

Catalogue No.
20692-195

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。



ル・クルーゼ



全ての熱源に適合



Enamelled Cast Iron
鑄物ホーローウェア

本体に鑄物を使用し、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發揮。永く付き合える美しい本物です。

鑄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°Cまでの耐熱性を持ち、フタのままオープンに入られます。

01 IH・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

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。



トラディション ココットロンド 2501

内径	深さ	底径	kg	①チェリーレッド	②オレンジ	③スピナツ	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	



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	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



トラディション ココット オーバル 2502

内寸	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

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	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	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



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げります。
- 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6コ、ラムカン(L)が4コ入ります。

使用時

EBM
あすすめ
調理中、ピュッフェーションに便利な
鍋蓋専用のスタンドです。



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	¥3,400
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(⑩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・安全面からボリュウムは中以下で、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、2026年6月1日現在のものです。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。