

Catalogue No.

20191-2004

Professional Best Collection

EBM Newアイテム

2004

●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。



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。水の貴重なモロッコの砂漠地方で進化したタジンは、水をほとんど加えずに調理ができる鍋です。鍋の中の蒸気がふたの突起に上がり、水滴となって中に戻り、鍋の中で蒸気の循環が起き、素材の旨みや栄養を逃さず調理できるのが大きな魅力です。



フラムを開き、豊かな食を楽しむ。
フラムシリーズの特性
直火はもちろんオーブン、電子レンジ、ハロゲン調理器使用OK。直火で調理してオーブンで仕上げる、電子レンジで下ごしらえして直火で調理するなど、調理方法のバリエーションが広がります。フタの上部に上がってきた蒸気を中に戻して食材の水分を逃さず美味しく調理できます。質の良い釉薬で焼き上げたFLAMEシリーズの製品は保温性に優れ、鍋の表面が滑らかでお手入れも簡単。汚れが落としやすく、臭いも残りにくいので毎日のお料理に手軽に使えます。食器洗浄機にも対応しています。



このページの全商品は



フランス



蓋は積み重ねて収納できます!



※タジンSにはロゴマークは入りません。

1 タジン S 5521 21cm

商品コード

フラムレッド 6747700
パール 6748800

φ215×H154 容量: 0.8ℓ 重量: 1.26kg
●一人分の蒸し料理に向いています。



2 タジン M 5525 25cm

商品コード

パール 6752500
フラムレッド 6747300
フラムイエロー 6747400
フラムブラック 6747600

φ260×H165 容量: 1.1ℓ 重量: 1.8kg



3 タジン L 5532 32cm

商品コード

パール 6752600
フラムレッド 6744400
フラムイエロー 6744500
フラムブラック 6744600

φ320×H210 容量: 2.5ℓ 重量: 3.25kg



4 タジン LL 5535 35cm

商品コード

フラムレッド 6751000
フラムブラック 6751100

φ355×H225 容量: 3.5ℓ 重量: 3.65kg



5 プレゼ鍋 S 4591 20cm

商品コード

フラムレッド 1659200
フラムブラック 1659300

φ240×H97 (取手含む: 258)
容量: 1.15ℓ 重量: 1.57kg

●お魚やお肉の蒸し煮、煮物などに最適。タルトタンなどのお菓子作りにも

※エミールアンリオープンウェアシリーズは229ページをご参照下さい。

screw-top 'KEEPER'



材質: 本体・フタ/ポリプロピレン
パッキン/シリコンゴム
(目盛付)



視認性を高め、汚れ、ヨレ、外れが一目でわかるカラーパッキン。
気になる汁漏れやニオイ漏れも強力密封。シリコン素材のため耐熱性も備えており、熱湯消毒が可能です。

蓋を素早く開閉できるクイック構造

ラストロ スクリュートップキーパー

6 深型 B-2274N 3638900
500ml φ91×H117
7 深型 B-2275N 3639000
1,000ml φ109×H152
8 深型 B-2276N 3639100
1,500ml φ124×H170

9 浅型 B-2270N 3639200
250ml φ91×H60
10 浅型 B-2271N 3639300
500ml φ109×H79

11 浅型 B-2272N 3639400
750ml φ124×H86
12 浅型 B-2273N 3639500
1,200ml φ141×H101



ラストロ フードケース

13 A-003 (S) 3638400
620ml 110×156×H51
14 A-004 (M) 3638500
870ml 127×180×H56

ラストロ スナックケース

15 A-012 (S) 3638600
200ml 85×105×H37
16 A-013 (M) 3638700
350ml 101×122×H45

17 深型 A-023 (M) 3638800
510ml 101×122×H62

18~17 材質:
本体/ポリカーボネイト
(耐熱140℃)
蓋/ポリエチレン
(耐熱60℃)