

Catalogue No.

20666-185

185 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



ストウブ



フランス

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。

○独自の黒マットエマイユ加工により、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	5-0185-0101 8355000	5-0185-0201 6736000	5-0185-0301 8873810	¥13,000					5-0185-0701 2125910	¥13,000
12cm	φ120×H 50	0.4	102	1.2	5-0185-0102 8873600	5-0185-0202 6736100		¥16,000						
14cm	φ135×H 80	0.8	106	1.6	5-0185-0103 8355100	5-0185-0203 6736200	5-0185-0302 8873830	¥18,000					5-0185-0702 2125920	¥18,000
16cm	φ150×H 85	1.4	125	2.3	5-0185-0104 8355200	5-0185-0204 6736300	5-0185-0303 8873840	¥22,000					5-0185-0703 2125930	¥22,000
18cm	φ180×H 85	1.7	153	2.9	5-0185-0105 8873700	5-0185-0205 6736400	5-0185-0304 6651810	¥25,000					5-0185-0704 2125940	¥25,000
20cm	φ190×H 90	2.2	155	3.2	5-0185-0106 8355300	5-0185-0206 6736500	5-0185-0305 8873910	¥28,000					5-0185-0705 2125950	¥28,000
22cm	φ210×H 95	2.6	155	4.0	5-0185-0107 8355400	5-0185-0207 6736600	5-0185-0306 8874010	¥33,000					5-0185-0706 2125960	¥33,000
24cm	φ220×H105	3.8	175	4.4	5-0185-0108 8355500	5-0185-0208 6736700	5-0185-0307 8874110	¥37,000					5-0185-0707 2125970	¥37,000
26cm	φ240×H115	5.2	195	5.9	5-0185-0109 8355600	5-0185-0209 6736800	5-0185-0308 8874210	¥41,000	5-0185-0401 5915000	5-0185-0501 5915800	5-0185-0601 5916500	¥43,000	5-0185-0708 2125980	¥41,000
28cm	φ260×H120	6.7	225	6.7	5-0185-0110 8355700	5-0185-0210 6736900	5-0185-0309 8874310	¥46,000	5-0185-0402 5915100	5-0185-0502 5915500	5-0185-0602 5916600	¥48,000	5-0185-0709 2125990	¥46,000
30cm	φ300×H135	8.4	257	7.7	5-0185-0111 8355810	5-0185-0211 6737010	5-0185-0310 6651510	¥54,000				¥56,000		
34cm	φ340×H160	12.6	295	10.1	5-0185-0112 8355820	5-0185-0212 6737020		¥64,000						

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



⑨



⑩ 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

ストウブ グランドココット ラウンド 20cm

ページコード	商品コード	価格
⑧ ブラック 1022843	5-0185-0801	2402390 ¥31,000
⑨ チェリー 1022857	5-0185-0901	2402400 ¥31,000

外径:200 深さ:115 底径:158
重量:3.8kg 容量:2.75ℓ
板厚:約4(個体差あり)
材質:鋳物ホーロー、ホーロー
●煮込みや蒸し調理に、より特化した深手のココットです。

ページコード	商品コード	価格
40509-158	5-0185-1001 0560800	¥4,300

外径:φ220×H52 材料:セラミック
耐熱・耐冷温度:150℃/ー20℃
※食器洗いの洗浄機使用可
※直火、オープン使用不可



⑪



⑫



⑬

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
⑪40510-606 ブラック	5-0185-1101 1264000	¥48,000
⑫40510-605 グレー	5-0185-1201 1264010	¥48,000
⑬40510-601 チェリー	5-0185-1301 1264020	¥48,000

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、2025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。