

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-86	株式会社クイックパック	0564-59-3525

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。

トラディションココット・オーバル

お魚やアスパラ・とうもろこしなど長い野菜などにも便利なココット・オーバル。厚手の鋳物ホーローなので熱まわりも均一です。



オレンジ

① トラディション ココット・オーバル 2502 (AKK-44)

	オレンジ	チェリーレッド	
25cm	1-0086-0101	1-0086-0102	¥40,000
27cm	1-0086-0103	1-0086-0104	¥43,000

①②サイズ

	間口×奥行×高さ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	底寸法
25cm	250×190×95	3.3	3.7	200×150
27cm	270×210×100	4.2	4.2	215×165



② ココット・オーバル 2102 マットブラック (AKK-93)

cm		
1-0086-0201	25	¥40,000
1-0086-0202	27	¥43,000

●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。



③ ココット・オーバル用 スチーマー 940071 25cm (AKK-A1)

1-0086-0301 ¥14,000

cm用 外径 高さ 有効内寸 深さ

25 φ285×70 φ250×65

※ココット・オーバル25cm専用です。



④ ル・クルーゼ シグニチャー ロープパン (ALC-18) ¥24,000

1-0086-0401	マットブラック
1-0086-0402	チェリーレッド
1-0086-0403	オレンジ
1-0086-0404	マルセイユ

内230×140×深さ80 1.9ℓ 2.0kg

IH反応底:230×140

●ブラックマットホーロー加工により、使い込むほどに油がなじみ、食材がこびりつきにくくなります。
●パン焼きや肉料理、テリーヌなどの調理に最適なサイズです。



⑤ ル・クルーゼ テリーヌ・レクタ 25024 32cm (ATL-54) ¥39,000

1-0086-0501 マットブラック

1-0086-0502 マルセイユ

内295×85×H65(フタ含まない) 1.8ℓ 3.5kg

●テーブルコーディネートの一アイテムとして、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。



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。

ココット・ビス ロンド (内側 黒ホーロー)

使い込むほど油がなじみ、焼目をつけるのが得意で肉料理から煮込み、揚げ物、炊飯まで大活躍します。



チェリーレッド

オレンジ

⑥ ココット・ビス ロンド (AKK-99)

	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	底径	
18cm	1-0086-0601	1-0086-0602	180×65	1.5	2.3	135	¥24,000
20cm	1-0086-0603	1-0086-0604	200×70	1.9	2.8	145	¥28,000
22cm	1-0086-0605	1-0086-0606	220×75	2.6	3.4	165	¥31,000



⑧ ビュッフェ・キャセロール 2132 26cm マットブラック

(AKY-71) 1-0086-0801 ¥41,000
内260×深さ50 2.2ℓ 4.1kg 底径:200



チェリーレッド



オレンジ

⑨ ビュッフェ・キャセロール 2532 26cm (AKY-38) ¥41,000

1-0086-0901 チェリーレッド
1-0086-0902 オレンジ
内260×深さ50 2.2ℓ 4.1kg 底径:200



⑩ リッド・スタンド 910429-11 (RLK-19) ¥4,800

1-0086-1001 ホワイト

1-0086-1002 チェリーレッド

1-0086-1003 ローズクォーツ

105×125×H105 材質:ストーンウェア
●熱くなったお鍋のフタを立てかけられるスタンドです。
●レンビヤタプレート末端などの立てかけにもご使用いただけます。



⑪ ル・クルーゼ ポット&パンス エコクリーナー 250ml (ホーロー鍋専用)

(JKL-99) 1-0086-1101 ¥3,500

●研磨剤が少なくホーロー表面を傷つけにくいクリーナーです。経年による汚れにも効果が期待できます。
●ユーカリBioエッセンシャルオイルをはじめ、天然由来成分を97%使用。オーガニックの世界基準とも言われているフランス国際有機認証機関エコサートにも認証されています。
※汚れが気になる時に、お鍋が乾いた状態でご使用ください。

鍋類

フライパン
グリルパン

ガストロノームパン
ホテルパン

バット・番重
コンテナ

食缶
給食道具

キッチンポット
保存容器

ボールザル
漬物・米づつ

庖丁ナイフ・砥石

まな板・庖丁差
殺菌庫

そばうどん
バスケット用品

蒸し器・中華
揚げ物用品