

knIndustrie

KnIndustrie(ケイエヌインダストリー)社は、イタリアのミラノで2011年に設立されたキッチンウェアのブランドです。設立自体は新しいですが、その母体は元々イタリアのホテル・レストランに幅広く製品を卸していたメーカー。その製造背景、製造技術を基盤にしながら、家具や建築など他分野でも活躍するイタリア人デザイナーを起用し、デザイン面でも飛躍したブランドがKnです。

無駄がなく構築的なフォルム、大胆な素材の切り替え、鮮やかなカラーに加え、省スペース性、水切れのよさなど機能面も充実。革新的なデザインと、日々の使用を楽しくさせる高い性能のハイブリッドが、現代のキッチンに新風を吹き込みます。



Partner

KnIndustrieの強みの一つに、一流シェフとのパートナー関係があります。食の国イタリアのトップシェフたちのアイデアと遊び心、経験に裏打ちされた審美眼がKnのキッチン用品にインスピレーションを与えます。また、フォーシーズンズブラハ、パークハイアットミラノといったホテルもKnとパートナーシップを結んでいます。



Davide Oldani ダヴィデ・オルダーニ

ミラノ郊外のレストラン「Ristorante D'O(ドーロ)」のシェフとして、2016年にミシュランの一つ星、2020年に二つ星を取得しました。今、イタリアで最も注目されるシェフの一人です。



Enrico Derflinger エンリコ・デルフィンガー

イタリア人として初めて、イギリス王室のシェフとなりました。1991年からはホワイトハウスでもシェフを務め、これまでに7回、世界のトップ10シェフに選ばれたレジェンドです。



ABCT INDUCTION

調理台からテーブルトップまでこれ一つで完成する、フライパン/キャセロールです。洗いやすく、収納にも場所をとりません。セラミックによるノンスティックコーティングなので安全で長持ちします。専用の取っ手、木の蓋もございます。



- ・直火・IH・電気・オープン対応 ※電子レンジ不可
- ・食洗機可
- ・専用の取っ手・木の蓋は、いずれも別売です。

キャセロール 直径：16cm / 24cm
本体：アルミニウム合金 表面加工：セラミック塗膜加工

取っ手：ステンレス・シリコン
木の蓋：マホガニー



THE BLACK

チタン粒子をミックスしたフッ素樹脂コーティングが施されたマットな金属部と、天然のウェンジウッドを持ち手に配したデザインが特色の新シリーズです。

16/24cmのキャセロール型と、20cmのフライパン型の3モデルをご用意しています。

- ・直火・IH・電気対応 ※オープン・電子レンジ不可
- ・食洗機可※湯温・研磨剤に注意する

キャセロール サイズ

16cm：直径 16cm×深さ 8cm / 24cm：直径 24cm×深さ 6cm

フライパン サイズ

20cm：直径 20cm×深さ 4cm

本体：アルミニウム合金 表面加工：フッ素樹脂塗膜加工
持ち手：ウェンジウッド





THE KETTELE

ガラスの本体にステンレスの持ち手を止めたミニマムなデザインが特徴の片手鍋です。茹でる食材が鍋の中で踊る様子が見え、調理の楽しさも加えてくれるアイテムです。



デザイン：ララ・カフィ

- ・耐熱ガラス製器具（耐熱温度差：190℃）
- ・直火用 ※IH・電気・オープン・電子レンジ不可
- ・食洗機不可

直径 12cm×深さ 12cm

本体：ガラス 持ち手：ステンレス



THE SAUCEPAN

鮮やかな黄色の発色と、無駄を省いたスタイリッシュなデザインが特徴のソースパンです。デザインはKnの若い俊英ララ・カフィが手がけ、ニューヨークのMOMAストアでも展開されています。

デザイン：ララ・カフィ

- ・直火・IH・電気対応 ※オープン・電子レンジ不可
- ・食洗機不可

直径 16cm×深さ 10cm
本体：アルミニウム合金
表面加工：セラミック塗膜加工
持ち手：ウェンジウッド



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/>