

Catalogue No.
20692-196

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



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	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。



シングニチャーローパン 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
●この美しいシングニチャーローパンは、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、テリヌなどの調理に最適なサイズです。



グリル・レクタングュラー 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。

●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。

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
コレクシオン

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