

Catalogue No.

20480-106

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

106



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。



水平なフタの裏側に
ピコ(丸突起)



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



ピコ・ココットオーバル

	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
11cm	115x 90xH 45	0.3	97x 62	0.8	8875500	6724000	8876410		¥12,000				
15cm	143x110xH 57	0.6	119x 87	1.3	8875600	6724100			¥19,000				
17cm	175x135xH 75	1.0	146x106	1.9	8355900	6724200	8876430		¥22,000				
23cm	220x160xH 95	2.4	193x135	3.3	8356000	6724300	8876510	5914100	¥26,000				
27cm	250x200xH 95	3.2	222x160	5.0	8356100	6724400	8876610	5914200	¥33,000		5912100		¥35,000
29cm	280x220xH105	4.3	230x166	5.7	8356200	6724500	8876710	5914300	¥37,000	5915200	5915800	5916700	¥39,000
31cm	290x230xH110	5.4	260x202	6.1	8356300	6724600	8876810	5914400	¥43,000	5915300	5915900	5916800	¥45,000
33cm	315x255xH125	6.5	275x208	6.4	8356400	6724700	8876901		¥48,000	5915400	5916000	5916900	¥50,000
37cm	340x270xH130	8.0	306x228	9.0	8356500	6724800	6652010		¥55,000				
41cm	390x315xH140	12.0	350x262	12.6	8875700				¥67,000				

底板厚:10mm ※11cmは5mmになります。



11cm、15cmなど小さいサイズのココットは電磁調理器にかからない場合もございます。



システドロップ構造

浅めの鍋にドーム型の蓋が「炒めて煮込む」料理に適したブレイザーソテーパン。通常ドーム型の蓋の鍋は、調理中、食材からの水分が上にあがり水滴になり、鍋の端へ流れてしまいます。ブレイザーはその問題を解決するために食材から出た水分をキャッチして食材に投げ返す「システドロップ構造」で料理を更に美味しくします。

蓋ツマミ材質:(ブラック)真鍮 (グレー・チェリー・グランブルー)/ステンレス



⑧⑫



⑨⑬



⑩⑭



⑪⑮



ブレイザー ソテーパン 24cm

商品コード	価格
⑧40511-473 ブラック	0560950 ¥30,000
⑨40511-471 グレー	0560960 ¥30,000
⑩40511-475 チェリー	0560970 ¥30,000
⑪40511-477 グランブルー	0560980 ¥32,000

内径:240 深さ:70 底径:185
容量:2.4ℓ 重量:3.6kg

ブレイザー ソテーパン 28cm

商品コード	価格
⑫40511-472 ブラック	0560990 ¥37,000
⑬40511-470 グレー	0561000 ¥37,000
⑭40511-474 チェリー	0561010 ¥37,000
⑮40511-476 グランブルー	0561130 ¥40,000

内径:280 深さ:77 底径:220
容量:3.7ℓ 重量:5.1kg



⑯ハートココット
40509-798

6653610 ¥26,000
内寸:200x170xH90
外寸:264x186
底径:100
容量:1.8ℓ 重量:2.8kg



⑰リッドホルダー
40511-364

6650760 ¥8,500
サイズ:235x113xH180
材質:本体/鋳物
鍋受け部分/シリコン
耐熱温度:シリコン部 200℃



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、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、2019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