



铸铁製で熱源を選びません。
シーズニング(慣らし)も不要です。

○独自の黒マットエマイユ加工により、使いやすさがアップ。表面にガラザラ感を出し油が馴染みやすく焦げ付きません。使用方法やお手入れ方法は簡単で、食物の酸にも負けません。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション



① ブラック



② グレー



③ チェリー



④ グレナディン

ピコ・ココット説明

鍋の中の食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)



⑤ グランブルー



⑥ バジル



⑦ カンパニユ

ピコ・ココットラウンド



	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カンパニユ	価格
10cm	φ 90×H 45	0.3	75	0.7	4-0185-0101 8355000	4-0185-0201 6736000	4-0185-0301 8873810	¥13,000					4-0185-0701 2125910	¥13,000
12cm	φ120×H 50	0.4	102	1.2	4-0185-0102 8873600	4-0185-0202 6736100		¥16,000						
14cm	φ135×H 80	0.8	106	1.6	4-0185-0103 8355100	4-0185-0203 6736200	4-0185-0302 8873830	¥18,000					4-0185-0702 2125920	¥18,000
16cm	φ150×H 85	1.4	125	2.3	4-0185-0104 8355200	4-0185-0204 6736300	4-0185-0303 8873840	¥22,000					4-0185-0703 2125930	¥22,000
18cm	φ180×H 85	1.7	153	2.9	4-0185-0105 8873700	4-0185-0205 6736400	4-0185-0304 6651810	¥25,000					4-0185-0704 2125940	¥25,000
20cm	φ190×H 90	2.2	155	3.2	4-0185-0106 8355300	4-0185-0206 6736500	4-0185-0305 8873910	¥28,000					4-0185-0705 2125950	¥28,000
22cm	φ210×H 95	2.6	155	4.0	4-0185-0107 8355400	4-0185-0207 6736600	4-0185-0306 8874010	¥33,000					4-0185-0706 2125960	¥33,000
24cm	φ220×H105	3.8	175	4.4	4-0185-0108 8355500	4-0185-0208 6736700	4-0185-0307 8874110	¥37,000					4-0185-0707 2125970	¥37,000
26cm	φ240×H115	5.2	195	5.9	4-0185-0109 8355600	4-0185-0209 6736800	4-0185-0308 8874210	¥41,000	4-0185-0401 5915000	4-0185-0501 5911800	4-0185-0601 5916500	¥43,000	4-0185-0708 2125980	¥41,000
28cm	φ260×H120	6.7	225	6.7	4-0185-0110 8355700	4-0185-0210 6736900	4-0185-0309 8874310	¥46,000	4-0185-0402 5915100	4-0185-0502 5915500	4-0185-0602 5916600	¥48,000	4-0185-0709 2125990	¥46,000
30cm	φ300×H135	8.4	257	7.7	4-0185-0111 8355810	4-0185-0211 6737010	4-0185-0310 6651510	¥54,000			4-0185-0503 5915600	¥56,000		
34cm	φ340×H160	12.6	295	10.1	4-0185-0112 8355820	4-0185-0212 6737020		¥64,000						

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。 ※16cmチェリーのみ高さ80mm、容量1.2L

●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。

⚠️ 直径10~14cmなどの小さい鍋は、電磁調理器にかからない場合もございます。



⑧ ストウブ ココットラウンド
22cm専用 セラミック
スチーマーバスケット

ページコード	商品コード	価格
40509-158	4-0185-0801 0560800	¥4,300

外寸:φ220×H52 材料:セラミック
耐熱・耐冷温度:150℃/-20℃
※食器洗い洗浄機使用可
※直火、オープン使用不可



ストウブ ピコ・ココット
26cm スチーマーセット

ページコード	商品コード	価格
⑨ 40510-606 ブラック	4-0185-0901 1264000	¥48,000
⑩ 40510-605 グレー	4-0185-1001 1264010	¥48,000
⑪ 40510-601 チェリー	4-0185-1101 1264020	¥48,000

外径:270 深さ:115 底径:260
●ステンレス製のスチーマーがセットになったココットのセットです。
点心や蒸し野菜などに。

⚠️ 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。