

Catalogue No.

20459-107

107 ストウブ

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 H・ガス兼用鍋



ニダベユシリーズ (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、料理を柔ら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グレー	③チェリー	価格
24cm	2.4	65	190	3.8	40509-386 6641800	40509-889 6641910	¥29,000
28cm	3.7	70	225	4.5	40509-331 6642200	40509-332 6743500	¥33,000

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
24cm	50	194	2.0	40509-384 6651000	40509-886 6651200	¥22,000
28cm	50	235	2.7	40509-326 6651200	40509-886 6651310	¥25,000
32cm	50	310	3.1	40509-535 6651210	40509-886 6651310	¥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。

04 鍋全般



④ソテーパン (ガラス蓋付)						④
内径	ℓ	深さ	底径	kg	チェリー	価格
24 _{cm}	2.4	65	190	3.4	40509-892 6642730	¥26,000

蓋/強化ガラス
※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。

05 ブランドキッチン
コレクション



ラウンドスタッカブルディッシュ

外寸	底径	kg	⑦ブラック	⑧グレー	⑨チェリー	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	40509-552 6653000	¥10,000
20cm	270×H55	165	1.2	40509-558 1896700	40509-557 6653100	¥12,000

●モーニングメニューに最適

両手フライパン ラウンド

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



オーバルスタッカブルディッシュ

内寸	底面寸法	kg	⑬ブラック	⑭グレー	⑮チェリー	価格
15cm	0.18 139×98×H27 115×72	0.52	40509-546 1896900	40509-545 6652400	40509-896 1897010	¥9,000
21cm	0.5 203×142×H37 168×107	1.0	40509-391 8877900	40509-559 6652500	40509-896 1897010	¥12,000
24cm	0.8 239×169×H42 201×132	1.45	40509-393 8878000	40509-562 6652600	40509-897 1897110	¥13,000
28cm	1.3 280×198×H46 240×155	1.8	40509-341 8878100	40509-562 6652600	40509-897 1897110	¥15,000
32cm	1.75 321×226×H46 280×185	2.3	40509-342 8878200	40509-562 6652600	40509-897 1897110	¥17,000

三ツ星シェフが大絶賛

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、ザラザ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10～15cm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30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。