LE CREUSET
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	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
①チェリーレッド	6-0196-0101	240	3.3	81	190	4.1	6869010	¥41,000
②オレンジ	6-0196-0201	240	3.3	81	190	4.1	6869110	¥41,000

●すき焼きや鍋物など和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。







テリーヌ・レクタ 25024 32cm

	ページコード	商品コード	価格
③マットブラック	6-0196-0301	2209830	¥39,000
④マルセイユ	6-0196-0401	2209840	¥39,000

外寸:110×355　内寸:85×295
容量:1.8ℓ　深さ: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の1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。



シグニチャーローフパン 23cm

	ページコード	商品コード	価格
⑤マットブラック	6-0196-0501	2405710	¥24,000
⑥チェリーレッド	6-0196-0601	2405720	¥24,000
⑦オレンジ	6-0196-0701	2405730	¥24,000
⑧マルセイユ	6-0196-0801	2405740	¥24,000

外寸:280×H90　内寸:230×140　深さ:80
重量:2kg　容量:1.9ℓ　材質:鋳鉄
●この美しいシグニチャーローフパンは、お菓子作りや日々の料理をより楽しく、そしてスタイリッシュにしてくれるアイテムです。
●家庭でのパン焼きや肉料理、テリーヌなどの調理に最適なサイズです。





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
⑨オレンジ	6-0196-0901	2209850	¥23,000
⑩チェリーレッド	6-0196-1001	2209860	¥23,000
⑪マットブラック	6-0196-1101	2209870	¥23,000

外寸:220×385　内寸:220×320　深さ: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、均等な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
⑫オレンジ	6-0196-1201	2209880	¥21,000
⑬チェリーレッド	6-0196-1301	2209890	¥21,000
⑭マットブラック	6-0196-1401	2209900	¥21,000

外寸:300×240　内寸:240×240　深さ: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、均等な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。