



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



© バレスホテル

“シェフの手によって作られた、シェフのための鍋”

選ばれる理由は毎日使うからこそその耐久力とお客様へのサプライズ

“ストウブ”が選ばれる理由



Choice Point!

ふたを裏返してスタッキングできる
省スペース設計



1

金属製のノブだから
オープン料理が得意!

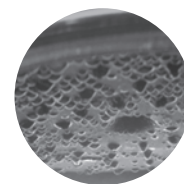
ふたをしてそのままオープンへ、
鍋が調理してくれるからシェフの手をわずらわせません。



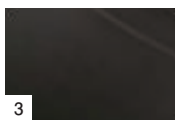
2

食材を美味しくさせる秘密
「セルフ・ベイスティング・システム」

ふた裏の丸突起「ピコ」が食材から出る水蒸気を
水滴にして食材に落とします。その循環システムは
調理の間中たえまなく続くので無水料理も可能です。



調理中のふた裏の様子
(イメージ)

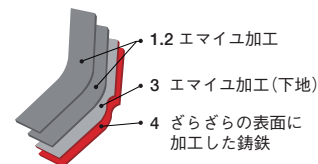


3

ストウブ独自の
「黒マットエマイユ加工」

ざらざらの表面は油馴染みがよく焦げ付きにくい。
黒のフェイスは汚れも目立ちにくく、
お手入れも簡単です。全ての鍋の内側は
黒マットエマイユ加工を施しています。

黒マットエマイユ加工の構造



1.2 エマイユ加工

3 エマイユ加工(下地)

4 ざらざらの表面に
加工した鑄鉄



4

どんな熱源にも対応する底面
直火・オープン・IH
(電子レンジ不可)

