

厨房でのメンテナンスの手軽さもさることながら、ふたをすれば
“鍋が調理してくれる 厨房の頼もしい片腕”



ピコ・ココット ラウンド
定番ストウブを代表するココット
10~34cmまで細かく分かれたサイズバリエーション

ピコ・ココット オーバル
ふた裏の“ピコ”によって
食材のポテンシャルを最大限に引き出します。

ニダベイユ・ソテーパン
更に浅いかたちのソテーパンは
その名の通り焼き色を付けたい料理に最適

オーバル ホットプレート
取り分けやすい浅い形状はそのままお皿の様に

“テーブルの上の名プレゼンター”
テーブルサイズはストウブの定番!
お客様へサプライズを届ける事ができるラインナップ



ラウンドホットプレート
一人ひと鍋のワンプレート料理の提供に

レクタングュラーディッシュ
サイドディッシュやデザートに

アヒージョボット
その名の通り、アヒージョをアツアツで

オードブルプレート
鉄のお皿は冷やして前菜やデザートに

ビュッフェパン

ビュッフェでは、見やすく、取りやすく、分かりやすいプレゼンテーションが重要

口径が広く、お料理が見えやすく、サーブしやすいです。
蓋がガラスなので、軽く開け閉めに負担が無く、中の料理が見えます。
ビュッフェに最適なストウブ



ビュッフェパン 30cm

ページコード	商品コード	価格
① 40511-344	ブラック 4-0184-0101 0561020	¥30,000
② 40511-462	グレー 4-0184-0201 0561030	¥30,000
③ 40511-345	チェリー 4-0184-0301 0561040	¥30,000

内径:300 深さ:85 底径:155
重さ:7.5kg 容量:4.4ℓ
蓋/強化ガラス
付属品:専用網



グランビュッフェパン 37cm

ページコード	商品コード	価格
④ 40509-398	ブラック 4-0184-0401 6645320	¥39,000
⑤ 40509-336	グレー 4-0184-0501 6645330	¥39,000
⑥ 40509-898	チェリー 4-0184-0601 6645310	¥39,000

内径:365 深さ:90 底径:140
重さ:4.7kg 容量:5.7ℓ
蓋/強化ガラス
付属品:専用網



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、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
(下記しらす)

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