

●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。



ル・クルーゼ



全ての熱源に適合



直火可



オープン可



電気・電磁調理器

(IH)可



ハロゲン可

## Enamelled Cast Iron 鋳物ホーローウェア

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。保温性が抜群で、エナメル質のホーローがけだから、煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を発揮。永く付き合える美しい本物です。

### 鋳物ホーローウェアの特徴

- ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する料理に最適です。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで厚い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。
- 酸に強く、繰り返し使用しても臭いや色が染みつきません。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご活用できます。
- フタのツマミは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付きのままオープンに入れられます。



## センセーション シリーズ

(フタ裏の突起が特徴です。) 食材から出た旨味を含んだ蒸気が、フタの裏の突起をつたって雨のように降り注ぎ旨味を逃がさずおいしく仕上がります。



フタ裏



### ココット・ロンド 25144 センセーション

内寸	容量	重量	1 マットブラック	2 チェリーレッド	3 オレンジ
20cm	200×H145	2.4ℓ 3.2kg	6763100	6763200	6763300
22cm	220×H150	3.2ℓ 4.1kg	6763400	6763500	6763600



### ココット オーバル 25145 センセーション

容量	重量	4 マットブラック	5 チェリーレッド	6 オレンジ
25cm 250×H160 3.3ℓ 4.1kg		6763700	6763800	6763900

●サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型

●サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型

## トラディション シリーズ

半世紀以上もの間、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ。ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品です。



### ココットロンド 2501 トラディション

内寸	容量	重量	7 マットブラック	8 チェスナッツ	9 ホワイト	10 オレンジ	11 チェリーレッド	12 フルーツグリーン	13 デンジンイエロー	14 カリビアンブルー
16cm	160×H 75	1.3ℓ 2.1kg				8808210	8808220	8808260		
18cm	180×H130	1.8ℓ 2.3kg	4522000	4522300	4514110	4514120	7357600	4514160	4514170	6335400
20cm	200×H135	2.4ℓ 2.8kg	4522100	4522400	4514010	4514020	6499400	4514060	4514070	6335500
22cm	220×H145	3.3ℓ 3.5kg	4522200	4522500	4513910	4513920	6499300	4513960	4513970	6335600
24cm	240×H150	4.2ℓ 4.2kg			4513810	4513820	7594900	4513860	4513870	
26cm	260×H165	5.3ℓ 4.9kg				6538300	6538310			



### ココット オーバル 2502 トラディション

内寸	容量	重量	15 ホワイト	16 イエロー	17 オレンジ	18 チェリーレッド	19 フルーツグリーン	20 デンジンイエロー
23cm	230×180×H145	2.6ℓ 3.4kg	5917910		5917920	5917960		5917970
25cm	250×190×H145	3.2ℓ 3.7kg	4514310	4514340	4514320	4514360	4514380	4514370
27cm	270×210×H155	4.1ℓ 4.2kg	4514210	4514240	4514220	7595300		

※サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型。



### (21) スチームャー 940071

商品コード

20cm用	8673710
22cm用	8673700
24cm用	8673720

※食材がムラのない熱まわりで均等に蒸しあがります。  
※ココット・ロンド20/22cmに対応  
※スチームャー20cmにはラムカン(S)が3コ、ラムカン(L)が2コ、スチームャー22cmにはラムカン(S)が4コ、ラムカン(L)が3コ入ります。  
スチームャー24cmにはラムカン(S)が5コ、ラムカン(L)が4コ入ります。

業務用鍋類・フライパン

キッチンポット・保存容器

中華料理道具・揚鍋

ブランドキッチン・コレクション