

DANSK

北欧デンマークスタイルを提案する「ダンスク」
1954年創立のダンスク社は、「デンマーク風」という意味より「ダンスク」と名付けられました。
北欧を中心とした各国のデザイナー達がスカンジナビアモダンアートをコンセプトにキッチンからテーブルまで新たなライフスタイルを提案し、製品を作り出しているブランドです。
現代的で機能的でありつつ流行や年代を超えた新しいぬくもりを持つダンスクの製品は、デンマーク王室、ルーブル美術館、モダンアート美術館などのコレクションにも加わっています。



※鍋蓋をトリベットとしてご使用できます。

01 IH・ガス兼用鍋



- チリレッド
- ティール
- マスタードイエロー

①両手鍋 2QT

ページコード	商品コード	価格	
1-0203-0101	7864510	¥15,000	廃盤
1-0203-0102	7864530	¥15,000	
1-0203-0103	8560700	¥15,000	廃盤

サイズ:約φ185×255×H119 容量:2.2ℓ
板厚:1.6mm 材質:珪藻用銅板

02 ガス専用鍋

Koben Style

材質:珪藻用銅板
②~⑦

1956年、Jens H Quistgaardによってデザインされたコペンスタイルの復刻商品
鍋敷きとしても使えるようにデザインされたフタ、色鮮やかなホーローなどが特徴のシリーズです。
キッチンからテーブルにだせる初めての鍋であると評価され、今でも世界中にコレクターがいると言われています。



片手鍋

	サイズ	ℓ	チリレッド	ティール	マスタードイエロー	価格
②	約φ130×218×H124	1.1	1-0203-0201 7883710	1-0203-0202 7883720	1-0203-0203 7883730	¥10,000
③	約φ185×355×H119	2.2	1-0203-0301 7864670	1-0203-0302 7864690	廃盤	¥15,000
④	約φ185×375×H155	3.2	1-0203-0401 7861210	1-0203-0402 7861220	1-0203-0403 7861230	¥18,000

板厚:1.6mm



- チリレッド
- ティール
- マスタードイエロー

03 フライパン

04 鍋全般



- ホワイト
- ティール
- チリレッド

⑤バターウォーマー フタ無

ページコード	商品コード	価格	
1-0203-0501	7864700	¥5,000	廃盤
1-0203-0502	7864710	¥5,000	
1-0203-0503	7864730	¥5,000	

サイズ:約95×188×H80
容量:0.55ℓ 板厚:1.6mm



⑥ラージベーカー

ページコード	商品コード	価格	
1-0203-0601	7864750	¥15,000	
1-0203-0602	7864760	¥15,000	
1-0203-0603	7864770	¥15,000	廃盤

サイズ:約415×330×H60
板厚:1.6mm



- ホワイト

⑦ラージビュッフェ

ページコード	商品コード	価格
1-0203-0701	7864820	¥15,000

サイズ:約430×342×H80
板厚:1.6mm

ジョイア キャセロールシリーズ

材質:本体/アルミ合金(底面ステンレス) 蓋/アルミ合金 つまみ/ステンレス・フェノール樹脂

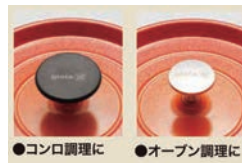
優れた熱伝導、熱効率をまさにプロ向け
軽量化で作業性も抜群



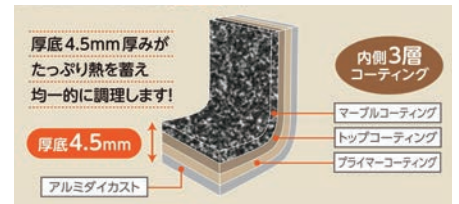
フタ裏の突起は蒸気を集めて水滴に戻します。

ラウンドキャセロール

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	⑧オレンジ	⑨レッド	価格
16cm XB-0616	160	1.3	72	4.5	140	1-0203-0801 1525330	1-0203-0901 1525340	¥5,000
20cm XB-0620	200	2.6	93	3.5	170	1-0203-0802 6199300	1-0203-0902 6199400	¥7,000
24cm XB-0624	240	4.5	110	3.5	205	1-0203-0803 6199500	1-0203-0903 6199600	¥8,000



お好みや用途に応じて2種類のつまみを使い分け



オーバルキャセロール

内寸	ℓ	深さ	板厚	底寸	kg	⑩オレンジ	⑪レッド	価格
26cm XB-0626V	250	200	3.5	95	3.5	1-0203-1001 6199700	1-0203-1101 6199800	¥8,000



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。