



ル・クルーゼ



フランス

全ての熱源に適合



直火
使用可



オープン
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

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発揮。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、フタ付のままオープンに入られます。

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	ℓ	深さ	底径	kg	①チェリーレッド	②オレンジ	③レモン	④スピナッツ	価格
16cm	1.3	75	120	2.1	4-0195-0101 8808260	4-0195-0201 8808220	—	—	¥25,000
18cm	1.8	130	135	2.3	4-0195-0102 7357610	4-0195-0202 4514130	—	—	¥29,000
20cm	2.4	135	145	2.8	4-0195-0103 6499410	4-0195-0203 4514030	—	4-0195-0401 1191370	¥32,000
22cm	3.3	145	165	3.5	4-0195-0104 6499310	4-0195-0204 4513930	4-0195-0301 1191360	—	¥37,000
24cm	4.2	150	185	4.2	4-0195-0105 7594910	4-0195-0205 4513830	—	—	¥40,000

⑤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	4-0195-0501	1.8	130	135	2.3	0606110	¥29,000
20cm	4-0195-0502	2.4	135	145	2.8	0606210	¥32,000
22cm	4-0195-0503	3.3	145	165	3.5	0606310	¥37,000
24cm	4-0195-0504	4.2	150	185	4.2	1691210	¥40,000



トラディション ココット オーバル 2502

内寸	ℓ	深さ	底径	kg	⑥チェリーレッド	⑦オレンジ	価格	
25cm	250×190	3.2	145	200×150	3.7	4-0195-0601 4514361	4-0195-0701 4514330	¥36,000
27cm	270×210	4.1	155	215×165	4.2	—	4-0195-0702 4514230	¥39,000

●サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型

⑧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	4-0195-0801	250×190	3.2	145	200×150	3.7	0606410	¥36,000
27cm	4-0195-0802	270×210	4.1	155	215×165	4.2	1692010	¥39,000

●サイズの長い食材を調理するのにも便利な楕円型



⑨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	4-0195-0901	190×170	2.0	135	150×130	3.2	4515330	¥33,000



使用時

⑩スチーマー 940071

ページコード	外寸	商品コード	価格	
20cm用	4-0195-1001	φ233×H65	8673710	¥10,000
22cm用	4-0195-1002	φ255×H70	8673700	¥11,000
24cm用	4-0195-1003	φ280×H80	8673720	¥12,000

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られます。
●ココット・ロンド20/22/24cmココットジャポネーズ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。



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。

⑪EBM 18-8 なべ蓋スタンド

ページコード	商品コード	価格
4-0195-1101	2502200	¥3,400

外寸: 130×135×H95
材質: 18-8ステンレス
●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・安全面からポリウレタンは中以下で、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。

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