



ストウブオリジナルの  
様々な用途に応えるキッチンツールは、  
ホーローの表面を傷めない  
シリコン製です。  
持ち手は天然木を使用。  
フックにかけて収納可能です。

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 オーブンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁



① スプレードル ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-104	1-0192-0101 1264410	¥2,000

80×97 全長:310  
●鍋肌に付いた、とろみのある汁物もシリコンなので残さずすくいやすいです。



② スキミングレードル ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-100	1-0192-0201 1264070	¥2,000

97×93 全長:310  
●茹でた食材や、鍋物の具・揚げ物に



③ サービングターナー ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-102	1-0192-0301 1264090	¥2,000

105×85 全長:310  
●炒めや返しに最適です。



④ ウォックターナー ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-101	1-0192-0401 1264080	¥2,000

92×88 全長:310  
●炒めるだけでなく、返したり、まとめてすくうのに便利です。



⑤ マルチスプーン ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-105	1-0192-0501 1264420	¥2,000

160×73 全長:280  
●1本で炒めたり、返したりできる多機能ツールです。  
崩れがちな食材の盛りつけ時にもすくえて便利です。



⑥ トング ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-103	1-0192-0601 1264400	¥2,500

48×16 全長:315  
●お菓子やパン、料理の仕上げなどにシリコンだからお手入れも楽です。



⑦ スパチュラ ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-106	1-0192-0701 1264430	¥1,800

105×55 全長:300  
●混ぜたり、ボールや鍋底に残ったソースを集めるのに便利です。



⑧ リゾットスプーン ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-108	1-0192-0801 1264450	¥1,800

75×67 全長:310  
●リゾット作りはもちろん、穴のおかげで軽くて食材がつきにくく、炒めたり粘度のあるものを混ぜるのに最適です。



⑨ ペストリーブラシ ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-109	1-0192-0901 1264460	¥1,800

70×47 全長:220  
●お菓子やパン、料理の仕上げなどにシリコンだからお手入れも楽です。



⑩ サービングスプーン ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-107	1-0192-1001 1264440	¥1,800

85×60 全長:305  
●浅めのスクープで、適度なスプーンと食材を一緒にすくうのに最適です。テーブル上での取り分けに便利です。



⑪ しゃもじ ㊦

ページコード	商品コード	価格
40503-110	1-0192-1101 1264470	¥1,800

118×77 全長:220  
●突起状のピコがあり、ご飯がくっつきにくく、よそしやすいです。



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。