



ル・クルーゼ



フランス

全ての熱源に適合



ガス
使用可



オーブン
使用可



電気・電磁
調理器 (IH)
使用可



ハロゲン
ヒーター
使用可

Enamelled Cast Iron 鋳物ホーローウェア

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。保温性が抜群で、エナメル質のホーロー加工が、煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を発揮。永く付き合える美しい本物です。

鋳物ホーローウェアの特徴

- ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する料理に最適です。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで厚い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。
- 酸に強く、繰り返し使用してもにおいや色が染みつきません。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご利用できます。
- フタのツマミは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付のままオーブンに入れます。

トラディション シリーズ

半世紀以上もの間、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ。ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品です。



トラディション ココットロンド 2501

内径	ℓ	深さ	底径	kg	①チェリーレッド	②オレンジ	③ホワイト	価格
16cm	1.3	75	120	2.1	8808260	8808220	—	¥22,000
18cm	1.8	130	135	2.3	7357610	4514130	—	¥25,000
20cm	2.4	135	145	2.8	6499410	4514030	—	¥30,000
22cm	3.3	145	165	3.5	6499310	4513930	4513910	¥33,000
24cm	4.2	150	185	4.2	7594910	4513830	1691300	¥37,000



④トラディション ココットロンド 2101 マットブラック

内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1.8	130	135	2.3	0606110	¥25,000
20cm	2.4	135	145	2.8	0606210	¥30,000
22cm	3.3	145	165	3.5	0606310	¥33,000
24cm	4.2	150	185	4.2	1691210	¥37,000



トラディション ココットオーバル 2502

	内寸	ℓ	深さ	底径	kg	⑤チェリーレッド	⑥オレンジ	⑦ホワイト	価格
25cm	250×190	3.2	145	200×150	3.7	4514361	4514330	4514310	¥32,000
27cm	270×210	4.1	155	215×165	4.2	—	4514230	—	¥36,000

●サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型

⑧トラディション ココットオーバル 2102 マットブラック

	内寸	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
25cm	250×190	3.2	145	200×150	3.7	0606410	¥32,000
27cm	270×210	4.1	155	215×165	4.2	1692010	¥36,000

●サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型



⑨ココットダムール チェリーレッド 25C1

内寸	ℓ	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
18cm	190×170	2.0	135	150×130	3.2	4515330 ¥29,000



⑩スチーマー 940071

外寸	商品コード	価格
20cm用 φ233×H65	8673710	¥9,000
22cm用 φ255×H70	8673700	¥10,000
24cm用 φ280×H80	8673720	¥11,500

材質: ステンレス

- 食材がムラのない熱まわりで均等に蒸しあがります。
- ココットロンド20/22/24cmココットジャポネーゼ22/24cmに対応
- ※スチーマー20cmにはラムカン(S)が3コ、ラムカン(L)が2コ入ります。
- スチーマー22cmにはラムカン(S)が4コ、ラムカン(L)が3コ入ります。
- スチーマー24cmにはラムカン(S)が5コ、ラムカン(L)が4コ入ります。



使用時

調理中、ビュッフェシーンに便利な
鍋蓋専用のスタンドです。



⑪EBM 18-8 なべ蓋スタンド

- 2502200 ¥6,000
- 外寸: 130×135×H95
- 材質: 18-8ステンレス
- 水分を受け止めてくれるトレー付きなのでテーブルを汚しません。



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。



IH調理機の仕様によっては小さいサイズがご使用いただけない場合がございます。