

Catalogue No.

20633-196

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ル・クルーゼ

196



ル・クルーゼ



フランス



ココットジャポネーズ 25052 24cm

	ページコード	内径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
① チェリーレッド	4-0196-0101	240	3.3	81	190	4.1	6869010 ¥37,000
② オレンジ	4-0196-0201	240	3.3	81	190	4.1	6869110 ¥37,000

● すぐ焼きや鍋物など食事にちょうど良いやや浅めの鍋です。

③ 鍋用ステンレスツマミ

	ページコード	商品コード	価格
小 940034-40	4-0196-0301	φ45 4516520	¥3,000

適応鍋サイズ

	ココットロンド	ココットオーバル
ツマミ 小	16 ~ 22cm	23cm・25cm



テリーヌ・レクタ 25024 32cm

	ページコード	商品コード	価格
④ マットブラック	4-0196-0401	2209830	¥35,000
⑤ マルセイユ	4-0196-0501	2209840	¥35,000

外寸:110×355 内寸:85×295

容量:1.8ℓ 高さ:65

重量:3.5kg 材質:鋳物ホーロー

●優れた熱伝導と蓄熱性の鋳物ホーロー製「テリーヌ型」です。
●鮮やかで美しいカラーバリエーションが魅力、調理器具としてだけでなく、テーブルコーディネートアイテムとして、出来立てのおいしさをそのままテーブルにサーブすることができます。



グリル・レクタンギュラー 20202 32cm

	ページコード	商品コード	価格
⑥ オレンジ	4-0196-0601	2209850	¥21,000
⑦ チェリーレッド	4-0196-0701	2209860	¥21,000
⑧ マットブラック	4-0196-0801	2209870	¥21,000

外寸:220×385 内寸:220×320 高さ:20

重量:2.7kg 材質:鋳物ホーロー

●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる、長方形のグリルです。
●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等に熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。
●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。



グリル・カレ 20205 24cm

	ページコード	商品コード	価格
⑨ オレンジ	4-0196-0901	2209880	¥19,000
⑩ チェリーレッド	4-0196-1001	2209890	¥19,000
⑪ マットブラック	4-0196-1101	2209900	¥19,000

外寸:300×240 内寸:240×240 高さ:20

重量:2.2kg 材質:鋳物ホーロー

●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる、スクエア型のグリルです。
●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等に熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。
●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。



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。



IH調理機の仕様によっては小さいサイズがご使用いただけない場合がございます。

●このカタログに掲載されている価格は、2024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
(トースター)

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