ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

staub en France
ストウブ

フランス

鋳鉄製で熱源を選びません。
シーズニング(慣らし)も不要です。

○独自の黒マットエマイユ加工により、使いやすさがアップ。表面にザラザラ感を出し油が馴染みやすく焦げ付きません。使用方法やお手入れ方法は簡単で、食物の酸にも負けません。

① ブラック

② グレー

③ チェリー

④ グレナディン

ピコ・ココット説明

鍋の中の素材の旨みを含んだ水気が鍋の中で、蒸発・凝縮・水滴化されフタの裏側のピコを伝って再び食材に降り注ぎます。この繰り返しで、料理を柔らかく美味しく仕上げます。無水調理も可能です。

水平なフタの裏側にピコ(丸突起)

⑤ グランブルー

⑥ バジル

廃盤
⑦ カンパーニュ

ピコ・ココット ラウンド

91 200V オーブン

	内寸	容量(ℓ)	底径	重量(kg)	①ブラック	②グレー	③チェリー	価格	④グレナディン	⑤グランブルー	⑥バジル	価格	⑦カンパーニュ	価格
10cm	φ 90×H 45	0.3	75	0.7	6-0185-0101 8355000	6-0185-0201 6736000	~~6-0185-0301~~ 廃盤 ~~8873810~~ 廃盤	¥14,000					6-0185-0701 2125910	¥13,000
12cm	φ120×H 50	0.4	102	1.2	6-0185-0102 8873600	6-0185-0202 6736100		¥17,000					廃盤	
14cm	φ135×H 80	0.8	106	1.6	6-0185-0103 8355100	6-0185-0203 6736200	6-0185-0302 8873830	¥19,000						
16cm	φ150×H 85	1.4	125	2.3	6-0185-0104 8355200	6-0185-0204 6736300	6-0185-0303 8873840	¥23,000						
18cm	φ180×H 85	1.7	153	2.9	6-0185-0105 8873700	6-0185-0205 6736400	6-0185-0304 6651810	¥26,000						
20cm	φ190×H 90	2.2	155	3.2	6-0185-0106 8355300	6-0185-0206 6736500	6-0185-0305 8873910	¥29,000						
22cm	φ210×H 95	2.6	155	4.0	6-0185-0107 8355400	6-0185-0207 6736600	6-0185-0306 8874010	¥34,000						
24cm	φ220×H105	3.8	175	4.4	6-0185-0108 8355500	6-0185-0208 6736700	6-0185-0307 8874110	¥39,000						
26cm	φ240×H115	5.2	195	5.9	6-0185-0109 8355600	6-0185-0209 6736800	~~6-0185-0308~~ 廃盤 ~~8874210~~ 廃盤	¥43,000	6-0185-0401 5915000	6-0185-0501 5911800	6-0185-0601 5916500	¥45,000		
28cm	φ260×H120	6.7	225	6.7	6-0185-0110 8355700	6-0185-0210 6736900	6-0185-0309 8874310	¥48,000	6-0185-0402 5915100	6-0185-0502 5915500	6-0185-0602 5916600	¥50,000		
30cm	φ300×H135	8.4	257	7.7	6-0185-0111 8355810	6-0185-0211 6737010	6-0185-0310 6651510	¥56,000		6-0185-0503 5915600		¥58,000		
34cm	φ340×H160	12.6	295	10.1	6-0185-0112 8355820	6-0185-0212 6737020		¥66,000						

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。 ※16cmチェリーのみ高さ80mm、容量1.2ℓ
●プロフェッショナル向けに開発されたココットは、熱伝導率の良さ、保温性の高さ、蓋の気密性、IH、オーブン対応などの理由から、フランスはもちろん世界中のシェフに愛されています。

直径10～14cmなどの小さい鍋は、電磁調理器にかからない場合もございます。

⑧

廃盤
⑨

ストウブ グランドココット ラウンド 20cm

91 200V 洗浄 オーブン

	ページコード	商品コード	価格
⑧ブラック 1022843	6-0185-0801	2402390	¥33,000
~~⑨チェリー 1022857~~	~~6-0185-0901~~	~~2402400~~	~~¥31,000~~

外径:200 深さ:115 底径:158
重量:3.8kg 容量:2.75ℓ
板厚:約4(個体差あり)
材質:鋳物ホーロー、ホーロー
●煮込みや蒸し調理に、より特化した深手のココットです。

⑩ストウブ ココット ラウンド 22cm専用 セラミック スチーマー バスケット

91

ページコード	商品コード	価格
40509-158 6-0185-1001	0560800	¥4,900

外寸:φ220×H52 材料:セラミック
耐熱・耐冷温度:150℃／−20℃
※食器洗い洗浄機使用可
※直火、オーブン使用不可

⑪ ⑫ ⑬

ストウブ ピコ・ココット スチーマーセット 26cm

91

	ページコード	商品コード	価格
⑪40510-606 ブラック	6-0185-1101	1264000	¥50,000
⑫40510-605 グレー	6-0185-1201	1264010	¥50,000
⑬40510-601 チェリー	6-0185-1301	1264020	¥50,000

外径:270 深さ:115 底径:260
●ステンレス製のスチーマーがセットになったココットのセットです。
点心や蒸し野菜などに。

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。