ページ・番号・商品コードをご記入ください。

04 鍋全般



ニダベイユシリーズ(①~③)

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。

ピコ ソテーパン説明 (①)

鍋の中の素材の旨みを含んだ水気が鍋の中で、蒸発・凝縮・水滴化されフタの裏側のピコを伝って 再び食材に降り注ぎます。この繰り返しで、料理を柔らかく美味しく仕上げます。無水調理も可能です。



1-0187-0101 2.4 65 190 3.8 6641800 ¥29,000

水平なフタの裏側

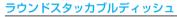
にピコ(丸突起)



内径	深さ	底径	kg	②ブラック	③チェリー	価格
24cm	50	194	2.0	40509-384 1-0187-0201 6651000		¥22,000
28cm	50	235	2.7	40509-326 1-0187-0202 6651200	40509-886 1-0187-0301 6651310	¥25,000
32cm	50	310	3.1	40509-535 1-0187-0203 6651210		¥30,000

- ■取りかし式のシリコンハントル村です。※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。※③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。





	外寸	底径	kg	④ブラック	⑤グレー	⑥チェリー	価格
12cm	170×H45	95	0.5	40509-472 1-0187-0401 0742900	40509-544 1-0187-0501 6652900		¥8,000
16 _{cm}	220×H50	130	0.8	40509-553 1-0187-0402 1896600	40509-552 1-0187-0502 6653000	40509-894 1-0187-0601 1898010	¥10,000
20 _{cm}	270×H55	165	1.2	40509-558 1-0187-0403 1896700	40509-557 1-0187-0503 6653100	40509-895 1-0187-0602 1898110	¥12,000

モーニングメニューに最適



両手	フ	ライ	₩ 200V					
	内径	深さ	底径	kg	⑦ブラック	⑧グレー	⑨チェリー	価格
20 _{cm}	195	45	175	1.7	40511-659 1-0187-0701 2285300	40511-660 1-0187-0801 2285500	40511-661 1-0187-0901 2285400	¥12,000
26cm	255	55	230	2.6	40511-725 1-0187-0702 2244100	40511-726 1-0187-0802 2244300	40511-727 1-0187-0902 2244200	¥17,000



オーバルスタッカブルディッシュ										
	l	内寸	底面寸法	kg	⑩ブラック	⑪グレー	⑫チェリー	価格		
15 _{cm}	0.18	139× 98×H27	115× 72	0.52	40509-546 1-0187-1001 1896900	40509-545 1-0187-1101 6652400		¥8,000		
21 _{cm}	0.5	203×142×H37	168×107	1.0	40509-391 1-0187-1002 8877900	40509-559 1-0187-1102 6652500	40509-896 1-0187-1201 1897010	¥12,000		
24cm	0.8	239×169×H42	201×132	1.45	40509-393 1-0187-1003 8878000	40509-562 1-0187-1103 6652600	40509-897 1-0187-1202 1897110	¥13,000		
28 _{cm}	1.3	280×198×H46	240×155	1.8	40509-341 1-0187-1004 8878100			¥15,000		
32 _{cm}	1.75	321×226×H46	280×185	2.3	40509-342 1-0187-1005 8878200			¥17,000		

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 ランスチュルケム 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。