

Catalogue No.

20424-111

111

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。

このページの全商品は



01 業務用鍋類・
フライパン

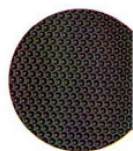
02 キッチンポット・
保存容器

03 中華料理道具・
揚鍋

04 ブランドキッチン
コレクション



ストウブ



ニダベイユシリーズ (①～⑥)

HONEY BLOCK (蜂の巣状)

蜂の巣に見立てた鍋底は無駄な油分を落とし
焦げ付きにくく使いやすく進化しました。



水平なフタの裏側
にピコ(丸突起)

ピコ ソテーパン 説明 (①～③)

鍋の中の素材の旨みを含んだ水気が鍋の中で、
蒸発・凝縮・水滴化されフタ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
かく美味しく仕上げます。無水調理も可能です。



ピコ ソテーパン

内径	深さ	底径	kg	①ブラック	②チェリー	③グレー	価格
24cm	2.4	65	190	40509-386 6641800	40509-889 6641910	40509-385 6743400	¥29,000
28cm	3.7	70	225	40509-331 6642200	40510-306	40509-332 6743500	¥33,000



ソテーパン (ガラス蓋付)

内径	深さ	底径	kg	④チェリー	価格
24cm	2.4	65	190	40509-892 6642730	¥26,000
28cm	3.7	70	225	40509-893	製造中止

蓋/ガラス製
※オープンでのご使用の場合はガラス蓋を外してください。



ホルダー付フライパン

内径	深さ	底径	kg	⑤ブラック	⑥チェリー	価格
20cm	50	154	1.5	40509-533 6650800		¥15,000
24cm	50	194	2.0	40509-384 6651000	40509-383	¥22,000
28cm	50	235	2.7	40509-326 6651200	40509-886 6651310	¥25,000
32cm	50	310	3.1	40509-535 6651210		¥30,000

●取り外し式のシリコンハンドル付です。
※オープンに入れる際は、シリコンハンドルを外してください。
※⑥のチェリーは在庫がなくなり次第シリコンハンドルがグレーに変更
になります。



ラウンドスタックブルディッシュ

	外寸	底径	kg	⑦ブラック	⑧チェリー	⑨グレー	価格
12cm	170×H45	95	0.5	40509-472 0742900		40509-544 6652900	¥8,000
16cm	220×H50	130	0.8	40509-553 1896600	40509-894 1898010	40509-552 6653000	¥10,000
20cm	270×H55	165	1.2	40509-558 1896700	40509-895 1898110	40509-557 6653100	¥12,000

●メニューメニューに最適

両手フライパン ラウンド

	内径	深さ	底径	kg	⑩ブラック	⑪チェリー	⑫グレー	価格
20cm	195	45	175	1.7	40511-659 2285300	40511-661 2285400	40511-660 2285500	¥12,000
26cm	255	55	230	2.6	40511-725 2244100	40511-727 2244200	40511-726 2244300	¥17,000



オーバルスタックブルディッシュ

φ	内寸	底面寸法	kg	⑬ブラック	⑭チェリー	⑮グレー	価格	
15cm	0.18	139× 98×H27	115× 72	0.52	40509-546 1896900	40509-545 6652400	¥8,000	
21cm	0.5	203×142×H37	168×107	1.0	40509-391 8877900	40509-896 1897010	40509-559 6652500	¥12,000
24cm	0.8	239×169×H42	201×132	1.45	40509-393 8878000	40509-897 1897110	40509-562 6652600	¥13,000
28cm	1.3	280×198×H46	240×155	1.8	40509-341 8878100			¥15,000
32cm	1.75	321×226×H46	280×185	2.3	40509-342 8878200			¥17,000

ミシュランシェフが大絶賛

ミシュランの星付有名レストランの数多くのシェフが
好んで使用するストウブ社(本社: フランスシュルケム
TURCKHEIM)

○ストウブ社の製品は独自の黒マットエマユ加工によ
り、さらに使いやすさがアップします。従来のホーロー
加工とは異なり、ガラガラ感を出しています。油が馴染
みやすく焦げ付きません。しかも、使用方法やお手入
れ方法は簡単で、食物の酸にも負けません。



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。