

Catalogue No.

20540-192

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

192



ストウブオリジナルの
様々な用途に使えるキッチンツールは、
ホーローの表面を傷めない
シリコン製です。
持ち手は天然木を使用。
フックにかけて収納可能です。



① スーブレードル

ページコード	商品コード	価格
40503-104	1-0192-0101	1264410

80×97 全長:310
●鍋肌に付いた、とろみのある汁物もシリコンなので残さず
くいくいやすいです。



② スキミングレードル

ページコード	商品コード	価格
40503-100	1-0192-0201	1264070

97×93 全長:310
●茹でた食材や、鍋物の具・揚げ物に



③ サービングターナー

ページコード	商品コード	価格
40503-102	1-0192-0301	1264090

105×85 全長:310
●炒めや返しに最適です。



④ ウォックターナー

ページコード	商品コード	価格
40503-101	1-0192-0401	1264080

92×88 全長:310
●炒めるだけでなく、返したり、まとめてすくうのに便利です。



⑤ マルチスプーン

ページコード	商品コード	価格
40503-105	1-0192-0501	1264420

160×73 全長:280
●1本で炒めたり、返したりできる多機能ツールです。
前傾がちな食材の盛りつけ時にもすくえて便利です。



⑥ トング

ページコード	商品コード	価格
40503-103	1-0192-0601	1264400

48×16 全長:315
●シリコンだから熱が手元に伝わりにくく、適度な硬さで食材
をつまみやすいです。



⑦ スパチュラ

ページコード	商品コード	価格
40503-106	1-0192-0701	1264430

105×55 全長:300
●混ぜたり、ボールや鍋底に残ったソースを集めるのに便利
です。



⑧ リゾットスプーン

ページコード	商品コード	価格
40503-108	1-0192-0801	1264450

75×67 全長:310
●リゾット作りはもちろん、穴のおがで軽くて食材が付きにく
く、炒めたり粘りのあるものを混ぜるのに最適です。



⑨ ベストリーブラシ

ページコード	商品コード	価格
40503-109	1-0192-0901	1264460

70×47 全長:220
●お菓子やパン、料理の仕上げなどにシリコンだからお手入
れも楽です。



⑩ サービングスプーン

ページコード	商品コード	価格
40503-107	1-0192-1001	1264440

85×60 全長:305
●浅めのスクープで、適度なスプーンと食材を一緒にすくうの
に最適です。テーブル上での取り分けに便利です。



⑪ しゃもじ

ページコード	商品コード	価格
40503-110	1-0192-1101	1264470

118×77 全長:220
●突起状の「ピコ」があり、ご飯がくっつきにくく、よそしやすい
です。



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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

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