staub en France
フランス
ストウブ

システラドロップ構造

浅めの鍋にドーム型の蓋が「炒めて煮込む」料理に適したブレイザーソテーパン
通常ドーム型の蓋の鍋は、調理中、食材からの水分が上にあがり水滴になり、鍋の端へ流れてしまいます。
ブレイザーはその問題を解決するために食材から出た水分をキャッチして食材に投げ返す「システラドロップ構造」で料理を更に美味しくします。

蓋ツマミ材質:(ブラック)／真鍮　(グレー・チェリー)／ステンレス

①④⑦

②⑤⑧

③⑥⑨

ブレイザー ソテーパン 24cm

	ページコード	商品コード	価格
①40511-473 ブラック	6-0188-0101	0560950	¥35,000
②40511-471 グレー	6-0188-0201	0560960	¥35,000
③40511-475 チェリー	6-0188-0301	0560970	¥35,000

内径:240　深さ:70　底径:185
容量:2.4ℓ　重量:3.6kg
●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。

ブレイザー ソテーパン 26cm

	ページコード	商品コード	価格
④40506-542 ブラック	6-0188-0401	1264030	¥40,000
⑤40506-543 グレー	6-0188-0501	1264040	¥40,000
⑥40506-544 チェリー	6-0188-0601	1264050	¥40,000

内径:260　深さ:70　底径:203
容量:3.3ℓ　重量:4.6kg
●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。

ブレイザー ソテーパン 28cm

	ページコード	商品コード	価格
⑦40511-472 ブラック	6-0188-0701	0560990	¥43,000
⑧40511-470 グレー	6-0188-0801	0561000	¥43,000
⑨40511-474 チェリー	6-0188-0901	0561010	¥41,000

内径:280　深さ:77　底径:220
容量:3.7ℓ　重量:5.1kg
●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。

⑩⑪

ロースター

	ページコード	商品コード	価格
⑩ブラック 40509-339	6-0188-1001	8877810	¥29,000
⑪グレー 40509-517	6-0188-1101	8877820	¥29,000

外寸:260×312×H146
内寸:φ240×H49　重量:2.3kg
●突起にチキンなどの食材を立て、そのままオーブンへ。
付け合わせの野菜も一緒に調理できます。

⑫⑬

ストウブ ピギーココット 17cm

	ページコード	商品コード	価格
⑫ブラック 40500-171	6-0188-1201	1102600	¥28,000
⑬グレー 40500-176	6-0188-1301	1102700	¥28,000

外寸:225×141×H172
内寸:175×138×H143
底径:150×110　重量:2.8kg　容量:1ℓ

⑭ミニココット用 スタンド 木製（黒）

	ページコード	商品コード	価格
40509-374	6-0188-1401	6642860	¥10,500

外寸:420×160×H50
※ココット10cmは別売です。

⑮ミニココット用 スタンド バンブー製

	ページコード	商品コード	価格
40510-299	6-0188-1501	6642870	¥10,500

外寸:420×160×H50
※ココット10cmは別売です。

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。