



BAUMALU
Le plaisir-cuisine par excellence





1971年にフランスで設立されたバウマル(BAUMALU)。彼らが拠点とするアルザス地方の村、バイデンハイムにある工場では、創業当時から熟練の職人が銅鍋を作り続けています。ものづくりの盛んな地域の伝統に根ざし、「品質・機能性・デザイン」全てにおいて高い水準を保つボウマルの製品は、フランス国内をはじめとした世界中のシェフ・パティシエから家庭の主婦まで、多くの人々に信頼され、親しまれています。

A close-up photograph of a copper pot filled with sliced strawberries and jam. A wooden spatula is visible inside the pot. To the left of the pot, several whole strawberries are arranged on a light-colored surface. The word "Copper" is written in a large, white, cursive font in the top left corner.

Copper

銅鍋とジャム

BAUMALUの銅鍋はジャムづくりに最適な鍋です。鉄の5倍、ステンレスの24倍ともいわれる銅の熱伝導率は、ジャムを短時間で煮詰め、フルーツの新鮮な香りや風味を閉じ込めます。底面積の広さは木べらでの混ぜやすさに貢献。さらにBAUMALUの銅鍋はコーティングをしていないため、銅イオンの成分が働きフルーツの変色を防ぎます。果物の味、香りを引き出し、鮮やかな色合いも保つBAUMALUの銅鍋は、ジャムづくりの最高のパートナーです。

Manufacture

A kitchen scene featuring a copper pot on a wooden cutting board with fresh vegetables like Brussels sprouts and basil. The background is softly blurred, showing a kitchen environment with green plants and a blue light source.

製造

BAUMALUはその高い品質と技術で、銅鍋の世界的なリーダーとして評価されてきました。そのBAUMALUの最新の成果が「IH対応の銅鍋」です。従来、銅素材はIHの発熱条件となる強磁性を持たないため、IH対応が難しいとされてきました。しかしBAUMALUは長い研究・開発期間をかけて銅鍋に特殊な台座をつけ、IH対応に初めて成功しました。伝統と歴史を持つ銅鍋が現代のキッチンに対応したことは、多くの人にとってよいニュースとなるでしょう。



日曜社

— Sunday —



株式会社 日曜社

〒104-0045 東京都中央区築地3-7-10 JS築地ビル4F

03-6777-1166 kitchen@get-it.ne.jp

<https://www.nichiyosha.com/>