

73
和・洋・中食器66
ピュッフェ関連67
ピュッフェ・宴会68
カフェ・
サービス用品・トレイ69
ジュース・
かき氷70
カトラリー・箸71
グラス・酒器72
ワイン・
バー用品

REVOL
レヴォール

THE HIGH PERFORMANCE CULINARY PORCELAIN

代々レヴォールファミリーにより経営され、1768年から約250年にわたって培われた技術とノウハウにより産まれる調理のための磁器

新進気鋭のシェフ、ホテル、レストランなどとコミュニケーションを取り、様々な国、料理のニーズを取り入れています。



たくさんの選択肢があり、同じように、ありふれたように見えるものも多い時代ですが、レヴォールはユニークでそれぞれ違う世界観を、クリエイティブで新しいものをシェフに提案しています。料理に付加価値を与え、ゲストの五感を刺激するのです。LET'S BE DIFFERENT!

FROM WHITE PORCELAIN...

レヴォールの磁器はシェフに選ばれる素材です。1320℃の高温で焼成され、-20℃から300℃までの使用が可能です。無孔度の高い生地(中に空気が少なく目の詰まった状態)のため、温度差の衝撃に優れ、強度が高く、テーブルで華やかさを演出するだけでなくキッチンでも活躍するツールです。

FROM BLACK CERAMIC COMES BASALT...

バサルトシリーズの黒の色は、黒の磁器の素材によるものです。自然の粘板岩の色を目指してデザインされたもので、磁器の特性を生かし高温で焼成され、無孔のため様々な熱源に対応、食洗機での使用も可能です。

... AND BLACK CAST-IRON STYLE

キャストアイロンスタイル:レヴォール独自の深い黒の仕上げは、伝統的な形状に新しいアイデアを加えたものです。磁器のため、軽く、錆びの心配もありません。

