staub en France

フランス

ストウブ

## 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）

① ブラック

② グレー

③ チェリー

④ グレナディン

⑤ グランブルー

⑥ バジル

⑦ カンパーニュ

## ピコ・ココット オーバル

| | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11㎝ | 115× 90×H 45 | 0.3 | 97× 62 | 0.8 | 6-0186-0101 8875500 | 6-0186-0201 6724000 | 6-0186-0301 8876410 | ¥15,000 | | | | | | |
| 15㎝ | 143×110×H 57 | 0.6 | 119× 87 | 1.3 | 6-0186-0102 8875600 | 6-0186-0202 6724100 | | ¥22,000 | | | | | | |
| 17㎝ | 175×135×H 75 | 1.0 | 146×106 | 1.9 | 6-0186-0103 8355900 | 6-0186-0203 6724200 | 6-0186-0302 8876430 | ¥25,000 | | | | | | |
| 23㎝ | 220×160×H 95 | 2.4 | 193×135 | 3.3 | 6-0186-0104 8356000 | 6-0186-0204 6724300 | 6-0186-0303 8876510 | ¥30,000 | | | | | | |
| 27㎝ | 250×200×H 95 | 3.2 | 222×160 | 5.0 | 6-0186-0105 8356100 | 6-0186-0205 6724400 | 6-0186-0304 8876610 | ¥39,000 | | | | | | |
| 29㎝ | 280×220×H105 | 4.3 | 230×166 | 5.7 | 6-0186-0106 8356200 | 6-0186-0206 6724500 | 6-0186-0305 8876710 | ¥43,000 | 6-0186-0401 5915200 | 6-0186-0501 5915800 | 6-0186-0601 5916700 | ¥45,000 | | |
| 31㎝ | 290×230×H110 | 5.4 | 260×202 | 6.1 | 6-0186-0107 8356300 | 6-0186-0207 6724600 | 6-0186-0306 8876810 | ¥49,000 | 6-0186-0402 5915300 | 6-0186-0502 5915900 | 6-0186-0602 5916800 | ¥51,000 | 6-0186-0701 2126440 | ¥49,000 |
| 33㎝ | 315×255×H125 | 6.5 | 275×208 | 6.4 | 6-0186-0108 8356400 | 6-0186-0208 6724700 | 6-0186-0307 8876901 | ¥54,000 | 6-0186-0403 5915400 | 6-0186-0503 5916000 | 6-0186-0603 5916900 | ¥56,000 | 6-0186-0702 2126450 | ¥52,000 |
| 37㎝ | 340×270×H130 | 8.0 | 306×228 | 9.0 | 6-0186-0109 8356500 | 6-0186-0209 6724800 | 6-0186-0308 6652010 | ¥61,000 | | | | | 6-0186-0703 2126460 | ¥61,000 |
| 41㎝ | 390×315×H140 | 12.0 | 350×262 | 12.6 | 6-0186-0110 8875700 | | | ¥73,000 | | | | | | |

底板厚:10㎜　※11㎝は5㎜になります。
●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。

11㎝、15㎝など小さいサイズのココットは電磁調理器にかからない場合もございます。

EBM おすすめ

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。

⑩　⑪

### ⑧ストウブ ドームガラス蓋

| 内径 | ページコード | 外径 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| 20㎝ 40501-023 | 6-0186-0801 | 215 | 6538700 | ¥8,000 |
| 24㎝ 40501-024 | 6-0186-0802 | 258 | 6538800 | ¥8,000 |
| ~~28㎝ 40501-028~~ | ~~6-0186-0803~~ | ~~294~~ | ~~6539000~~ | ~~¥9,000~~ 廃盤 |
| 30㎝ 40501-030 | 6-0186-0804 | 315 | 6539100 | ¥10,000 |

### ⑨ストウブ ビュッフェリッドセット

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| 26㎝ 40501-099 | 6-0186-0901 | 1215260 | ¥11,000 |

外径:270　内寸:Φ245×23
材質:耐熱ガラス、ABS樹脂
●26㎝のココットに合わせ使用できるビュッフェ用の蓋セット。蓋を支えるホルダーとガラスの蓋がセットになっており、蓋を開閉することができます。

### EBM 18-8 なべ蓋スタンド

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| ⑩シルバー | 6-0186-1001 | 2502200 | ¥3,600 |
| ⑪ブラック | 6-0186-1101 | 2414920 | ¥6,500 |

外寸:130×135×H95
材質:18-8ステンレス(⑪表面焼付塗装)
●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。

★

### ⑫リッドホルダー

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 40511-364 6-0186-1201 | 6650760 | ¥13,500 |

サイズ:235×113×H180
材質:本体／鋳物、鍋受け部分／シリコン
耐熱温度:シリコン部　200℃

### ⑬木製リッドホルダー

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 40501-124 6-0186-1301 | 1072860 | ¥4,000 |

サイズ:314×105
※対応鍋蓋サイズ:24㎝、26㎝、28㎝、29㎝

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。