

Catalogue No.

20147-1132

Professional Best Collection

EBM 卓上用品

1132

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



フタの上部に上がってきた蒸気を中心に戻して食材の水分を逃がさず美味しく調理できます。



(1~16)



ココット・ Rond 4518 18cm

商品コード	
① フラムレッド	6748200
② フラムブラック	6748300

φ180×H135 容量：1.8ℓ 重量：1.8kg



ココット・ Rond 4540 24cm

商品コード	
⑤ フラムレッド	6748400
⑥ フラムブラック	6748500

φ240×H155 容量：4.0ℓ 重量：3.2kg

●ご飯を炊いたり、煮こみ料理を作るのに最適なお鍋。



ココット・ オーバル 4547 29cm

商品コード	
⑦ フラムレッド	6748600
⑧ フラムブラック	6748700

φ290×H195 (取っ手含む：360) 容量：4.7ℓ 重量：3.7kg



ココット・ Rond 4525 20cm

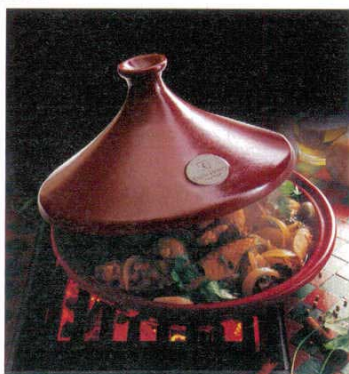
商品コード	
③ フラムレッド	6747100
④ フラムブラック	6747200

φ200×H155 容量：2.5ℓ 重量：2.2kg



タジンとは？

モロッコの伝統的な煮込み料理のことで、料理そのものも、調理する鍋もタジンと呼ばれます。日本語で「なべ」が料理と調理器具の両方を指すのと同じことです。とがったフタの上部で上ってきた蒸気が冷やされてフタを伝って料理に戻ることで食材の水分を生かした調理が可能です。



タジン M 5525 25cm

商品コード	
⑨ フラムレッド	6747300
⑩ フラムイエロー	6747400
⑪ フラムブラック	6747600

φ260×H165 容量：1.1ℓ 重量：1.8kg



タジン L 5532 32cm

商品コード	
⑫ フラムレッド	6744400
⑬ フラムイエロー	6744500
⑭ フラムブラック	6744600

φ320×H210 容量：2.5ℓ 重量：3.25kg

●モロッコの伝統的な家庭料理、タジン用に作られた鍋。上にながってきた蒸気が冷やされて中に戻るため野菜や肉などの食材の水分を生かした煮込み料理に最適。デザインのユニークさもテーブルで目をひきます。



ココット・ タイ 4572 26cm

商品コード	
⑮ フラムレッド	6746900
⑯ フラムブラック	6747000

φ260×H144 (取っ手含む：303)

容量：1.9ℓ 重量：2.26kg

●アジアスタイルの鍋ながら、どこかフランスのスタイリッシュさも感じさせるデザインが人気。キッチンからテーブルへそのままサーブしてお洒落な鍋料理が楽しめます。



モロッコで生まれた
ヘルシーなタジン鍋



⑰ タジン鍋 (超耐熱陶器)

商品コード	
中 (3~4人用)	φ250×H280 7310300
小 (1~2人用)	φ200×H250 7310400
ミニ (1人用)	φ160×H180 7310500

●水を一切使わない「無水」調理！
独自の形をしたフタが、食材から出た湯気を水に戻して循環させる役目を果たし、おいしく蒸し焼きができます。
「タジン鍋」は食材を生かし、水も油も使わない究極の調理鍋です。

和・洋・中・
給食・食器

和・洋・中・銀器

漆器

メニュー用品

ロビー関連商品

和・洋・中
鍋物用品

喫茶サービス用品

グラス・ワイン・
バー用品

卓上小物

石焼ビビンバ・
ステーキ皿