



ストウブ



## 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。



水平なフタの裏側  
にピコ(丸突起)

### 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ピコソテーパン  
ブラック 40509-386**

内径	ページコード	深さ	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0187-0101	2.4	65 190 3.8	6641800	¥29,000	



### ホルダー付フライパン

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

●取り外し式のシリコンハンドル付です。  
※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次回シリコンハンドルがグレーに変更になります。



### 両手フライパン ラウンド

内径	深さ	底径	kg	⑦ブラック	⑧グレー	⑨チェリー	価格
20cm	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



### ラウンドスタックブルディッシュ

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
16cm	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
20cm	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



### オーバルスタックブルディッシュ

φ	内寸	底面寸法	kg	⑩ブラック	⑪グレー	⑫チェリー	価格
15cm	0.18	139×98×H27	115×72 0.52	40509-546 1-0187-1001 1896900	40509-545 1-0187-1101 6652400	—	¥8,000
21cm	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
28cm	1.3	280×198×H46	240×155 1.8	40509-341 1-0187-1004 8878100	—	—	¥15,000
32cm	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: フランスチュルクム 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なり、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。

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