

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-83	株式会社クイックパック	0564-59-3525

83

厨房用品

料理道具

鍋類

KG

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼・軽食・調理用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品

LE CREUSET

ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア ※必ず鍋つかみをご使用下さい。

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。



保温性が抜群で、エナメル質のホーローがけだから、煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を発揮。永く付き合える美しい本物です。

鋳物ホーローウェアの特徴

- 熱伝導の優れた鋳物ホーローだから、ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する調理に最適です。
- 重いフタは蒸気を逃さず、素材本来の旨味と栄養分を引き出します。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで厚い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。
- 酸に強く、繰り返し使用しても臭いが染み付きません。
- 優れた耐久性は、世代を超えてご愛用いただけます。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご活用いただけます。
- フタのツマミは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付きのままオープンに入れます。
- オープンに入られる際は、手動にて190℃以下を設定してください。また、オープンのスチーム、熱風、自動メニューボタンは耐熱温度以上になる場合もございますので、ご使用をお避けください。(ステンレス製のツマミは190℃以上でもご使用いただけます。)

Point

熱源



ル・クルーゼ トラディションココット・ロンド

半世紀以上もの、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ。ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品です。



オレンジ

サフランイエロー

チェリーレッド

② クインズイエロー

③ マットブラック

④ マットブラック

① トラディション ココット・ロンド 2501 (AKK-43) IH

	オレンジ	サフランイエロー	チェリーレッド
14cm	6-0083-0101		6-0083-0102 ￥18,000
16cm	6-0083-0103		6-0083-0104 ￥22,000
18cm	6-0083-0105	6-0083-0106	6-0083-0107 ￥25,000
20cm	6-0083-0108	6-0083-0109	6-0083-0110 ￥30,000
22cm	6-0083-0111	6-0083-0112	6-0083-0113 ￥33,000
24cm	6-0083-0114		6-0083-0115 ￥37,000
26cm	6-0083-0116		6-0083-0117 ￥39,000
28cm	6-0083-0118		6-0083-0119 ￥44,000
30cm	6-0083-0120		6-0083-0121 ￥46,000

カレーやシチューのイメージが強いですが、炊飯にもおすすめです。やわらかい熱あたりなので、お米の艶やかさと甘みをゆっくりに引き出します。そのままオープンにも入れられるので、パンやケーキの焼型としても便利です。熱ムラがないので均等に膨らみます。別売りの⑦スチーマーと組み合わせれば、さらにお料理の幅が広がります。

② ココット・ロンド 2501 IH

	クインズイエロー
18cm	6-0083-0201 ￥25,000
20cm	6-0083-0202 ￥30,000
22cm	6-0083-0203 ￥33,000
24cm	6-0083-0204 ￥37,000

③ マットブラック

	AKK-A2 IH
14cm	6-0083-0301 ￥18,000
16cm	6-0083-0302 ￥22,000
18cm	6-0083-0303 ￥26,000
20cm	6-0083-0304 ￥28,000
22cm	6-0083-0305 ￥46,000

④ ココット・ロンド 2101 IH

	AKK-92 IH
18cm	6-0083-0401 ￥25,000
20cm	6-0083-0402 ￥30,000
22cm	6-0083-0403 ￥33,000
24cm	6-0083-0404 ￥37,000

● ステンレス製のツマミですので、フタをしたままオープンでの調理ができます。

①②③④サイズ

	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
14cm	140×73	0.9	1.9	115
16cm	160×76	1.3	2.1	120
18cm	180×82	1.9	2.3	135
20cm	200×89	2.6	2.8	145
22cm	220×96	3.4	3.5	165
24cm	240×104	4.3	4.2	185
26cm	260×111	5.3	5.0	200
28cm	280×120	6.7	5.7	220
30cm	300×127	8.1	7.3	240



⑤ ココット・ジャポネーズ 25052 IH

	AKK-73 IH
24cm	6-0083-0501 ￥35,000
	6-0083-0502 チェリーレッド
内径 深さ 容量(ℓ) 質量(kg) 底径	
240×77	3.1 4.1 190

すき焼きや鍋物などの和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。もちろん和食だけでなくリゾットなどの洋食にも大活躍。⑤⑥別売の⑦スチーマーと組み合わせれば、蒸し物もできます。

⑥ ココット・ジャポネーズ 21052-24 マットブラック IH

	AKK-94 IH
24cm	6-0083-0601 ￥35,000
内径 深さ ℓ kg 底径	
240×81	3.1 4.1 190

● ステンレス製のツマミですので、フタをしたままオープンでの調理ができます。

⑦ ココット・ロンド用スチーマー 940071 (2501用) (AKK-67) IH

	AKK-67 IH
20cm	6-0083-0701 ￥9,000
22cm	6-0083-0702 ￥10,000
24cm	6-0083-0703 ￥11,500

● 蒸し物やショートパスタ等をゆでるのに便利です。※ココット・ロンド 20・22・24cm専用です。

