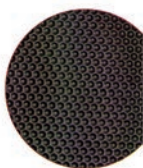


01
IH・ガス兼用鍋



ニダベイユシリーズ (①~②)

HONEY BLOCK (蜂の巣状)

蜂の巣に見立てた鍋底は無駄な油分を落とし
焦げ付きにくく使いやすく進化しました。



ホルダー付フライパン

| 内径 | 高さ | 底径 | kg | ①ブラック | ②チェリー | 価格 |
|------|----|-----|-----|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|
| 24cm | 50 | 194 | 2.0 | 40509-384 4-0187-0101 6651000 | — | ¥22,000 |
| 28cm | 50 | 235 | 2.7 | 40509-326 4-0187-0102 6651200 | 40509-886 4-0187-0201 6651310 | ¥25,000 |

●取り外し式のシリコンハンドル付です。
※オープンに入れる際は、シリコンハンドルを外してください。
※②のチェリーは在庫がなくなり次第シリコンハンドルがグレーに変更になります。

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般



ラウンドスタッカブルディッシュ

| 外寸 | 底径 | kg | ③ブラック | ④グレー | ⑤チェリー | 価格 | |
|------|---------|-----|-------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|
| 12cm | 170×H45 | 95 | 0.5 | 40509-472 4-0187-0301 0742900 | 40509-544 4-0187-0401 6652900 | — | ¥10,000 |
| 16cm | 220×H50 | 130 | 0.8 | 40509-553 4-0187-0302 1896600 | 40509-552 4-0187-0402 6653000 | 40509-894 4-0187-0501 1898010 | ¥12,000 |
| 20cm | 270×H55 | 165 | 1.2 | 40509-558 4-0187-0303 1896700 | 40509-557 4-0187-0403 6653100 | 40509-895 4-0187-0502 1898110 | ¥14,000 |

●モーニングメニューに最適



両手フライパン ラウンド

| 内径 | 高さ | 底径 | kg | ⑥ブラック | ⑦グレー | ⑧チェリー | 価格 | |
|------|-----|----|-----|-------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|
| 20cm | 195 | 45 | 175 | 1.7 | 40511-659 4-0187-0601 2285300 | 40511-660 4-0187-0701 2285500 | 40511-661 4-0187-0801 2285400 | ¥15,000 |
| 26cm | 255 | 55 | 230 | 2.6 | 40511-725 4-0187-0602 2244100 | 40511-726 4-0187-0702 2244300 | 40511-727 4-0187-0802 2244200 | ¥23,000 |

05
ブランドキッチン
コレクション



オーバルスタッカブルディッシュ

| ℓ | 内寸 | 底面寸法 | kg | ⑨ブラック | ⑩グレー | ⑪チェリー | 価格 | |
|------|------|-------------|---------|-------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|
| 15cm | 0.18 | 139×98×H27 | 115×72 | 0.52 | 40509-546 4-0187-0901 1896900 | 40509-545 4-0187-1001 6652400 | — | ¥10,000 |
| 21cm | 0.5 | 203×142×H37 | 168×107 | 1.0 | 40509-391 4-0187-0902 8877900 | 40509-559 4-0187-1002 6652500 | 40509-896 4-0187-1101 1897010 | ¥15,000 |
| 24cm | 0.8 | 239×169×H42 | 201×132 | 1.45 | 40509-393 4-0187-0903 8878000 | 40509-562 4-0187-1003 6652600 | 40509-897 4-0187-1102 1897110 | ¥16,000 |
| 28cm | 1.3 | 280×198×H46 | 240×155 | 1.8 | 40509-341 4-0187-0904 8878100 | — | — | ¥19,000 |
| 32cm | 1.75 | 321×226×H46 | 280×185 | 2.3 | 40509-342 4-0187-0905 8878200 | — | — | ¥21,000 |

三ツ星シェフが大絶賛

ミシュランの星付有名レストランの数多くのシェフが好んで使用するストウブ社(本社: フランスチュルクーム TURCKHEIM) ストウブ社の製品は独自の黒マットエマイユ加工により、さらに使いやすさがアップします。従来のホーロー加工とは異なり、ザラザラ感を出しています。油が馴染みやすく焦げ付きません。しかも、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。



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。



直径10~15cm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。