staub en France フランス

ストウブ



ニダベイユシリーズ(①〜②)

HONEY BLOCK(蜂の巣状)

蜂の巣に見立てた鍋底は無駄な油分を落とし
焦げ付きにくく使いやすく進化しました。





ホルダー付フライパン

IH 200V オーブン

内径	深さ	底径	kg	①ブラック	②チェリー	価格
24cm	50	194	2.0	40509-384 6-0187-0101 6651000	——	¥22,000
28cm	50	235	2.7	~~40509-326~~ ~~6-0187-0102~~ ~~6651200~~廃盤	40509-886 6-0187-0201 6651310	¥25,000

●取り外し式のシリコンハンドル付です。
※オーブンに入れる際は、シリコンハンドルを外してください。
※②のチェリーは在庫がなくなり次第シリコンハンドルがグレーに変更になります。







ラウンドスタッカブルディッシュ

IH 200V オーブン

	外寸	底径	kg	③ブラック	④グレー	⑤チェリー	価格
12cm	170×H45	95	0.5	40509-472 6-0187-0301 0742900	40509-544 6-0187-0401 6652900	——	¥11,000
16cm	220×H50	130	0.8	40509-553 6-0187-0302 1896600	40509-552 6-0187-0402 6653000	40509-894 6-0187-0501 1898010	¥13,000
20cm	270×H55	165	1.2	40509-558 6-0187-0303 1896700	40509-557 6-0187-0403 6653100	40509-895 6-0187-0502 1898110	¥15,000

●モーニングメニューに最適







両手フライパン ラウンド

IH 200V オーブン

	内径	深さ	底径	kg	⑥ブラック	⑦グレー	⑧チェリー	価格
20cm	195	45	175	1.7	40511-659 6-0187-0601 2285300	40511-660 6-0187-0701 2285500	40511-661 6-0187-0801 2285400	¥16,000
26cm	255	55	230	2.6	40511-725 6-0187-0602 2244100	40511-726 6-0187-0702 2244300	40511-727 6-0187-0802 2244200	¥24,000







オーバルスタッカブルディッシュ

IH 200V オーブン

	ℓ	内寸	底面寸法	kg	⑨ブラック	⑩グレー	⑪チェリー	価格
15cm	0.18	139× 98×H27	115× 72	0.52	40509-546 6-0187-0901 1896900	40509-545 6-0187-1001 6652400	——	¥11,000
21cm	0.5	203×142×H37	168×107	1.0	40509-391 6-0187-0902 8877900	40509-559 6-0187-1002 6652500	40509-896 6-0187-1101 1897010	¥16,000
24cm	0.8	239×169×H42	201×132	1.45	40509-393 6-0187-0903 8878000	40509-562 6-0187-1003 6652600	40509-897 6-0187-1102 1897110	¥17,000
28cm	1.3	280×198×H46	240×155	1.8	40509-341 6-0187-0904 8878100	——	——	¥20,000
32cm	1.75	321×226×H46	280×185	2.3	40509-342 6-0187-0905 8878200	——	——	¥22,000

三ツ星シェフが大絶賛

ミシュランの星付有名レストランの数多くのシェフが好んで使用するストウブ社(本社：フランスチュルケム TURCKHEIM)
ストウブ社の製品は独自の黒マットエマイユ加工により、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。

⚠ 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。

⚠ 直径10〜15cmなどの小さい鍋は、電磁調理器にかからない場合もございます。