

厨房でのメンテナンスの手軽さもさることながら、ふたをすれば
“鍋が調理してくれる 厨房の頼もしい片腕”

“テーブルの上の名プレゼンター”

テーブルサイズはストウブの定番!
お客様へサプライズを届ける事ができるラインナップ

ピコ・ココット ラウンド
定番ストウブを代表するココット
10~34cmまで細かく分かれたサイズバリエーション

ピコ・ココット オーバル
ふた裏の“ピコ”によって
食材のポテンシャルを最大限に引き出します。

ニダベユ・ソテーパン
更に浅いかたちのソテーパンは
その名の通り焼き色を付けたい料理に最適

オーバル ホットプレート
取り分けやすい浅い形状はそのままお皿の様に

ラウンドホットプレート
一人ひと鍋のワンプレート料理の提供に

レクタングュラーディッシュ
サイドディッシュやデザートに

アヒージョボット
その名の通り、アヒージョをアツアツで



オードブルプレート
鉄のお皿は冷やして前菜やデザートに

ビュッフェパン

ビュッフェでは、見やすく、取りやすく、分かりやすいプレゼンテーションが重要



口径が広く、お料理が見えやすく、サーブしやすいです。
蓋がガラスなので、軽く開け閉めに負担が無く、
中の料理が見えます。
ビュッフェに最適なストウブ



ビュッフェパン 30cm  

ページコード	商品コード	価格
① 40511-344 ブラック	1-0184-0101 0561020	¥25,000
② 40511-462 グレー	1-0184-0201 0561030	¥25,000
③ 40511-345 チェリー	1-0184-0301 0561040	¥25,000

内径:300 深さ:85 底径:155
重さ:7.5kg 容量:4.4ℓ
蓋/強化ガラス
付属品:専用網

グランビュッフェパン 37cm  

ページコード	商品コード	価格
④ 40509-398 ブラック	1-0184-0401 6645320	¥35,000
⑤ 40509-336 グレー	1-0184-0501 6645330	¥35,000
⑥ 40509-898 チェリー	1-0184-0601 6645310	¥35,000

内径:365 深さ:90 底径:140
重さ:4.7kg 容量:5.7ℓ
蓋/強化ガラス
付属品:専用網

⑦ ストウブ ウォックパン 24cm  

廃盤

ページコード	商品コード	価格
40501-245-0 ブラック	1-0184-0701 7835200	¥25,000

内径:240 深さ:60 底径:115
重さ:3.5kg 容量:1.6ℓ
蓋/強化ガラス



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。

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 オープンウエア

07 ホテルパン・ストロノームパン

08 庖丁