

Catalogue No.
20087-1696

66-B

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

このページの全商品は



業務用鍋類



フランス

ビココット説明 (23~26)



水平なフタの裏側にビコ(丸突起)

鍋の中に閉じこめられた肉や野菜は、含んでいた旨みを水蒸気と一緒に汗のように染み出します。水蒸気は熱せられ湯気となり、鍋の中を対流し始めます。その湯気がビコ・ココットの水平なフタに触れ水滴となり、ビコを伝って雨のように食材に降り注ぎます。液には食材の旨みが溶け込んでいますので、肉や野菜はしっとり仕上がります。蒸発→凝縮→水滴化。このサイクルが調理の間繰り返され、食材の旨みを逃がさず、料理が柔らかく美味しく仕上がります。無水調理も可能です。

このページの全商品は

キッチンポット

中華料理道具

揚鍋・フライパン類

XOシリーズ=アジア クオリティとして新登場



23 ストープ XO ビココット 黒
1251225 12cm 内寸: 120×H 75mm (2926600)
1251625 16cm 内寸: 160×H105mm (2926700)

24 ストープ XO ビココット 赤
1251223 12cm 内寸: 120×H 75mm (2926800)
1251623 16cm 内寸: 160×H105mm (2926900)

※白米・玄米などおいしく炊けます。スープ料理にも向いています。
※12cm=1~2人用 16cm=3~4人用を目安に...

25 ストープ XO ビコ ソテーパン 黒
1262025 20cm 内寸: 200×H65mm (2927000)
1262425 24cm 内寸: 240×H65mm (2927100)
1262825 28cm 内寸: 280×H70mm (2927200)

26 ストープ XO ビコ ソテーパン 赤
1262023 20cm 内寸: 200×H65mm (2927300)
1262423 24cm 内寸: 240×H65mm (2927400)
1262823 28cm 内寸: 280×H70mm (2927500)

※肉料理・魚料理に向けた浅型ソテーパンシリーズ

27 ストープ ムール貝用両手鍋
11025 64
25cm (1897500)
240×220×H180mm



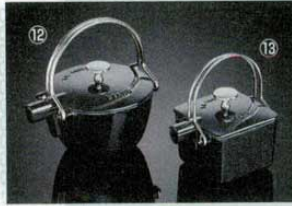
28 ストープ ムール貝鍋
11030 23
29cm (1897600)
290×240×H200mm



ストープ ミニ・ソースパン
内寸: φ100×H40mm
⑨ 124 10 25 (黒) (8877400)
⑩ 124 10 03 (赤) (8877500)



11 ストープ 木柄ソースパン (蓋付)
内寸
124 14 25 14cm (5.0ℓ) φ133×H68mm (8879500)
124 16 25 16cm (6.0ℓ) φ153×H77mm (8879600)
124 18 25 18cm (7.0ℓ) φ180×H88mm (8879700)



ストープ ティーポット
内寸: φ100×H40mm
⑫ 165 00 23 丸型 (黒) (1.00ℓ) (8878800)
⑬ 165 01 23 角型 (黒) (0.75ℓ) (8878900)



14 ストープ オーバルプレート蓋付
133 23 25 内寸: 230×170×H40mm (8877600)
15 ストープ ラウンドプレート蓋付
133 20 25 内寸: φ200×H30mm (8877700)



16 ストープ テリーヌオーバル (黒)
131 27 25 270×170×H75mm (8878300)



18 ストープ 長角ミニ・テリーヌ型 (黒)
内寸
131 15 25 150×110×H70mm (8878500)



19 ストープ 長角テリーヌ (赤)
内寸
131 30 03 300×110×H80mm (8878600)



20 ストープ 長角ミニ・テリーヌ (赤)
内寸
131 15 03 150×110×H70mm (8878700)

17 ストープ 長角テリーヌ (黒)
内寸
131 30 23 (1.0ℓ) 300×110×H80mm (8878400)