



ストウブオリジナルの
様々な用途に応えるキッチンツールは、
ホーローの表面を傷めない
シリコン製です。
持ち手は天然木を使用。
フックにかけて収納可能です。

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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



① スープレードル **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-104	6-0192-0101 1264410	¥2,400

80×97 全長:310
●鍋肌に付いた、とろみのある汁物もシリコンなので残さずすくいやすいです。



② スキミングレードル **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-100	6-0192-0201 1264070	¥2,400

97×93 全長:310
●茹でた食材や、鍋物の具・揚げ物に



③ サービングターナー **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-102	6-0192-0301 1264090	¥2,400

105×85 全長:310
●炒めや返しに最適です。



④ ウォックターナー **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-101	6-0192-0401 1264080	¥2,400

92×88 全長:310
●炒めるだけでなく、返したり、まとめてすくうのに便利です。



⑤ マルチスプーン **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-105	6-0192-0501 1264420	¥2,400

160×73 全長:280
●1本で炒めたり、返したりできる多機能ツールです。
崩れがちな食材の盛りつけ時もすくえて便利です。



⑥ スパチュラ **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-106	6-0192-0601 1264430	¥2,100

105×55 全長:300
●混ぜたり、ボールや鍋底に残ったソースを集めるのに便利です。



⑦ リゾットスプーン **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-108	6-0192-0701 1264450	¥2,100

75×67 全長:310
●リゾット作りはもちろん、穴のおかげて軽くて食材がつきにくく、炒めたり粘度のあるものを混ぜるのに最適です。



⑧ ペストリーブラシ **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-109	6-0192-0801 1264460	¥2,100

70×47 全長:220
●お菓子やパン、料理の仕上げなどにシリコンだからお手入れも楽です。



⑨ サービングスプーン **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-107	6-0192-0901 1264440	¥2,100

85×60 全長:305
●浅めのスクープで、適度なスプーンと食材を一緒にすくうのに最適です。テーブル上での取り分けに便利です。



⑩ しゃもじ **¥7**

ページコード	商品コード	価格
40503-110	6-0192-1001 1264470	¥2,100

118×77 全長:220
●突起状のピコがあり、ご飯がくつきにくく、よそいやすいです。