



●旨みを含んだ蒸気がフタの裏側のピコ(突起)を伝って雨のように食材に降り注ぎ(セルフ・ベイスティング・システム)、厚い鑄鉄が熱を均等に伝えるため、熱が逃げにくく風味やビタミンも逃しません。

●鍋内側はストウブ独自の黒マットエマイユ加工により、表面がザラザラしているため、油分が馴染みやすく焦げ付きを防ぎます。

●直火はもちろん、IH調理器、オーブン等あらゆる熱源に対応可能です。

① ストウブ ピコ・ココット 丸 [ASTB-01]

	内径×深さ	φ	kg	底径	黒	グレー	チェリー	
10cm	90×45	0.2	0.7	75	13-0016-0101	13-0016-0102	13-0016-0103	¥12,000
12cm	120×50	0.4	1.2	102	13-0016-0104	13-0016-0105		¥15,000
14cm	135×80	0.8	1.6	106	13-0016-0106	13-0016-0107		¥17,000
16cm	150×75	1.2	2.3	125		13-0016-0108		¥21,000
18cm	180×85	1.7	2.9	153	13-0016-0109	13-0016-0110	13-0016-0111	¥24,000
20cm	190×90	2.2	3.5	145	13-0016-0112	13-0016-0113	13-0016-0114	¥27,000
22cm	210×95	2.6	4.0	155	13-0016-0115	13-0016-0116	13-0016-0117	¥32,000
24cm	220×105	3.8	4.4	175	13-0016-0118	13-0016-0119	13-0016-0120	¥36,000
26cm	240×115	5.0	5.2	195	13-0016-0121	13-0016-0122	13-0016-0123	¥39,000
28cm	260×120	6.7	6.7	225	13-0016-0124	13-0016-0125	13-0016-0126	¥44,000
30cm	300×125	8.35	8.0	257	13-0016-0127		13-0016-0128	¥52,000
34cm	340×160	12.6	10.1	295	13-0016-0129			¥62,000

底板厚: 10 (10cmは5mmになります。)

内側: 黒マットエマイユ加工

外側: 三重エナメルコート加工(黒のみ外側も黒マットエマイユ加工)



黒

グレー

チェリー

② ストウブ ピコ・ココット 丸 [ASTB-14]

	内径×深さ	φ	kg	底径	バジル	グレナディンレッド	グランブルー	
26cm	240×115	5.0	5.2	195	13-0016-0201	13-0016-0202	13-0016-0203	¥41,000
28cm	260×120	6.7	6.7	225	13-0016-0204	13-0016-0205	13-0016-0206	¥46,000
30cm	300×125	8.35	8.0	257			13-0016-0207	¥54,000

底板厚: 10

内側: 黒マットエマイユ加工

外側: 三重エナメルコート加工



グレナディンレッド

バジル

グランブルー

③ ストウブ ピコ・ココット 楕円 [ASTB-02]

	内間口×奥行×深さ	φ	kg	底径	黒	グレー	チェリー	
11cm	115×90×45	0.2	0.75	97×62	13-0016-0301	13-0016-0302	13-0016-0303	¥13,000
15cm	143×110×57	0.6	1.3	119×87	13-0016-0304	13-0016-0305		¥20,000
17cm	175×135×75	1.0	1.9	146×106	13-0016-0306	13-0016-0307		¥23,000
23cm	220×160×95	2.3	3.3	193×135	13-0016-0308	13-0016-0309	13-0016-0310	¥28,000
27cm	250×200×95	3.2	5.0	222×160	13-0016-0311	13-0016-0312	13-0016-0313	¥35,000
29cm	280×220×105	4.2	5.7	230×166	13-0016-0314	13-0016-0315	13-0016-0316	¥39,000
31cm	290×230×110	5.5	6.1	260×202	13-0016-0317		13-0016-0318	¥45,000
33cm	315×255×125	6.7	6.4	275×208	13-0016-0319		13-0016-0320	¥50,000
37cm	340×270×130	8.0	9.0	306×228	13-0016-0321			¥57,000

底板厚: 10 (11cmは5mmになります。)

内側: 黒マットエマイユ加工

外側: 三重エナメルコート加工(黒のみ外側も黒マットエマイユ加工)



黒

グレー

チェリー

④ ストウブ ピコ・ココット 楕円 [ASTB-15]

	内間口×奥行×深さ	φ	kg	底径	バジル	グレナディンレッド	グランブルー	
29cm	280×220×105	4.2	5.7	230×166	13-0016-0401	13-0016-0402	13-0016-0403	¥41,000
31cm	290×230×110	5.5	6.1	260×202	13-0016-0404	13-0016-0405	13-0016-0406	¥47,000
33cm	315×255×125	6.7	6.4	275×208	13-0016-0407	13-0016-0408	13-0016-0409	¥52,000

底板厚: 10

内側: 黒マットエマイユ加工

外側: 三重エナメルコート加工



グレナディンレッド

バジル

グランブルー



⑤ ストウブ ココット用アニマルノブ [ASTB-13]

	サイズ		
チキン	76×H57	13-0016-0501	¥3,000
フィッシュ	80×H43	13-0016-0502	¥3,000
エスカルゴ	82×H51	13-0016-0503	¥3,000

●ストウブ製のココット類専用の蓋のツマミです。お料理や好みに合わせておしゃれに交換できます。

※蓋のツマミがネジ式でないものは取り付け出来ません。

⑥ ストウブ リリートリベット 23cm [ASTB-11]

	サイズ		
チェリー	13-0016-0601	¥9,500	
グレー	13-0016-0602	¥9,500	

サイズ: φ230×H20



マグネットが鍋底にぴったりくっきます。



⑦ ストウブ マグネットトリベット 丸 [ASTB-17]

	サイズ		
16.5cm	φ165×H14	13-0016-0701	¥3,000
23cm	φ230×H14	13-0016-0702	¥5,000

⑧ ストウブ マグネットトリベット 楕円 [ASTB-16]

	サイズ		
15cm	150×100×H10	13-0016-0801	¥3,000
21cm	210×140×H10	13-0016-0802	¥5,000
29cm	290×200×H10	13-0016-0803	¥6,000

※上記の価格には消費税は含まれておりません。