



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	5-0196-0101	240	3.3	81	190	4.1	6869010	¥41,000
②	5-0196-0201	240	3.3	81	190	4.1	6869110	¥41,000

● すき焼きや鍋物など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	5-0196-0301	2209830	¥39,000
④	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:鉄物ホーロー

●優れた熱伝導と蓄熱性の鉄物ホーロー製「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	5-0196-0501	2405710	¥24,000
⑥	5-0196-0601	2405720	¥24,000
⑦	5-0196-0701	2405730	¥24,000
⑧	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: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む、そしてスタイルを楽しめるアイテムです。

●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	5-0196-0901	2209850	¥23,000
⑩	5-0196-1001	2209860	¥23,000
⑪	5-0196-1101	2209870	¥23,000

外寸:220×385 内寸:220×320 深さ:20

重量:2.7kg 材質:鉄物ホーロー

●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	5-0196-1201	2209880	¥21,000
⑬	5-0196-1301	2209890	¥21,000
⑭	5-0196-1401	2209900	¥21,000

外寸:300×240 内寸:240×240 深さ:20

重量:2.2kg 材質:鉄物ホーロー

●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。