

|          |             |              |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20514-74 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

商品をWEBで探す TKG カタログ 検索

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

74



### ミツ星シェフが大絶賛

Staub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、サラサ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、厚みのある鋳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 Staub は、鋳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 Staub ピコ・ココット ラウンド IH ブラック (RST-34) ㊦

|             | 内径   | 高さ  | 重さ  | kg   | 底径   |         |
|-------------|------|-----|-----|------|------|---------|
| 7-0074-0101 | 10cm | 90  | 45  | 0.2  | 0.7  | ¥11,000 |
| 7-0074-0102 | 12cm | 120 | 50  | 0.4  | 1.2  | ¥14,000 |
| 7-0074-0103 | 14cm | 135 | 80  | 0.8  | 1.6  | ¥16,000 |
| 7-0074-0104 | 16cm | 150 | 75  | 1.2  | 2.3  | ¥20,000 |
| 7-0074-0105 | 18cm | 180 | 85  | 1.7  | 2.9  | ¥23,000 |
| 7-0074-0106 | 20cm | 190 | 90  | 2.2  | 3.2  | ¥26,000 |
| 7-0074-0107 | 22cm | 210 | 95  | 2.6  | 4.0  | ¥30,000 |
| 7-0074-0108 | 24cm | 220 | 105 | 3.8  | 4.4  | ¥34,000 |
| 7-0074-0109 | 26cm | 240 | 115 | 5.0  | 5.2  | ¥37,000 |
| 7-0074-0110 | 28cm | 260 | 120 | 6.7  | 6.7  | ¥42,000 |
| 7-0074-0111 | 30cm | 300 | 125 | 8.3  | 8.0  | ¥50,000 |
| 7-0074-0112 | 34cm | 340 | 160 | 12.6 | 10.1 | ¥60,000 |

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 Staub ピコ・ココット ラウンド IH チェリー (RST-47) ㊦

|      | チェリー        | マスタード       | グレー         |         |
|------|-------------|-------------|-------------|---------|
| 10cm | 7-0074-0201 | 7-0074-0202 | 7-0074-0203 | ¥11,000 |
| 12cm |             |             | 7-0074-0204 | ¥14,000 |
| 14cm |             |             | 7-0074-0205 | ¥16,000 |
| 16cm |             |             | 7-0074-0206 | ¥20,000 |
| 18cm | 7-0074-0207 | 7-0074-0208 | 7-0074-0209 | ¥23,000 |
| 20cm | 7-0074-0210 | 7-0074-0211 | 7-0074-0212 | ¥26,000 |
| 22cm | 7-0074-0213 | 7-0074-0214 | 7-0074-0215 | ¥30,000 |
| 24cm | 7-0074-0216 | 7-0074-0217 | 7-0074-0218 | ¥34,000 |
| 26cm | 7-0074-0219 | 7-0074-0220 | 7-0074-0221 | ¥37,000 |
| 28cm | 7-0074-0222 | 7-0074-0223 | 7-0074-0224 | ¥42,000 |
| 30cm | 7-0074-0225 |             | 7-0074-0226 | ¥50,000 |
| 34cm |             |             | 7-0074-0227 | ¥60,000 |

### ③ Staub ピコ・ココット ラウンド IH グランブルー (RST-D2) ㊦

|      | グランブルー      | バジルグリーン     | グレナディンレッド   |         |
|------|-------------|-------------|-------------|---------|
| 26cm | 7-0074-0301 | 7-0074-0302 | 7-0074-0303 | ¥39,000 |
| 28cm | 7-0074-0304 | 7-0074-0305 | 7-0074-0306 | ¥44,000 |
| 30cm | 7-0074-0307 |             |             | ¥52,000 |
| 34cm | 7-0074-0308 |             |             | ¥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 Staub パンパー ミニココット用スタンド 40510-299 (RST-B8) ㊦ 7-0074-0401 ¥5,000

420×160×H50



### ⑤ Staub 木製 ミニココット用スタンド 40509-374 (RST-94) ㊦ 7-0074-0501 ¥5,000

420×160×H50

● Staub ココット丸10cm専用木台です。  
※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.81④参照)も使用できます。



### ⑥ Staub セラミックスチーマーバスケット 40509-158 (RST-E0) ㊦ 7-0074-0601 ¥4,000

φ220×H52

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。



### ⑦ Staub リッドホルダー 40511-364 (RST-D9) ㊦ 7-0074-0701 ¥8,500

230×110×H120

材質:本体/鉄鋳物  
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



### ⑧ Staub ウッドリッドホルダー 40501-124 (RST-G2) ㊦ 7-0074-0801 ¥3,700

105×314

対応サイズ:ラウンドココット/24～28cmまで  
オーバルココット/29cm



### ⑨ Staub マグネットトリベットのラウンド (ATL-47) ㊦

|             |           |        |          |        |
|-------------|-----------|--------|----------|--------|
| 7-0074-0901 | 40511-078 | 16.5cm | φ165×H14 | ¥3,000 |
| 7-0074-0902 | 40511-077 | 23cm   | φ230×H14 | ¥5,000 |



### ⑩ Staub マグネットトリベットのオーバル (ATL-32) ㊦

|             |           |      |             |        |
|-------------|-----------|------|-------------|--------|
| 7-0074-1001 | 40509-516 | 15cm | 150×100×H10 | ¥3,000 |
| 7-0074-1002 | 40509-349 | 21cm | 210×140×H10 | ¥5,000 |
| 7-0074-1003 | 40509-375 | 29cm | 290×200×H10 | ¥6,000 |



●マグネットで鍋底にぴったりくっつきます。



※ココット ラウンドは14cm以上  
ココット オーバルは17cm以上にご使用いただけます。

● Staub 製のココット類専用の蓋のツマミです。  
※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・

ダトローバーパン・ホルパン

バット・番重・ココット

食缶・給食道具

キッチンホット・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・バスケット

蒸し器・中華・揚げ物用品