

Catalogue No.

20540-187

187 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



ストウブ



フランス



ニダベユシリーズ (①~③)

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。

ピコ ソテーパン説明 (①)

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)

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

①ピコ ソテーパン ブラック 40509-386

内径	ページコード	深さ	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0187-0101	2.4	65	190	3.8	6641800 ¥29,000



ラウンドスタッカブルディッシュ

外寸	底径	kg	④ブラック	⑤グレー	⑥チェリー	価格
12cm	170×H45	95	0.5	40509-472 1-0187-0401 0742900	40509-544 1-0187-0501 6652900	¥8,000
16cm	220×H50	130	0.8	40509-553 1-0187-0402 1896600	40509-552 1-0187-0502 6653000	40509-894 1-0187-0601 1898010
20cm	270×H55	165	1.2	40509-558 1-0187-0403 1896700	40509-557 1-0187-0503 6653100	40509-895 1-0187-0602 1898110

●モーニングメニューに最適



オーバルスタッカブルディッシュ

底径	内寸	底面寸法	kg	⑩ブラック	⑪グレー	⑫チェリー	価格
15cm	0.18	139×98×H27	115×72	0.52	40509-546 1-0187-1001 1896900	40509-545 1-0187-1101 6652400	¥8,000
21cm	0.5	203×142×H37	168×107	1.0	40509-391 1-0187-1002 8877900	40509-559 1-0187-1102 6652500	40509-896 1-0187-1201 1897010
24cm	0.8	239×169×H42	201×132	1.45	40509-393 1-0187-1003 8878000	40509-562 1-0187-1103 6652600	40509-897 1-0187-1202 1897110
28cm	1.3	280×198×H46	240×155	1.8	40509-341 1-0187-1004 8878100	—	—
32cm	1.75	321×226×H46	280×185	2.3	40509-342 1-0187-1005 8878200	—	—



ホルダー付フライパン

内径	深さ	底径	kg	②ブラック	③チェリー	価格
24cm	50	194	2.0	40509-384 1-0187-0201 6651000	—	¥22,000
28cm	50	235	2.7	40509-326 1-0187-0202 6651200	40509-886 1-0187-0301 6651310	¥25,000
32cm	50	310	3.1	40509-535 1-0187-0203 6651210	—	¥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。
※③のチェリーは在庫がなく次回第3シリコンハンドルがグレーに変更になります。



両手フライパン ラウンド

内径	深さ	底径	kg	⑦ブラック	⑧グレー	⑨チェリー	価格
20cm	195	45	175	1.7	40511-659 1-0187-0701 2285300	40511-660 1-0187-0801 2285500	40511-661 1-0187-0901 2285400
26cm	255	55	230	2.6	40511-725 1-0187-0702 2244100	40511-726 1-0187-0802 2244300	40511-727 1-0187-0902 2244200

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イ
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。



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、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。