

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-19	株式会社クイックパック	0564-59-3525

019 厨房用品 料理道具 001 鍋・フライパン

料理道具

001  
009

001  
鍋・フライパン

002  
ホテルパン・  
ポット

003  
給湯器具・食器

004  
コンテナ類

005  
キッチンポット  
保存容器

006  
ボールザル  
酒物・おひつ

007  
まな板  
包丁・砥石

008  
中華用品  
調味・調味料

009  
揚げ物用品

staub ストウブ ピコ・ココット ★印は取り寄せ商品の為、納期都度ご確認ください。

受け継がれるおいしさ、そして美しさ。

ストウブは、フランスの伝統製法で作られた鋳鉄製の鍋。蓄熱性が高く、弱火でやさしく食材に熱を伝えます。表面のポーラー加工は、錆びにくく食材の酸や匂い移りに強く、耐久性に優れ衛生的。



アロマ・レイン



食材の旨みたっぷりの水分を鍋内部で循環させる仕組みが「アロマ・レイン」です。食材からでた水分は蒸気となり、蓋裏に付いた突起を伝わり、水滴として再度食材にまんべんなく降り注ぎます。こうして、水分が鍋内部で循環し、料理をふっくらジューシーに仕上げます。

●直火はもちろん、IH調理器、オープン等あらゆる熱源に対応可能です。



1 ストウブ ピコ・ココット 丸 [ASTB-01] IH

	内径×深さ	φ	kg	底径	黒	グレー	チェリー	
10cm	90×45	0.2	0.7	75	17-0019-0101	17-0019-0102	17-0019-0103	¥13,000
12cm	120×50	0.4	1.2	102	17-0019-0104	17-0019-0105		¥16,000
14cm	135×80	0.8	1.6	106	17-0019-0106	17-0019-0107		¥18,000
16cm	150×75	1.2	2.3	125	17-0019-0108	17-0019-0109		¥22,000
18cm	180×85	1.7	2.9	153	17-0019-0110	17-0019-0111	17-0019-0112	¥25,000
20cm	190×90	2.2	3.5	145	17-0019-0113	17-0019-0114	17-0019-0115	¥28,000
22cm	210×95	2.6	4.0	155	17-0019-0116	17-0019-0117	17-0019-0118	¥33,000
24cm	220×105	3.8	4.4	175	17-0019-0119	17-0019-0120	17-0019-0121	¥37,000
26cm	240×115	5.0	5.2	195	17-0019-0122	17-0019-0123	17-0019-0124	¥41,000
28cm	260×120	6.7	6.7	225	17-0019-0125	17-0019-0126	17-0019-0127	¥46,000
30cm	300×125	8.35	8.0	257	17-0019-0128	17-0019-0129	17-0019-0130	¥54,000
34cm	340×160	12.6	10.1	295	17-0019-0131	17-0019-0132		¥64,000

2 ストウブ ピコ・ココット 丸 [ASTB-14] IH

	内径×深さ	φ	kg	底径	バジル	グレナディンレッド	グランブルー	
26cm	240×115	5.0	5.2	195	17-0019-0201	17-0019-0202	17-0019-0203	¥43,000
28cm	260×120	6.7	6.7	225	17-0019-0204	17-0019-0205	17-0019-0206	¥48,000
30cm	300×125	8.35	8.0	257			17-0019-0207	¥56,000

底板厚:10  
内側:黒マットエマイユ加工  
外側:三重エナメルコート加工

底板厚:10 (10cmは5mmになります。)  
内側:黒マットエマイユ加工  
外側:三重エナメルコート加工 (黒のみ外側も黒マットエマイユ加工)



3 ストウブ ピコ・ココット 楕円 [ASTB-02] IH

	内径×奥行×深さ	φ	kg	底径	黒	グレー	チェリー	
11cm	115×90×45	0.2	0.75	97×62	17-0019-0301	17-0019-0302	17-0019-0303	¥14,000
15cm	143×110×57	0.6	1.3	119×87	17-0019-0304	17-0019-0305		¥21,000
17cm	175×135×75	1.0	1.9	146×106	17-0019-0306	17-0019-0307		¥24,000
23cm	220×160×95	2.3	3.3	193×135	17-0019-0308	17-0019-0309	17-0019-0310	¥29,000
27cm	250×200×95	3.2	5.0	222×160	17-0019-0311	17-0019-0312	17-0019-0313	¥37,000
29cm	280×220×105	4.2	5.7	230×166	17-0019-0314	17-0019-0315	17-0019-0316	¥41,000
31cm	290×230×110	5.5	6.1	260×202	17-0019-0317	17-0019-0318	17-0019-0319	¥47,000
33cm	315×255×125	6.7	6.4	275×208	17-0019-0320	17-0019-0321	17-0019-0322	¥52,000
37cm	340×270×130	8.0	9.0	306×228	17-0019-0323	17-0019-0324	17-0019-0325	¥59,000

4 ストウブ ピコ・ココット 楕円 [ASTB-15] IH

	内径×奥行×深さ	φ	kg	底径	バジル	グレナディンレッド	グランブルー	
29cm	280×220×105	4.2	5.7	230×166	17-0019-0401	17-0019-0402	17-0019-0403	¥43,000
31cm	290×230×110	5.5	6.1	260×202	17-0019-0404	17-0019-0405	17-0019-0406	¥48,000
33cm	315×255×125	6.7	6.4	275×208	17-0019-0407	17-0019-0408	17-0019-0409	¥54,000

底板厚:10  
内側:黒マットエマイユ加工  
外側:三重エナメルコート加工

底板厚:10 (11cmは5mmになります。)  
内側:黒マットエマイユ加工  
外側:三重エナメルコート加工 (黒のみ外側も黒マットエマイユ加工)



5 ストウブ ココット用アマルノブ [ASTB-13] IH

サイズ			
チキン	76×H57	17-0019-0501	¥3,300
フィッシュ	80×H43	17-0019-0502	¥3,300
エスカルゴ	82×H51	17-0019-0503	¥3,300

●ストウ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。

6 ストウブ リートリベット 23cm [ASTB-11] IH

サイズ			
チェリー	17-0019-0601	¥10,000	
グレー	17-0019-0602	¥10,000	

サイズ:φ230×H20



マグネットで鍋底にぴったりくっきます。

7 ストウブ マグネットリベット 丸 [ASTB-17] IH

サイズ			
16.5cm	φ165×H14	17-0019-0701	¥3,300
23cm	φ230×H14	17-0019-0702	¥5,500

8 ストウブ マグネットリベット 楕円 [ASTB-16] IH

サイズ			
15cm	150×100×H10	17-0019-0801	¥3,300
21cm	210×140×H10	17-0019-0802	¥5,500
★29cm	290×200×H10	17-0019-0803	¥6,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。