195 ル・クルーゼ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

LE CREUSET
ル・クルーゼ

フランス

Enamelled Cast Iron
鋳物ホーローウェア

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。保温性が抜群で、エナメル質のホーロー加工が、煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を発揮。永く付き合える美しい本物です。

鋳物ホーローウェアの特徴

- ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する料理に最適です。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで厚い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。
- 酸に強く、繰り返し使用してもにおいや色が染みつきません。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご活用できます。
- フタのツマミは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付のままオーブンに入れられます。

全ての熱源に適合

直火使用可 / オーブン使用可 / 電気・電磁調理器(IH)使用可 / ハロゲンヒーター使用可

トラディション シリーズ

半世紀以上もの間、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ
ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品です。


①


②


③

トラディション ココットロンド 2501

内径	ℓ	深さ	底径	kg	①チェリーレッド	②オレンジ	③スピナッツ	価格
16cm	1.3	75	120	2.1	6-0195-0101 8808260	6-0195-0201 8808220	——	¥28,000
18cm	1.8	80	135	2.3	6-0195-0102 7357610	6-0195-0202 4514130	——	¥32,000
20cm	2.4	90	145	2.8	6-0195-0103 6499410	6-0195-0203 4514030	6-0195-0301 1191370	¥35,000
22cm	3.3	95	165	3.5	6-0195-0104 6499310	6-0195-0204 4513930	——	¥41,000
24cm	4.2	105	185	4.2	6-0195-0105 7594910	6-0195-0205 4513830	——	¥44,000




⑤


⑥

トラディション ココット オーバル 2502

内寸	ℓ	深さ	底径	kg	⑤チェリーレッド	⑥オレンジ	価格
25cm	250×190	3.2	145	200×150	3.7	6-0195-0501 4514361	6-0195-0601 4514330	¥40,000
27cm	270×210	4.1	155	215×165	4.2	——	6-0195-0602 4514230	¥43,000

●サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型



④トラディション ココットロンド 2101 マットブラック

内径	ページコード	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0195-0401	1.8	80	135	2.3	0606110	¥32,000
20cm	6-0195-0402	2.4	90	145	2.8	0606210	¥35,000
22cm	6-0195-0403	3.3	95	165	3.5	0606310	¥41,000
24cm	6-0195-0404	4.2	105	185	4.2	1691210	¥44,000



⑦トラディション ココット オーバル 2102 マットブラック

	ページコード	内寸	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
25cm	6-0195-0701	250×190	3.2	145	200×150	3.7	0606410	¥40,000
27cm	6-0195-0702	270×210	4.1	155	215×165	4.2	1692010	¥43,000

●サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型



⑧ココットダムール チェリーレッド 25C1

	ページコード	内寸	ℓ	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
18cm	6-0195-0801	190×170	2.0	135	150×130	3.2	4515330	¥36,000




使用時

⑨スチーマー 940071

	ページコード	外寸	商品コード	価格
20cm用	6-0195-0901	φ233×H65	8673710	¥11,000
22cm用	6-0195-0902	φ255×H70	8673700	¥12,000
24cm用	6-0195-0903	φ280×H80	8673720	¥13,000

材質:ステンレス
●食材がムラのない熱まわりで均等に蒸しあがります。
●ココット・ロンド20/22/24cmココットジャポネーゼ22/24cmに対応
※スチーマー20cmにはラムカン(S)が3コ、ラムカン(L)が2コ入ります。
スチーマー22cmにはラムカン(S)が4コ、ラムカン(L)が3コ入ります。
スチーマー24cmにはラムカン(S)が5コ、ラムカン(L)が4コ入ります。

EBM おすすめ

調理中、ビュッフェシーンに便利な鍋蓋専用のスタンドです。


⑩


⑪



EBM 18-8 なべ蓋スタンド

	ページコード	商品コード	価格
⑩シルバー	6-0195-1001	2502200	¥3,600
⑪ブラック	6-0195-1101	2414920	¥6,500

外寸:130×135×H95
材質:18-8ステンレス(⑪表面焼付塗装)
●水分を受け止めてくれるトレー付きなのでテーブルを汚しません。

⚠ 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。