MULTICAST

熱効率に優れた厚手の鍋と蓋で、さまざまな調理が可能

●煮る、茹でる、蒸す、炊く、炒める、焼く、揚げる、無水調理などオールマイティに使えます。

❶ TKG マルチキャスト（アルミ鋳造ホーロー万能鍋）

〈ABV-C0〉E ￥16,000

9-0068-0101 セサミグレー
9-0068-0102 バニラホワイト

本体φ219×深さ80　880g　2.5ℓ　底径172
フタφ219×深さ42　930g　1.3ℓ　底径168

●外面は汚れの落としやすいホーロー加工、内面はシミや臭いがつきにくいセラミック加工。
●底厚4.0㎜の厚手調理器。高い蓄熱性で適温になったら中火以下で充分な省エネルギータイプ。

■水無しで（乾燥物以外）調理できるので、うま味や栄養をのがさない！

●熱伝導に優れたアルミ製で、精密に作られ気密性が高いので、食材の水分や調味料のみで料理ができます。

■おいしさの秘密は、フレーバーリターン

●蓋の内側にある突起は、食材の持っている自然なフレーバー（風味）や栄養分を蒸気とともに循環させるものです。

材質：本体/アルミニウム合金
内面/セラミック加工
外面/ホーロー加工
ハンドル/ステレンス鋼

IH サーマテック土鍋 ココット

色移り・臭い移りしにくい！

■特長

●「水張り吸水率0.5%以下」を実現、カビや臭いがつきにくく、水分膨張による破損のリスクを軽減します。
●「耐熱温度差500℃」なので、冷凍庫に保管した土鍋をそのままIHにかけれるほど、耐久性に優れています。
●高耐熱ながら薄く作られた鍋は、沸騰までの時間が短く、省エネにつながります。
●200V電磁調理器はもちろん、100V、ガスレンジ、ハロゲンヒーター、電子レンジ、オーブンなどさまざまな熱源に対応します。

❷ IH サーマテック土鍋 ココット〈QDN-25〉E

IH 100v 200v

		内径 × 深さ	ℓ	kg	底径	
9-0068-0201	S	200 × 80	1.7	1.8	190	￥ 8,000
9-0068-0202	L	238 × 83	2.7	2.4	226	￥10,000

材質：本体/高耐熱セラミック
蓋/硬質陶器

LODGE ロッジ　エナメルダッチオーブン　手入れのしやすさ、熱伝導と保温性に優れています。

ブルー

レッド

グリーン

オイスターホワイト

パープル

ポッピー

ラグーン

グレー

	内径 × 深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
3クォート	241× 84	2.8	5.8	150
4.6クォート	244×100	4.3	6.2	170
6クォート	266×120	5.6	7.2	170
7.8クォート	292×125	7.0	7.8	200

❸ ロッジ エナメルダッチオーブン〈AEN-03〉C

IH 100v 200v

	ブルー	レッド	グリーン	オイスターホワイト	パープル	ポッピー	ラグーン	グレー	
3クォート	9-0068-0301	9-0068-0302							￥16,500
4.6クォート	9-0068-0303	9-0068-0304							￥18,500
6クォート	9-0068-0305	9-0068-0306	9-0068-0307	9-0068-0308	9-0068-0309	9-0068-0310	9-0068-0311	9-0068-0312	￥21,000
7.8クォート	9-0068-0313	9-0068-0314							￥27,000

④

⑤

⑥

❹ ロッジ エナメルダッチオーヴン 1.5クォート EC1D43

IH 100v 200v

〈AEN-04〉C 9-0068-0401 ￥13,800

内168×74（深さ）　1.4ℓ　2.7kg　底径122

❺ ロッジ エナメルオーバルダッチオーヴン 7クォート

IH 100v 200v

〈AEN-06〉C ￥26,000

9-0068-0501 オイスターホワイト
9-0068-0502 レッド

内317×250×125（深さ）　6.5ℓ　8.5kg　底径252×180

❻ ロッジ エナメルキャセロール

IH 100v 200v

〈AEN-05〉C ￥20,000

9-0068-0601 EC3CC33　ブルー
9-0068-0602 EC3CC43　レッド

内289×62（深さ）　3.4ℓ　8.1kg　底径248

❼ ロッジ エナメルミニココット ECMCR43 レッド（2ヶ組）

入数

〈AEN-07〉C 9-0068-0701 ￥9,200

内92×50（深さ）　0.2ℓ　0.95kg　底径103