



ル・クルーゼ



フランス



ココットジャポネーズ 25052 24cm

	ページコード	内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
①チェリーレッド	4-0196-0101	240	3.3	81	190	4.1	6869010	¥37,000
②オレンジ	4-0196-0201	240	3.3	81	190	4.1	6869110	¥37,000

●すき焼きや鍋物など和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。

③鍋用ステンレスタッミ



	ページコード	商品コード	価格
小	940034-40	4-0196-0301	φ45 4516520 ¥3,000

適応鍋サイズ

	ココットロンド	ココットオーバル
スタッミ小	16 ~ 22cm	23cm・25cm



テリーヌ・レクタ 25024 32cm

	ページコード	商品コード	価格
④マットブラック	4-0196-0401	2209830	¥35,000
⑤マルセイユ	4-0196-0501	2209840	¥35,000

外寸:110×355 内寸:80×320

容量:1.8ℓ 深さ:740

重量:3.5kg 材質:鋳物ホーロー

●優れた熱伝導と蓄熱性の鋳物ホーロー製「テリーヌ型」です。

●鮮やかで美しいカラーバリエーションが魅力、調理器具としてだけでなく、テーブルコーディネートアイテムとして、出来立てのおいしさをそのままテーブルにサーブすることができます。



グリル・レクタンギュラー 20202 32cm

	ページコード	商品コード	価格
⑥オレンジ	4-0196-0601	2209850	¥21,000
⑦チェリーレッド	4-0196-0701	2209860	¥21,000
⑧マットブラック	4-0196-0801	2209870	¥21,000

外寸:220×385 内寸:220×320 深さ:20

重量:2.7kg 材質:鋳物ホーロー

●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる、長方形のグリルです。

●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。

●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。



グリル・カレ 20205 24cm

	ページコード	商品コード	価格
⑨オレンジ	4-0196-0901	2209880	¥19,000
⑩チェリーレッド	4-0196-1001	2209890	¥19,000
⑪マットブラック	4-0196-1101	2209900	¥19,000

外寸:300×240 内寸:240×240 深さ:20

重量:2.2kg 材質:鋳物ホーロー

●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる、スクエア型のグリルです。

●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。

●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。



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。



IH調理機の仕様によっては小さいサイズがご使用いただけない場合がございます。

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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁