

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-74	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

商品をWEBで探す TKG

74



三ツ星シェフが大絶賛
ストーブ社の製品は独自の黒マットエマユ加工により、さらに使いやすさがアップします。従来のホーロー加工とは異なり、ザラザラ感を出しています。油が馴染みやすく焦げ付きません。しかも、使用方法やお手入れ方法は簡単で、食物の酸にも負けません。また、厚みのある鉄は熱を均一に伝えます。熱が逃げにくく、風味やビタミンも逃しません。

ピコ・ココット・ラウンド

IHで使用頂けるストーブは、錆物のため保温性も高く、カラフルな色のバリエーションでも人気の理由



① ストーブ ピコ・ココット ラウンド IH ブラック (RST-34) 目

	内径	高さ	重	底径
6-0074-0101	10cm	90x45	0.2	0.7
6-0074-0102	12cm	120x50	0.4	1.2
6-0074-0103	14cm	135x80	0.8	1.6
6-0074-0104	16cm	150x75	1.2	2.3
6-0074-0105	18cm	180x85	1.7	2.9
6-0074-0106	20cm	190x90	2.2	3.2
6-0074-0107	22cm	210x95	2.6	4.0
6-0074-0108	24cm	220x105	3.8	4.4
6-0074-0109	26cm	240x115	5.0	5.2
6-0074-0110	28cm	260x120	6.7	6.7
6-0074-0111	30cm	300x125	8.3	8.0
6-0074-0112	34cm	340x160	12.6	10.1

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。
●内側、外側共に黒マットエマユ加工

② ストーブ ピコ・ココット ラウンド IH (RST-47) 目

	チェリー	マスタード	グレー
10cm	6-0074-0201	6-0074-0202	6-0074-0203
12cm			6-0074-0204
14cm	6-0074-0205	6-0074-0206	6-0074-0207
16cm	6-0074-0208		6-0074-0209
18cm	6-0074-0210	6-0074-0211	6-0074-0212
20cm	6-0074-0213	6-0074-0214	6-0074-0215
22cm	6-0074-0216	6-0074-0217	6-0074-0218
24cm	6-0074-0219	6-0074-0220	6-0074-0221
26cm	6-0074-0222	6-0074-0223	6-0074-0224
28cm	6-0074-0225	6-0074-0226	6-0074-0227
30cm	6-0074-0228		6-0074-0229
34cm			6-0074-0230

③ ストーブ ピコ・ココット ラウンド IH (RST-D2) 目

	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド
10cm	6-0074-0301		¥12,000
14cm	6-0074-0302		¥17,000
20cm	6-0074-0303		¥27,000
22cm	6-0074-0304		¥31,000
24cm	6-0074-0305		¥35,000
26cm	6-0074-0306	6-0074-0307	6-0074-0308
28cm	6-0074-0309	6-0074-0310	6-0074-0311
30cm	6-0074-0312		¥52,000
34cm	6-0074-0313		¥62,000

②③
●内側/黒マットエマユ加工 外側/三重エナメルコート加工
※サイズは①ピコ・ココットラウンドブラックを参照ください。

アクセサリ



④ ストーブ バンブー ミニココット 用スタンド40510-299

(RST-B8) 目 6-0074-0401 ¥5,000
420x160xH50



⑤ ストーブ 木製 ミニココット 用スタンド 40509-374

(RST-94) 目 6-0074-0501 ¥5,000
420x160xH50

●ストーブココット丸10cm専用の木台です。
※写真のピコココット丸10cm(①~③参照)は別売です。
セラミックミニラウンドココット(P.81(④参照)も使用できます。



⑥ ストーブ セラミックスチーマー IH バスケット 40509-158

(RST-E0) 目 6-0074-0601 ¥4,000
φ220xH52

材質:セラミック(硬質陶器) 耐熱温度:150℃
●ピコ・ココットラウンドの22cmにご使用いただけます。
※直火、オープンにはご使用できません。



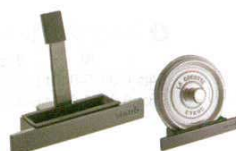
⑨ ストーブ マグネットトリベット ラウンド (ATL-47) 目

6-0074-0901 40511-078 16.5cm φ165xH14 ¥3,000
6-0074-0902 40511-077 23cm φ230xH14 ¥5,000



⑩ ストーブ マグネットトリベット オーバル (ATL-32) 目

6-0074-1001 40509-516 15cm 150x100xH10 ¥3,000
6-0074-1002 40509-349 21cm 210x140xH10 ¥5,000
6-0074-1003 40509-375 29cm 290x200xH10 ¥6,000



⑦ ストーブ リッドホルダー 40511-364

(RST-D9) 目 6-0074-0701 ¥8,500
230x110xH120

材質:本体/鉄錆物
フタ受け部分/シリコン(耐熱200℃)
対応サイズ:ラウンドココット/28cmまで
オーバルココット/33cmまで
●フタを立てかけられるスタンドです。
●水滴をうける底は、シリコンになっており取り外しが可能で、手軽に洗って衛生的です。



⑧ ストーブ専用アニマルノブ (ANB-34) 目 ¥3,000

6-0074-0801	チキン	40509-346	76xH57
6-0074-0802	フィッシュ	40509-348	80xH43
6-0074-0803	エスカルゴ	40509-347	82xH51
6-0074-0804	ビッグ	40510-657	70xH45
6-0074-0805	カウ	40511-486	80xH50



●マグネットで鍋底にぴったりくっつきます。



●ストーブ製のココット類専用の蓋のツマミです。お料理や好みに合わせておしゃれに交換できます。
※蓋のツマミがネジ式でないものは取り付け出来ません。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテ

食缶 給食道具

キッチンボット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品