



ステンレススチール(SS)シリ-

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。 底からアチェの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。

●外面ステンレス (18/0) ❷純アルミニウム核 ❸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、揚げる、蒸す、オーブン















ル・クルーゼのこだわりを、そのままに。

1925年以来、料理のよろこび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、そして生活を愛する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。



1)SS ディープ・キャセロール

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



②SS シャロー・キャセロール

20cm (3.0 &) H135



③SS ソースパン

16cm (1.9 l) H130 6118400 18cm (2.8 l) H145 6118500



4SS ミルクパン (ノンスティック) 14cm (1.3 l) H87 6118700



5 SS フライパン (ノンスティック)

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



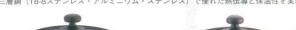
⑥SS シェフズパン (ノンスティック)

20cm (1.9 l) H105 6119000 24cm (3.3 l) 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-

三層鋼(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



11片手鍋 18cm (1.9 ℓ) 内寸 φ 180×H77 3653500



8 両手鍋 18cm (1.9 ℓ) 内寸 φ 180×H77 3653200



12 両口片手鍋

16cm (1.3 ℓ) 内寸 φ 160×H67 3653600



9 両手鍋 **20cm**(2.7ℓ)内寸φ200×H87



13 深型両手鍋

20cm (3.5 ℓ) 内寸 φ200×H112 3652900



10片手鍋 16cm (1.5 ℓ) 内寸φ160×H77



14 深型両手鍋

24cm (6.2 l) 内寸 Ф 240×H137

ストッカー・専

デリカプレート **上**類

蒸し器 ・セイロ類

ストレーナー類

バスボックス・

シールウェア容器薬味入・

水ます ザル

温湿度計