間後70°Cの保温力。

### POINT 02 温度をしっかりキープする ガラス製ライナー

ガラス製インナーと真空構造により、飲み物の温度を長時間保持。ホットもアイスも、淹れたてのおいしさをキープして楽しめます



### POINT 01 賞歴が示す高いデザインクオリティ

iFデザインアワードを受賞した、曲線の美しさが際立つ魅力的なフォルム。インテリアになじむやさらかな色合いのカラーバリエーションと組み合わせ、食卓やキッチンを華やかに彩ります



### POINT 03 使いやすさにこだわった実用設計

ねじ式キャップとドリップ防止構造で注ぎやすく、滑らかなハンドルが持ちやすい設計。軽量・BPAフリーで、家族みんなが安心して使える日常向きのカラフェです



**サーマルカラフェ 保温ポット 1L** **T**  
¥3,500  
径120 mm 140×120×293 mm  
コーラル 61636/101 7891116175231  
ブラック 61636/103 7891116169544  
レッド 61636/106 7891116169551  
グリーン 61636/107 7891116169568  
ベージュ 61636/108 7891116169575





## フルオリタ Fluorita



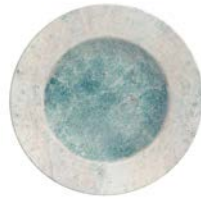
食洗機対応



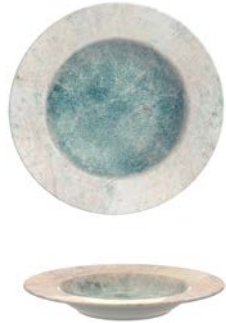
電子レンジ対応

フルオリタ「蛍石」の名称に相應しい、美しい色彩が特徴。  
特別なディナーや食卓のアクセントにもぴったりです。

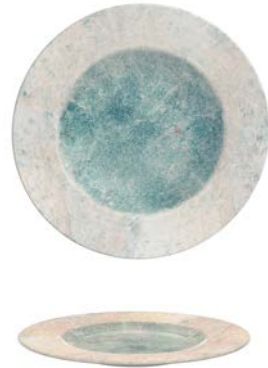
材質:磁器



デザートプレート 21cm  
¥1,400  
径210 mm 高さ21 mm  
96880/009 7908538104937



ディーププレート 23cm  
¥1,800  
径230 mm 高さ33 mm  
96880/010 7908538104951



ディナープレート 28cm  
¥2,600  
径280 mm 高さ25 mm  
96880/008 7908538104913



## カルメン Carmen



食洗機対応



電子レンジ対応

食卓を鮮やかに彩る、ブラジルの華やかで  
美しいモチーフのカラフルなデザイン。

材質:磁器



デザートプレート 21cm  
¥2,700  
径210 mm 高さ22.5 mm  
96011/106 7898683607417



ディーププレート 22cm  
¥2,900  
径220 mm 高さ38 mm  
96011/110 7898683607530



ディナープレート 28cm  
¥4,000  
径280 mm 高さ26 mm  
96011/101 7898683607363



## ラスティコ Rústico



食洗機対応



電子レンジ対応

落ち着いたグリーンが食卓に温かみを添えるラスティコシリーズ。  
高い強度とほぼゼロに近い吸水率の磁器は、清潔に使い、特別な食事シーンを上品に彩ります。

材質:磁器



デザートプレート 21cm ①  
¥1,400  
径210 mm 高さ21 mm  
96980/004 7908538100809



ディーププレート 23cm ①  
¥1,800  
径230 mm 高さ33 mm  
96980/005 7908538100816



ディナープレート 27cm ①  
¥2,600  
径270 mm 高さ24 mm  
96980/003 7908538100793



## グラジエラ Graziela



食洗機対応



電子レンジ対応

食事に彩りを添えるブラジルの植物が  
描かれたシンプルかつ鮮やかな配色が特徴。

材質:磁器



デザートプレート 19cm  
¥1,500  
径190 mm 高さ20 mm  
96011/506 7898683608841



ディーププレート 21cm  
¥1,800  
径210 mm 高さ34 mm  
96011/510 7898683608858



ディナープレート 25cm  
¥2,200  
径250 mm 高さ24 mm  
96011/504 7898683608834







食洗機対応



電子レンジ対応

半透明の白さと光沢が際立つ、  
特徴的なオリーブ柄デザイン。

材質：磁器



デザートプレート 21cm  
¥1,400  
径210 mm 高さ21 mm  
96580/001 7908538100748



ディーププレート 23cm  
¥1,800  
径230 mm 高さ33 mm  
96580/002 7908538100755



ディナープレート 28cm  
¥2,600  
径280 mm 高さ25 mm  
96580/000 7908538100731



食洗機対応



電子レンジ対応

伝統的なブラジル産磁器で製造されており、  
半透明の美しい白さと輝きが特徴

材質：磁器



ブレッドプレート 16cm  
¥800  
径160 mm 高さ20 mm  
96010/108 7898683606342



デザートプレート 21cm  
¥1,100  
径210 mm 高さ23 mm  
96010/106 7898683608674



ディーププレート 22cm  
¥1,300  
径220 mm 高さ38 mm  
96010/110 7898683607493



食洗機対応



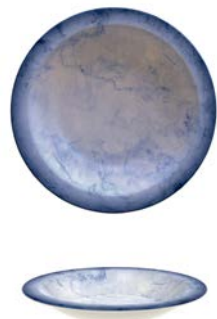
電子レンジ対応

海の魚「ペシエス」がモチーフの  
やわらかいブルーが印象的な磁器プレート。

材質：磁器



デザートプレート 21cm  
¥1,400  
径210 mm 高さ22 mm  
96980/001 7908538100779



ディーププレート 22cm  
¥1,800  
径220 mm 高さ39 mm  
96980/002 7908538100786



ディナープレート 28cm  
¥2,600  
径280 mm 高さ27 mm  
96980/000 7908538100762



食洗機対応



電子レンジ対応

シェフや料理人からインスピレーションを得た、  
様々なパスタ料理に最適なほどよい深さのパスタ皿。

材質：磁器



パスタプレート 27cm  
¥6,000  
径270 mm 高さ56 mm  
96600/115 7898683608124





## 大切な人への贈り物にぴったりなギフトセット

プレゼントにぴったりなギフトボックスに入ったセットをご用意しました。  
人気のポリウッドシリーズでどなたにも喜ばれるセットです。



木製のカトラリーレスト

### ポリウッド カトラリー4本セット&カトラリーレスト ①

¥4,000

ステーキナイフ 210 mm 刃渡り114 mm  
テーブルフォーク 195 mm  
テーブルスプーン 195 mm  
ティースプーン 150 mm  
カトラリーレスト 100 mm  
箱サイズ 83×28×226 mm  
レッド 21198/771 4589786893007  
ダーク 21198/971 4589786892888

### ポリウッド ステーキナイフ&フォーク&レスト ペア ②

¥4,000

ステーキナイフ 210 mm 刃渡り114 mm  
テーブルフォーク 195 mm  
カトラリーレスト 100 mm 各2  
箱サイズ 83×28×226 mm  
レッド 21198/772 4589786892918  
ダーク 21198/972 4589786892925



清潔感あるホワイトのボックスにキラッと光るシルバーのロゴの箔押しが高級感を与えます。



切れ味抜群のEUステーキナイフとロングフォークのセット



木製のカトラリーレスト

### ポリウッド EUステーキナイフ&ロングフォーク 4pc &カトラリーレスト 2pc

¥11,000

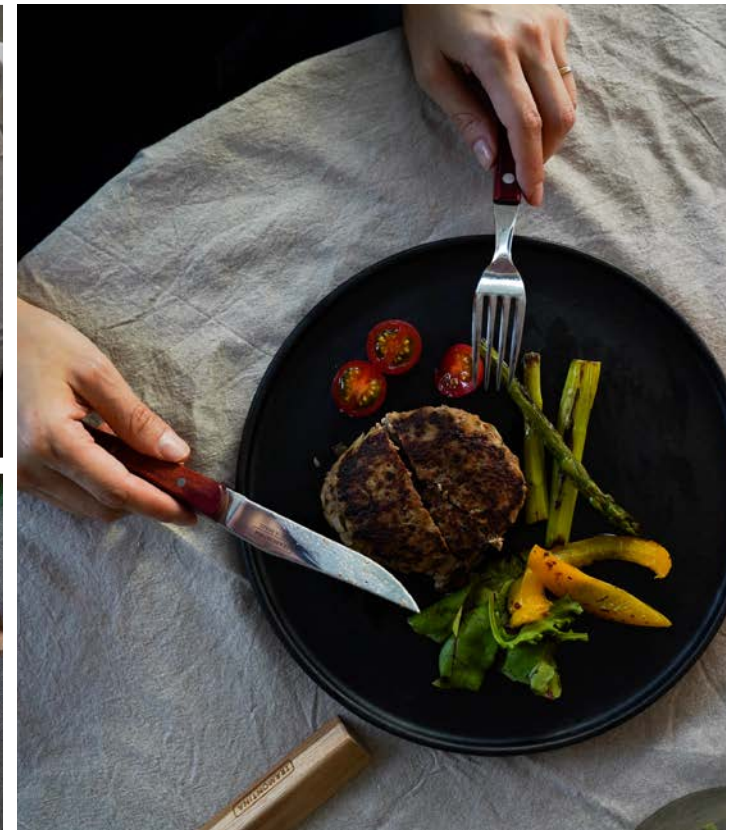
ステーキナイフ 225 mm 刃渡り110 mm  
テーブルフォーク 205 mm  
カトラリーレスト 100 mm 各2  
箱サイズ235×250×25 mm  
レッド 21198/776 4589786892970  
ダーク 21198/976 4589786892987



ボックスはクラフト紙を使用しナチュラルなイメージ。



TRAMONTINAのEUステーキナイフとロングフォークで素敵なひとときを





納期・数量

納期目安：ご発注から約2週間後(最短)

・サンプル作成日数目安：約1週間

1：名入れ作業費（レーザー工賃） 1本 100円～ / ワンポイント

2：データー作成、版代 3,000円 / 初回のみ

※価格は変動する場合がございます。

納期は工場の繁忙期等の都合もございますので、都度ご相談ください。

ご注文数：12個～

※ご注文時点での在庫数によって承れない場合がございます。予めご了承ください。

印刷位置

ステンレス面、フラットな部分に刻印できます。

カトラリーだけでなく包丁などにも可能です。



# Instruction manual

## トラモンティーナ製品を長くお使い頂くために

### 【注意事項とお手入れ】

- ・ナイフ類は切れ味の鋭い刃になっておりますので、お取り扱いには十分にご注意ください。
- ・ご使用前には必ず手洗いにて洗浄してからお使いください。
- ・飲食用以外の用途には使用しないでください。
- ・幼児、子供の手の届かない所に保管して下さい。
- ・刃の欠けや折れ、割れの原因となりますので、衝撃は与えないでください。
- ・漂白剤とクレンザー、スチールワールやナイロンたわしなどの堅いものは使わないでください。
- ・洗浄後は水分や汚れを柔らかい布で拭き取り、乾燥させて保管して下さい。
- ・木柄の表面コーティングが残り、白く曇ったように見えることがありますが、濡れた布で擦るなどすると取れます。

### 【木製品（カッティングボード類）】

- ・食器洗浄機、電子レンジ、オーブン、食器乾燥機には対応しておりません。
- ・ストーブの前や冷蔵庫の中、エアコンが直接あたるような場所等、極端な乾燥状態は避けて下さい。
- ・水につけ置いたり、シンクへの放置、日干しはしないでください。
- ・湿ったままにしておくとカビや細菌の発生原因ともなります。
- ・換気の良い場所で保管し、食器棚やキャビネットなどの密閉された狭い場所での保管は避けて下さい。
- ・割れや裂けの原因となりますので、衝撃は与えないでください。
- ・油分や色味、香りが強い食品を載せたままにすると汚れが落ちにくくなります。

### 【商品保証】

商品については万全の注意を払っておりますが、万が一、初期破損・不良等ございましたら、大変お手数ですが、ご購入後できるだけ早く弊社までメール、ファックス又はお電話にてご連絡下さい。状況に応じて、新しい商品と交換させて頂きます。  
※ただし、次の場合は返品を承ることが出来ません。  
・商品や梱包に傷が付いたり破損したり紛失された場合   ・商品ご購入後1週間以上経過した場合







【販売元】

株式会社ノボダ

〒273-0005 千葉県船橋市本町6-3-16-101

Phone 047-426-7796

Fax 047-413-0707

Mail [info@noboda.co.jp](mailto:info@noboda.co.jp)

[www.noboda.co.jp](http://www.noboda.co.jp)


【トラモンティーナ東京オフィスショールーム】

※アポイント制

〒141-0031 東京都品川区西五反田2-4-2

東海ビルディング5階A

2025年12月発行

 2026年1月より新価格対象商品

表示価格は2025年12月時点での税抜きの希望小売価格です。

価格、品番は変更になる場合がございます。

印刷の都合上、色味が異なる場合がございます。