

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-74	株式会社クイックパック	0564-59-3525



三ツ星シェフが大絶賛
 ストープ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、厚みのある铸铁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プは、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



ブラック



チェリー



グレー



グランブルー



バジルグリーン



グレナティンレッド



セルフ・ベイスティング・システム
 加熱した材料から出た蒸気は、蓋の内側のスパイク(突起)から、均一に滴となって戻ってきます。そのため、旨味を逃さない無水料理が可能です。

铸铁製であらゆる熱源に対応します。
 ※シーズニング(慣らし)不要です。



1 ストープピコ・ココット ラウンドブラック (RST-34)

内径	深さ	φ	kg	底径	価格		
9-0074-0101	10cm	90x	45	0.2	0.7	75	¥13,000
9-0074-0102	12cm	120x	50	0.4	1.2	102	¥16,000
9-0074-0103	14cm	135x	60	0.8	1.6	106	¥18,000
9-0074-0104	16cm	150x	75	1.2	2.3	125	¥22,000
9-0074-0105	18cm	180x	85	1.7	2.9	153	¥26,000
9-0074-0106	20cm	190x	90	2.2	3.2	145	¥28,000
9-0074-0107	22cm	210x	95	2.6	4.0	155	¥33,000
9-0074-0108	24cm	220x	105	3.8	4.4	175	¥37,000
9-0074-0109	26cm	240x	115	5.0	5.2	195	¥41,000
9-0074-0110	28cm	260x	120	6.7	6.7	225	¥46,000
9-0074-0111	30cm	300x	125	8.3	8.0	252	¥54,000
9-0074-0112	34cm	340x	160	12.6	10.1	295	¥64,000

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 ストープピコ・ココットラウンド (RST-47)

	チェリー	グレー	
10cm	9-0074-0201	9-0074-0202	¥13,000
12cm		9-0074-0203	¥16,000
14cm		9-0074-0204	¥18,000
16cm		9-0074-0205	¥22,000
18cm	9-0074-0206	9-0074-0207	¥25,000
20cm	9-0074-0208	9-0074-0209	¥28,000
22cm	9-0074-0210	9-0074-0211	¥33,000
24cm	9-0074-0212	9-0074-0213	¥37,000
26cm	9-0074-0214	9-0074-0215	¥41,000
28cm	9-0074-0216	9-0074-0217	¥46,000
30cm	9-0074-0218	9-0074-0219	¥54,000
34cm		9-0074-0220	¥64,000

3 ストープピコ・ココットラウンド (RST-D2)

	グランブルー	バジルグリーン	グレナティンレッド	
26cm	9-0074-0301	9-0074-0302	9-0074-0303	¥43,000
28cm	9-0074-0304	9-0074-0305	9-0074-0306	¥48,000
30cm	9-0074-0307			¥56,000

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。



4 ストープバンブー ミニコココット用スタンド40510-299

(RST-BB) 9-0074-0401 ¥10,500
 420x160xH50



5 ストープ木製 ミニコココット用スタンド40509-374

(RST-94) 9-0074-0501 ¥10,500
 420x160xH50

●ストープココット丸10cm専用の木台です。
 ※写真のピコココット丸10cm(①②参照)は別売です。
 セラミックミニラウンドココット(P.83③参照)も使用できます。



6 ストープセラミックスチーマーバスケット40509-158

(RST-E0) 9-0074-0601 ¥4,300
 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 ストープマグネットトリベット ラウンド (ATL-47)

9-0074-0901 40511-078 16.5cm φ165xH14 ¥3,300
 9-0074-0902 40511-077 23cm φ230xH14 ¥5,500



10 ストープマグネットトリベット オーバル (ATL-32)

9-0074-1001 40509-516 15cm 150x100xH10 ¥3,300
 9-0074-1002 40509-349 21cm 210x140xH10 ¥5,500
 9-0074-1003 40509-375 29cm 290x200xH10 ¥6,500



7 ストープリッドホルダー40511-364

(RST-D9) 9-0074-0701 ¥13,500
 230x110xH120
 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 ストープウッドリッドホルダー40501-124

(RST-G2) 9-0074-0801 ¥4,000
 105x314
 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



11 ストープ専用アニマルノブ (ANB-34) ¥3,300

9-0074-1101 チキン 40509-346 76xH57
 9-0074-1102 フィッシュ 40509-348 80xH43
 9-0074-1103 エスカルゴ 40509-347 82xH51
 9-0074-1104 ピッグ 40510-657 70xH45
 9-0074-1105 カウ 40511-486 80xH50
 9-0074-1106 ロブスター 40505-205 90xH40



●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。

鍋類

フライパン

ガストロノームパン
 ホテルパン

バット・番重
 コントテナ

食缶 給食道具

キッチンポット
 保存容器

ボールザル
 漬物米つづ

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