

Catalogue No.

20540-185

185 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 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション



鑄鉄製で熱源を選びません。
シーズニング(慣らし)も不要です。

○独自の黒マットエマユ加工により、使いやすさがアップ。表面にガラガラ感を出し油が馴染みやすく焦げ付きません。使用方法やお手入れ方法は簡単に、食物の酸にも負けません。



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)



ポール・ボキューズ氏も絶賛!!

現在のフランス料理の潮流を創り、約40年に渡りミシュラン三ツ星を維持世界で最も有名なレストラン「ポール・ボキューズ」のオーナーシェフであり5つものプラセリーを率いる彼は「私の料理の秘訣がひとつしかなかったとしたらそれはこの美しい製品だろう」と絶賛するほどの愛用家である。

ピコ・ココット ラウンド

	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
10cm	φ 90×H 45	0.3	75	0.7	1-0185-0101 8355000	1-0185-0201 6736000	1-0185-0301 8873810		¥11,000				
12cm	φ120×H 50	0.4	102	1.2	1-0185-0102 8873600	1-0185-0202 6736100			¥14,000				
14cm	φ135×H 80	0.8	106	1.6	1-0185-0103 8355100	1-0185-0203 6736200	1-0185-0302 8873830		¥16,000				
16cm	φ150×H 85	1.4	125	2.3	1-0185-0104 8355200	1-0185-0204 6736300	1-0185-0303 8873840		¥20,000				
18cm	φ180×H 85	1.7	153	2.9	1-0185-0105 8873700	1-0185-0205 6736400	1-0185-0304 6651810		¥23,000				
20cm	φ190×H 90	2.2	155	3.2	1-0185-0106 8355300	1-0185-0206 6736500	1-0185-0305 8873910		¥26,000				
22cm	φ210×H 95	2.6	155	4.0	1-0185-0107 8355400	1-0185-0207 6736600	1-0185-0306 8874010		¥30,000				
24cm	φ220×H105	3.8	175	4.4	1-0185-0108 8355500	1-0185-0208 6736700	1-0185-0307 8874110		¥34,000				
26cm	φ240×H115	5.2	195	5.9	1-0185-0109 8355600	1-0185-0209 6736800	1-0185-0308 8874210	1-0185-0401 5913900	¥37,000	1-0185-0501 5915000	1-0185-0601 5911800	1-0185-0701 5916500	¥39,000
28cm	φ260×H120	6.7	225	6.7	1-0185-0110 8355700	1-0185-0210 6736900	1-0185-0309 8874310	1-0185-0402 5914000	¥42,000	1-0185-0502 5915100	1-0185-0602 5915500	1-0185-0702 5916600	¥44,000
30cm	φ300×H135	8.4	257	7.7	1-0185-0111 8355810	1-0185-0211 6737010	1-0185-0310 6651510		¥50,000		1-0185-0603 5915600		¥52,000
34cm	φ340×H160	12.6	295	10.1	1-0185-0112 8355820	1-0185-0212 6737020			¥60,000		1-0185-0604 5915700		¥62,000

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。 ※16cmチェリーのみ高さ80mm、容量1.2ℓ



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。



⑧ストウブ ココットラウンド 22cm専用 セラミック スチーマー バスケット

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

40509-158 1-0185-0801 0560800 ¥4,000
外寸:φ220×H52 材料:セラミック
耐熱・耐冷温度:150℃/−20℃
※ 食器洗いの洗浄機使用可
※ 直火、オーブン使用不可



⑨



⑩



⑪

ストウブ ピコ・ココット スチーマーセット 26cm

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

⑨ 40510-606 ブラック 1-0185-0901 1264000 ¥44,000
⑩ 40510-605 グレー 1-0185-1001 1264010 ¥44,000
⑪ 40510-601 チェリー 1-0185-1101 1264020 ¥44,000
外径:270 深さ:115 底径:260
● ステンレス製のスチーマーがセットになったココットのセットです。
点検や蒸し野菜などに。



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、2021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。