

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-185	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 185 ストープ

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 ガス兼用鍋



鑄鉄製で熱源を選びません。  
シーズニング(慣らし)も不要です。

○独自の黒マットエマユ加工により、使いやすさがアップ。表面にガラガラ感を出し油が馴染みやすく焦げ付きません。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。

02 ガス専用鍋

### ピコ・ココット説明

鍋の中の素材の旨みを含んだ水気が鍋の中で、蒸発・凝縮・水滴化されフタの裏側のピコを伝って再び食材に降り注ぎます。この繰り返しで、料理を柔らかく美味しく仕上げます。無水調理も可能です。



① ブラック



② グレー



③ チェリー



④ グレナディン

03 フライパン



⑤ グランブルー



⑥ バジル



⑦ カンパーニュ

04 鍋全般

### ピコ・ココット ラウンド

内寸	容量(L)	底径	重量(kg)	①ブラック	②グレー	③チェリー	価格	④グレナディン	⑤グランブルー	⑥バジル	価格	⑦カンパーニュ	価格
10cm	φ 90×H 45	0.3	75	6-0185-0101 8355000	6-0185-0201 6736000	6-0185-0301 8873810	¥13,000					6-0185-0701 2125910	¥13,000
12cm	φ120×H 50	0.4	102	6-0185-0102 8873600	6-0185-0202 6736100		¥16,000						
14cm	φ135×H 80	0.8	106	6-0185-0103 8355100	6-0185-0203 6736200	6-0185-0302 8873830	¥18,000						
16cm	φ150×H 85	1.4	125	6-0185-0104 8355200	6-0185-0204 6736300	6-0185-0303 8873840	¥22,000						
18cm	φ180×H 85	1.7	153	6-0185-0105 8873700	6-0185-0205 6736400	6-0185-0304 6651810	¥25,000						
20cm	φ190×H 90	2.2	155	6-0185-0106 8355300	6-0185-0206 6736500	6-0185-0305 8873910	¥28,000						
22cm	φ210×H 95	2.6	155	6-0185-0107 8355400	6-0185-0207 6736600	6-0185-0306 8874010	¥33,000						
24cm	φ220×H105	3.8	175	6-0185-0108 8355500	6-0185-0208 6736700	6-0185-0307 8874110	¥37,000						
26cm	φ240×H115	5.2	195	6-0185-0109 8355600	6-0185-0209 6736800	6-0185-0308 8874210	¥41,000	6-0185-0401 5915000	6-0185-0501 5911800	6-0185-0601 5916500	¥43,000		
28cm	φ260×H120	6.7	225	6-0185-0110 8355700	6-0185-0210 6736900	6-0185-0309 8874310	¥46,000	6-0185-0402 5915100	6-0185-0502 5915500	6-0185-0602 5916600	¥48,000		
30cm	φ300×H135	8.4	257	6-0185-0111 8355810	6-0185-0211 6737010	6-0185-0310 6651510	¥54,000		6-0185-0503 5915600		¥56,000		
34cm	φ340×H160	12.6	295	6-0185-0112 8355820	6-0185-0212 6737020		¥64,000						

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。 ※16cmチェリーのみ高さ80mm、容量1.2ℓ

●プロフェッショナル向けに開発されたココットは、熱伝導率の良さ、保温性の高さ、蓋の気密性、IH、オープン対応などの理由から、フランスはもちろん世界中のシェフに愛されています。

⚠️ 直径10~14cmなどの小さい鍋は、電磁調理器にかららない場合もございます。

05 ブランドキッチン  
コレクション



### ストープ グランドココット ラウンド 20cm

ページコード	商品コード	価格
⑧	1022843	¥31,000
⑨	1022857	¥31,000

外径:200 深さ:115 底径:158  
重量:3.6kg 容量:2.75ℓ  
板厚:約4 (個体差あり)  
材質:鑄物オーロ・オーロ  
●煮込みや蒸し調理に、より特化した深手のココットです。



### ストープ ココット ラウンド 22cm専用 セラミック スチーマー バスケット

ページコード	商品コード	価格
⑩	40509-158	¥4,300

外寸:φ220×H52 材料:セラミック  
耐熱・耐冷温度:150℃ / -20℃  
※食器洗い洗浄機使用可  
※直火、オープン使用不可



### ストープ ピコ・ココット スチーマーセット 26cm

ページコード	商品コード	価格
⑪	40510-606	¥48,000
⑫	40510-605	¥48,000
⑬	40510-601	¥48,000

外径:270 深さ:115 底径:260  
●ステンレス製のスチーマーがセットになったココットのセットです。  
点心や蒸し野菜などに。

⚠️ 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。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。