



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
①	40511-473 ブラック 6-0188-0101 0560950	¥33,000
②	40511-471 グレー 6-0188-0201 0560960	¥33,000
③	40511-475 チェリー 6-0188-0301 0560970	¥33,000

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、オープ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
④	40506-542 ブラック 6-0188-0401 1264030	¥38,000
⑤	40506-543 グレー 6-0188-0501 1264040	¥38,000
⑥	40506-544 チェリー 6-0188-0601 1264050	¥38,000

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、オープ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
⑦	40511-472 ブラック 6-0188-0701 0560990	¥41,000
⑧	40511-470 グレー 6-0188-0801 0561000	¥41,000
⑨	40511-474 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、オープ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。



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	¥28,000
⑪	グレー 40509-517 6-0188-1101 8877820	¥28,000

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、そのままオープンへ。付け合わせの野菜も一緒に調理できます。



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	¥27,000
⑬	グレー 40500-176 6-0188-1301 1102700	¥27,000

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 バンパー製 

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。

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