LE CREUSET
ル・クルーゼ
フランス

③鍋用ステンレスツマミ

	ページコード	商品コード		価格
小 940034-40	3-0202-0301	φ45	4516520	¥3,000

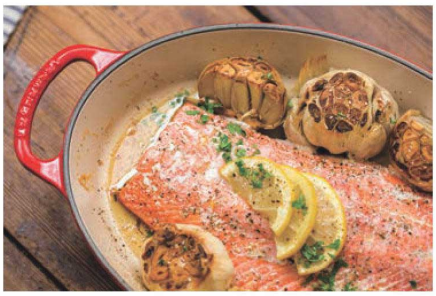
適応鍋サイズ

	ココットロンド	ココットオーバル
ツマミ 小	16～22cm	23cm・25cm

ココットジャポネーズ 25052 24cm

	ページコード	内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
①チェリーレッド	3-0202-0101	240	3.3	81	190	4.1	6869010	¥37,000
②オレンジ	3-0202-0201	240	3.3	81	190	4.1	6869110	¥37,000

●すき焼きや鍋物など和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。



シグニチャー オーバル・プレート 20188

	内寸	ℓ	深さ	底寸	kg	外寸	④マットブラック	価格	⑤チェリーレッド	価格
20cm	200×145	0.6	40	155×105	1.1	260×150	3-0202-0401 5271000	¥15,000	——	——
24cm	240×170	0.9	45	195×125	1.4	300×180	3-0202-0402 5271300	¥19,000	3-0202-0501 5271400	¥19,000
28cm	280×200	1.4	45	145×225	1.9	350×210	廃盤		3-0202-0502 5271600	¥22,000

テリーヌ・レクタ 25024 32cm

	ページコード	商品コード	価格
⑥マットブラック	3-0202-0601	2209830	¥35,000
⑦マルセイユ	3-0202-0701	2209840	¥35,000

外寸:110×355　内寸:80×320
容量:1.8ℓ　深さ:740
重量:3.5kg　材質:鋳物ホーロー
●優れた熱伝導と蓄熱性の鋳物ホーロー製「テリーヌ型」です。
●鮮やかで美しいカラーバリエーションが魅力、調理器具としてだけでなく、テーブルコーディネートの1アイテムとして、出来立てのおいしさをそのままテーブルにサーブすることができます。

グリル・レクタンギュラー 20202 32cm

	ページコード	商品コード	価格
⑧オレンジ	3-0202-0801	2209850	¥21,000
⑨チェリーレッド	3-0202-0901	2209860	¥21,000
⑩マットブラック	3-0202-1001	2209870	¥21,000

外寸:220×385　内寸:220×320　深さ:20
重量:2.7kg　材質:鋳物ホーロー
●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる、長方形のグリルです。
●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。
●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。

グリル・カレ 20205 24cm

	ページコード	商品コード	価格
⑪オレンジ	3-0202-1101	2209880	¥19,000
⑫チェリーレッド	3-0202-1201	2209890	¥19,000
⑬マットブラック	3-0202-1301	2209900	¥19,000

外寸:300×240　内寸:240×240　深さ:20
重量:2.2kg　材質:鋳物ホーロー
●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる、スクエア型のグリルです。
●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。
●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

IH調理機の仕様によっては小さいサイズがご使用いただけない場合がございます。