

●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



## ステンレススチール(SS)シリーズ

保温性・熱効率に優れたステンレス全面3層構造。

高品質ステンレスで純アルミニウムを挟んだ全面3層構造。いかなる場合も強火にする必要がなく余熱による調理もできるので、経済的。底からフチまで3層なので熱まわりが良く、素材の芯までしっかり熱が届き、料理の味に深みが出ます。

①外面ステンレス (18/0) ②純アルミニウム核 ③内面ステンレス (18/0)

- 食器洗い機（乾燥機）での洗浄が可能
- フライパン、シェフズ・パン、ミルクパンの内側は、従来のフッ素樹脂加工に比べて摩擦に強く、こびりつきにくいノンスティック加工を採用

さまざまな調理方法に対応。  
ゆでる、煮る、炊く、焼く、揚げ、蒸す、オープン



あらゆる熱源に対応。



ル・クルーゼのこだわりを、そのままに。

1925年以来、料理のよこぎを伝え続けてきたル・クルーゼから登場したステンレスシリーズ。

その使い心地、品質、機能性にもル・クルーゼの哲学は生きています。料理を、そして生活を楽しむ方々にご満足いただける自信が、この製品にはあるのです。

- ソースパン、大きいフライパン、シェフズ・パンには、食材が入り重くなった時に持ちやすいヘルパーハンドル付き

- 鍋本体との間で水蒸気が水の幕となり、フタがびたりと止まる設計
- フタは液垂れを防止し、フタとハンドルの間に掛けられるデザイン



- 鍋の外側は美しく、キズがつきにくいや消し仕上げ
- フタを取った状態でスタッキング（積み重ね）が可能
- 鍋の内側は0.5リットルごとの目盛付き

- 人間工学に基づいた、持ちやすいハンドルデザイン
- ハンドルの脱落を防ぐ、安全性の高いベツ止め



### ①SS ディープ・キャセロール

商品コード  
18cm (2.3ℓ) H125 6118000  
20cm (4.0ℓ) H165 6118100  
24cm (6.0ℓ) H170 6118200



### ②SS シャロー・キャセロール

20cm (3.0ℓ) H135 6118300



### ③SS ソースパン

商品コード  
16cm (1.9ℓ) H130 6118400  
18cm (2.8ℓ) H145 6118500  
20cm (3.8ℓ) H160 6118600



### ④SS ミルクパン (ノンスティック)

14cm (1.3ℓ) H87 6118700



### ⑤SS フライパン (ノンスティック)

商品コード  
24cm (2.0ℓ) H52 6118800  
28cm (3.3ℓ) H62 6118900  
※28cmは向い手付になります。



### ⑥SS シェフズパン (ノンスティック)

商品コード  
20cm (1.9ℓ) H105 6119000  
24cm (3.3ℓ) H130 6119100  
※24cmは向い手付になります。

## ラッキーウッド クック アローロシリーズ

三層銅 (18-8ステンレス・アルミニウム・ステンレス) で優れた熱伝導と保温性を実現



### ⑦浅型両手鍋

24cm (3.4ℓ) 内寸φ240×H77 3653100



### ⑧両手鍋

18cm (1.9ℓ) 内寸φ180×H77 3653200



### ⑨両手鍋

20cm (2.7ℓ) 内寸φ200×H87 3653300



### ⑩片手鍋

16cm (1.5ℓ) 内寸φ160×H77 3653400



### ⑪片手鍋

18cm (1.9ℓ) 内寸φ180×H77 3653500



### ⑫両口片手鍋

16cm (1.3ℓ) 内寸φ160×H67 3653600



### ⑬深型両手鍋

20cm (3.5ℓ) 内寸φ200×H112 3652900



### ⑭深型両手鍋

24cm (6.2ℓ) 内寸φ240×H137 3653000

ストック・裏返し  
スプーン類

オープンウェア・  
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

ブランドキッチン  
コレクション

フードパン・天板・  
バット類

給食道具・  
ストレーナー類

バスボックス・  
コンテナ類

薬味入・  
シールウェア容器

ボール・  
水ます・ザル

はかり・タイマー・  
温度度計