

Catalogue No.

20579-187

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

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



鋳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。

○独自の黒マットエミユ加工により、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 グレナディン



⑤ グランブルー



⑥ バジル



⑦ カンバーニュ

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)

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	価格	④グレナディン	⑤グランブルー	⑥バジル	価格	⑦カンバーニュ	価格
10cm	φ 90×H 45	0.3	75	0.7	2-0187-0101 8355000	2-0187-0201 6736000	2-0187-0301 8873810	¥12,000					2-0187-0701 2125910	¥12,000
12cm	φ120×H 50	0.4	102	1.2	2-0187-0102 8873600	2-0187-0202 6736100		¥15,000						
14cm	φ135×H 80	0.8	106	1.6	2-0187-0103 8355100	2-0187-0203 6736200	2-0187-0302 8873830	¥17,000					2-0187-0702 2125920	¥17,000
16cm	φ150×H 85	1.4	125	2.3	2-0187-0104 8355200	2-0187-0204 6736300	2-0187-0303 8873840	¥21,000					2-0187-0703 2125930	¥21,000
18cm	φ180×H 85	1.7	153	2.9	2-0187-0105 8873700	2-0187-0205 6736400	2-0187-0304 6651810	¥24,000					2-0187-0704 2125940	¥24,000
20cm	φ190×H 90	2.2	155	3.2	2-0187-0106 8355300	2-0187-0206 6736500	2-0187-0305 8873910	¥27,000					2-0187-0705 2125950	¥27,000
22cm	φ210×H 95	2.6	155	4.0	2-0187-0107 8355400	2-0187-0207 6736600	2-0187-0306 8874010	¥32,000					2-0187-0706 2125960	¥32,000
24cm	φ220×H105	3.8	175	4.4	2-0187-0108 8355500	2-0187-0208 6736700	2-0187-0307 8874110	¥36,000					2-0187-0707 2125970	¥36,000
26cm	φ240×H115	5.2	195	5.9	2-0187-0109 8355600	2-0187-0209 6736800	2-0187-0308 8874210	¥39,000	2-0187-0401 5915000	2-0187-0501 5916500	2-0187-0601 5916500	¥41,000	2-0187-0708 2125980	¥39,000
28cm	φ260×H120	6.7	225	6.7	2-0187-0110 8355700	2-0187-0210 6736900	2-0187-0309 8874310	¥44,000	2-0187-0402 5915100	2-0187-0502 5916600	2-0187-0602 5916600	¥46,000	2-0187-0709 2125990	¥44,000
30cm	φ300×H135	8.4	257	7.7	2-0187-0111 8355810	2-0187-0211 6737010	2-0187-0310 6651510	¥52,000		2-0187-0503 5915600		¥54,000		
34cm	φ340×H160	12.6	295	10.1	2-0187-0112 8355820	2-0187-0212 6737020		¥62,000		2-0187-0504 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

●プロフェッショナル向けに開発されたココットは、熱伝導率の良さ、保温性の高さ、蓋の気密性、IH、オープン対応などの理由から、フランスはもちろん世界中のシェフに愛されています。

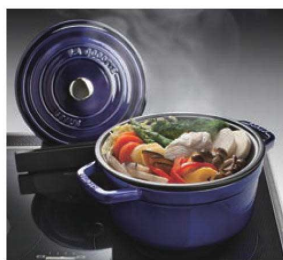
⚠ 直径10〜14cmなどの小さい鍋は、電磁調理器にかからない場合もございます。



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	2-0187-0801 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、オープン使用不可



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	2-0187-0901 1264000	¥46,000
⑩ 40510-605 グレー	2-0187-1001 1264010	¥46,000
⑪ 40510-601 チェリー	2-0187-1101 1264020	¥46,000

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。
点心や蒸し野菜などに。



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、2022年9月1日現在のもので、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。