

Catalogue No.

20459-104

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ストウブ

104

厨房でのメンテナンスの手軽さもさることながら、ふたをすれば
“鍋が調理してくれる 厨房の頼もしい片腕”



“テーブルの上の名プレゼンター”

テーブルサイズはストウブの定番!
お客様へサプライズを届ける事ができるラインナップ



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



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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁