

Catalogue No.

20424-109

109

厨房用品

ブランドキッチンコレクション

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 業務用鍋類・
フライパン

02 キッチンポット・
保存容器

03 中華料理道具・
揚鍋

04 ブランドキッチン
コレクション



鋳鉄製で熱源を選びません。
シーズニング(慣らし)も不要です。
○独自の黒マットエマユ加工により、使いやす
さがアップ。表面にガラガラ感を出し油が馴染
みやすく焦げ付きません。使用方法やお手入
れ方法は簡単に、食物の酸にも負けません。

ピコ・ココット説明

鍋の中の素材の旨みを含んだ水気が鍋
の中で、蒸発・凝縮・水滴化された水の裏
側のピコを伝って再び食材に降り注ぎま
す。この繰り返しで、料理を柔らかく美味
しく仕上げます。無水調理も可能です。



水平なフタの裏側
にピコ(丸突起)



ポール・ボキューズ氏も絶賛!!

現在のフランス料理の潮流を創り、約40年に渡りミシュラン
三ツ星を維持
世界で最も有名なレストラン「ポール・ボキューズ」のオーナー
シェフであり5つものプラセーを率いる彼は「私の料理の秘
訣がひとつしかなかったとしたらそれはこの美しい製品だろう」
と絶賛するほどの愛用家である。



① ブラック



② グレー



③ チェリー



④ マスタード



⑤ グレナディン



⑥ グランブルー



⑦ バジル



〈取手の形状〉 〈板タイプ〉
※の商品は取手の形状が板タイプ
になっております。
注) 板タイプはメーカーの在庫がなく
なり次第他サイズの形状に
変更になります。

⑧ ストウブ ココット ラウンド 22cm専用 セラミック スチーマー バスケット 40509-158 71

0560800 ¥4,000
外寸:φ220×H52 材料:セラミック
耐熱・耐冷温度:150℃/ー20℃
※食器洗い洗浄機使用可
※直火、オープン使用不可



ピコ・ココット ラウンド

	内寸	容量 (ℓ)	底径	重量 (kg)	①ブラック	②グレー	③チェリー	④マスタード	価格	⑤グレナディン	⑥グランブルー	⑦バジル	価格
10cm	φ 90×H 45	0.3	75	0.7	8355000	6736000	8873810	5913500	¥11,000				
12cm	φ120×H 50	0.4	102	1.2	8873600	6736100			¥14,000				
14cm	φ135×H 80	0.8	106	1.6	8355100	*6736200	8873830		¥16,000				
16cm	φ150×H 85	1.4	125	2.3	8355200	6736300	8873840		¥20,000				
18cm	φ180×H 85	1.7	153	2.9	8873700	6736400	6651810		¥23,000				
20cm	φ190×H 90	2.2	155	3.2	8355300	6736500	8873910	5913600	¥26,000				¥27,000
22cm	φ210×H 95	2.6	155	4.0	8355400	6736600	8874010	5913700	¥30,000		5911500		¥31,000
24cm	φ220×H105	3.8	175	4.4	8355500	6736700	8874110	5913800	¥34,000		5911700		¥35,000
26cm	φ240×H115	4.6	195	5.2	8355600	6736800	8874210	5913900	¥37,000	5915000	5911800	5916500	¥39,000
28cm	φ260×H120	5.9	225	6.7	8355700	6736900	8874310	5914000	¥42,000	5915100	5915500	5916600	¥44,000
30cm	φ300×H135	8.4	257	7.7	8355810	6737010	6651510		¥50,000		5915600		¥52,000
34cm	φ340×H160	12.6	295	10.1	8355820	6737020			¥60,000		5915700		¥62,000

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。 ※10cm・12cmなど小さいココットは電磁調理器にからない場合もございます。 ※16cmチェリーのみ高さ80mm、容量1.2ℓ

ビュッフェパン

ビュッフェでは、見やすく、取りやすく、分かりやすいプレゼンテーションが重要



口径が広く、お料理が見えやすく、サーブしやすいです。
蓋がガラスなので、軽く開け閉めに負担が無く、
中の料理が見えます。
ビュッフェに最適なストウブ



⑩



⑪



⑫



⑬

ビュッフェパン 30cm ¥25,000 71

商品コード

⑨40511-344 ブラック 0561020
⑩40511-462 グレー 0561030
⑪40511-345 チェリー 0561040

内径:300 高さ:85 底径:155
重さ:7.5kg 容量:4.4ℓ
蓋/強化ガラス製
付属品:竹箸(30cm)、竹スパチュラ(29cm)
天ぷらアミ



⑫



⑬



⑭

グランビュッフェパン 37cm ¥35,000 79

商品コード

⑫ブラック 40509-398 6645320
⑬チェリー 40509-898 6645310
⑭グレー 40509-336 6645330

内径:365 深さ:90 底径:140
重さ:4.7kg 容量:5.7ℓ
付属品:菜箸・ターナー・専用網



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリューム
は中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



直径10~14cmなどの小さい鍋は、電磁調理器に
からない場合もございます。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。