料理道具
001〜009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
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、納期都度ご確認下さい。

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。
表面のホーロー加工は、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って、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、オーブン等あらゆる熱源に対応可能です。


黒


グレー


チェリー


バジル


グレナディンレッド


グランブルー

①ストウブ ピコ・ココット 丸 [ASTB-01] G IH

	内径×深さ	ℓ	kg	底径	黒	グレー	チェリー	
10cm	90×45	0.2	0.7	75	18-0021-0101	18-0021-0102	18-0021-0103	¥13,000
12cm	120×50	0.4	1.2	102	18-0021-0104	18-0021-0105		¥17,000
14cm	135×80	0.8	1.6	106	18-0021-0106	18-0021-0107		¥19,000
16cm	150×75	1.2	2.3	125	18-0021-0108	18-0021-0109		¥23,000
18cm	180×85	1.7	2.9	153	18-0021-0110	18-0021-0111	18-0021-0112	¥26,000
20cm	190×90	2.2	3.5	145	18-0021-0113	18-0021-0114	18-0021-0115	¥29,000
22cm	210×95	2.6	4.0	155	18-0021-0116	18-0021-0117	18-0021-0118	¥34,000
24cm	220×105	3.8	4.4	175	18-0021-0119	18-0021-0120	18-0021-0121	¥39,000
★26cm	240×115	5.0	5.2	195	18-0021-0122	18-0021-0123	18-0021-0124	¥43,000
★28cm	260×120	6.7	6.7	225	18-0021-0125	18-0021-0126	18-0021-0127	¥48,000
★30cm	300×125	8.35	8.0	257	18-0021-0128	18-0021-0129	18-0021-0130	¥56,000
★34cm	340×160	12.6	10.1	295	18-0021-0131	18-0021-0132		¥66,000

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）

②ストウブ ピコ・ココット 丸 [ASTB-14] G IH

	内径×深さ	ℓ	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	18-0021-0201	18-0021-0202	18-0021-0203	¥45,000
28cm	260×120	6.7	6.7	225	18-0021-0204	18-0021-0205	18-0021-0206	¥50,000
30cm	300×125	8.35	8.0	257			18-0021-0207	¥58,000

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


黒


グレー


チェリー


バジル


グレナディンレッド


グランブルー

③ストウブ ピコ・ココット 楕円 [ASTB-02] G IH

	内間口×奥行×深さ	ℓ	kg	底径	黒	グレー	チェリー	
11cm	115×90×45	0.2	0.75	97×62	18-0021-0301	18-0021-0302	18-0021-0303	¥15,000
15cm	143×110×57	0.6	1.3	119×87	18-0021-0304	18-0021-0305		¥22,000
17cm	175×135×75	1.0	1.9	146×106	18-0021-0306	18-0021-0307		¥25,000
23cm	220×160×95	2.3	3.3	193×135	18-0021-0308	18-0021-0309	18-0021-0310	¥30,000
27cm	250×200×95	3.2	5.0	222×160	18-0021-0311	18-0021-0312	18-0021-0313	¥39,000
29cm	280×220×105	4.2	5.7	230×166	18-0021-0314	18-0021-0315	18-0021-0316	¥43,000
★31cm	290×230×110	5.5	6.1	260×202	18-0021-0317	18-0021-0318	18-0021-0319	¥49,000
★33cm	315×255×125	6.7	6.4	275×208	18-0021-0320	18-0021-0321	18-0021-0322	¥54,000
★37cm	340×270×130	8.0	9.0	306×228	18-0021-0323	18-0021-0324		¥61,000

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）

④ストウブ ピコ・ココット 楕円 [ASTB-15] G IH

	内間口×奥行×深さ	ℓ	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	18-0021-0401	18-0021-0402	18-0021-0403	¥45,000
31cm	290×230×110	5.5	6.1	260×202	18-0021-0404	18-0021-0405	18-0021-0406	¥51,000
33cm	315×255×125	6.7	6.4	275×208	18-0021-0407	18-0021-0408	18-0021-0409	¥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









⑤ストウブ ココット用アニマルノブ [ASTB-13] G

	サイズ		
チキン	76×H57	18-0021-0501	¥3,500
フィッシュ	80×H43	18-0021-0502	¥3,500
エスカルゴ	82×H51	18-0021-0503	¥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 リリートリベット 23cm

[ASTB-11] ◇ G

チェリー	18-0021-0601	¥12,000
★グレー	18-0021-0602	¥12,000

サイズ:φ230×H20



マグネットで鍋底にぴったりくっつきます。



⑦ストウブ マグネットトリベット 丸

[ASTB-17] G

	サイズ		
16.5cm	φ165×H14	18-0021-0701	¥3,400
23cm	φ230×H14	18-0021-0702	¥5,700



⑧ストウブ マグネットトリベット 楕円

[ASTB-16] G

	サイズ		
15cm	150×100×H10	18-0021-0801	¥3,400
21cm	210×140×H10	18-0021-0802	¥5,700
★29cm	290×200×H10	18-0021-0803	¥6,800

※上記の価格には消費税は含まれておりません。