



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 | 高さ | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|-----|-----|----|-----|-------|-----------------|
| ①チェリーレッド | 5-0196-0101 | 240 | 3.3 | 81 | 190 | 4.1 | 6869010 ¥41,000 |
| ②オレンジ | 5-0196-0201 | 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 | 5-0196-0301 | 2209830 | ¥39,000 |
| ④マルセイユ | 5-0196-0401 | 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の一アイテムとして、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。



シグニチャーローパン 23cm



| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|---------|---------|
| ⑤マットブラック | 5-0196-0501 | 2405710 | ¥24,000 |
| ⑥チェリーレッド | 5-0196-0601 | 2405720 | ¥24,000 |
| ⑦オレンジ | 5-0196-0701 | 2405730 | ¥24,000 |
| ⑧マルセイユ | 5-0196-0801 | 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・レクタンギュラー 20202 32cm



| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|---------|---------|
| ⑨オレンジ | 5-0196-0901 | 2209850 | ¥23,000 |
| ⑩チェリーレッド | 5-0196-1001 | 2209860 | ¥23,000 |
| ⑪マットブラック | 5-0196-1101 | 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 | 5-0196-1201 | 2209880 | ¥21,000 |
| ⑬チェリーレッド | 5-0196-1301 | 2209890 | ¥21,000 |
| ⑭マットブラック | 5-0196-1401 | 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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁