

Catalogue No.
20579-194

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

staub ストープ 194



ストープオリジナルの
様々な用途に応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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

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



① スूपレードル **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-104 2-0194-0101 1264410 ¥2,400
80×97 全長:310
●鍋脚についた、とろみのある汁物もシリコンなので残さずすくいやすいです。



② スキミングレードル **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-100 2-0194-0201 1264070 ¥2,400
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 **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-102 2-0194-0301 1264090 ¥2,400
105×85 全長:310
●炒めや返しに最適です。



④ ウォックターナー **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-101 2-0194-0401 1264080 ¥2,400
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 **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-105 2-0194-0501 1264420 ¥2,400
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。
●煎れがちな食材の盛りつけ時にもすくって便利です。



⑥ トング **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-103 2-0194-0601 1264400 ¥2,500
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 **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-106 2-0194-0701 1264430 ¥2,100
105×55 全長:300
●返せたり、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 **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-108 2-0194-0801 1264450 ¥2,100
75×67 全長:310
●リゾット作りはもちろん、穴のおかげで軽く食材がつきにくく、炒めたり粘りのあるものを混ぜるのに最適です。



⑨ ペストリーブラシ **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-109 2-0194-0901 1264460 ¥2,100
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 **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-107 2-0194-1001 1264440 ¥2,100
85×60 全長:305
●深めのスクープで、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 シャモじ **47**
ページコード 商品コード 価格
40503-110 2-0194-1101 1264470 ¥2,100
118×77 全長:220
●突起状のピコがあり、ご飯がくつきにくく、よそいやすいです。