

Catalogue No.

20604-198

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

198



ストウブオリジナルの
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。



① スーブレードル

ページコード	商品コード	価格
40503-104	3-0198-0101	1264410
80×97	全長:310	
●鍋淵についた、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

ページコード	商品コード	価格
40503-100	3-0198-0201	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	3-0198-0301	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	3-0198-0401	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	3-0198-0501	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。 煎れがちな食材の盛りつけ時にもくえて便利です。		



⑥ トング

ページコード	商品コード	価格
40503-103	3-0198-0601	1264400
48×16	全長:315	
●シリコンだから熱が手元に伝わりにくく、適度を確か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	3-0198-0701	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	3-0198-0801	1264450
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

ページコード	商品コード	価格
40503-109	3-0198-0901	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	3-0198-1001	1264440
85×60	全長:305	
●湯めのスクープで、適度なスープ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	3-0198-1101	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。		

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トースター等)

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