staub en Alsace ストウブ

三ツ星シェフが大絶賛
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。
また、厚みのある鋳鉄は熱を均一に伝えます。
熱が逃げにくく、風味やビタミンも逃しません。

直火 オーブン IH 食洗機

セルフ・ベイスティング・システム
加熱した材料から出た蒸気は、蓋の内側のスパイク（突起）から、均一に滴となって戻ってきます。そのため、旨味を逃さない無水料理が可能です。
鋳鉄製であらゆる熱源に対応します。
※シーズニング（慣らし）不要です。

ピコ・ココット・ラウンド

IHで使用頂けるストウブは、鋳物のため保温性も高く、カラフルな色のバリエーションでも人気の理由

ブラック

チェリー

グレー

グランブルー

バジルグリーン

グレナディンレッド

❶ ストウブ ピコ・ココット ラウンドブラック〈RST-34〉G

IH 100v 200v

		内径	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0074-0101	10cm	90×	45	0.2	0.7	75	￥13,000
9-0074-0102	12cm	120×	50	0.4	1.2	102	￥16,000
9-0074-0103	14cm	135×	80	0.8	1.6	106	￥18,000
9-0074-0104	16cm	150×	75	1.2	2.3	125	￥22,000
9-0074-0105	18cm	180×	85	1.7	2.9	153	￥25,000
9-0074-0106	20cm	190×	90	2.2	3.2	145	￥28,000
9-0074-0107	22cm	210×	95	2.6	4.0	155	￥33,000
9-0074-0108	24cm	220×	105	3.8	4.4	175	￥37,000
9-0074-0109	26cm	240×	115	5.0	5.2	195	￥41,000
9-0074-0110	28cm	260×	120	6.7	6.7	225	￥46,000
9-0074-0111	30cm	300×	125	8.3	8.0	252	￥54,000
9-0074-0112	34cm	340×	160	12.6	10.1	295	￥64,000

底板厚:10mm　※10cmは5mmになります。
●内側、外側共に黒マットエマイユ加工

❷ ストウブ ピコ・ココット ラウンド〈RST-47〉G

IH 100v 200v

	チェリー	グレー	
10cm	9-0074-0201	9-0074-0202	￥13,000
12cm		9-0074-0203	￥16,000
14cm		9-0074-0204	￥18,000
16cm		9-0074-0205	￥22,000
18cm	9-0074-0206	9-0074-0207	￥25,000
20cm	9-0074-0208	9-0074-0209	￥28,000
22cm	9-0074-0210	9-0074-0211	￥33,000
24cm	9-0074-0212	9-0074-0213	￥37,000
26cm	9-0074-0214	9-0074-0215	￥41,000
28cm	9-0074-0216	9-0074-0217	￥46,000
30cm	9-0074-0218	9-0074-0219	￥54,000
34cm		9-0074-0220	￥64,000

❸ ストウブ ピコ・ココット ラウンド〈RST-D2〉G

IH 100v 200v

	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド	
26cm	9-0074-0301	9-0074-0302	9-0074-0303	￥43,000
28cm	9-0074-0304	9-0074-0305	9-0074-0306	￥48,000
30cm	9-0074-0307			￥56,000

②③
●内側/黒マットエマイユ加工　外側/三重エナメルコート加工
※サイズは①ピコ・ココットラウンドブラックを参照ください。

❹ ストウブ バンブー ミニココット用スタンド40510-299

〈RST-B8〉E 9-0074-0401 ￥10,500
420×160×H50

❺ ストウブ 木製 ミニココット用スタンド 40509-374

〈RST-94〉E 9-0074-0501 ￥10,500
420×160×H50
●ストウブココット丸10cm専用の木台です。
※写真のピココット丸10cm（①②参照）は別売です。
セラミックミニラウンドココット（P.83③参照）も使用できます。

❻ ストウブ セラミックスチーマーバスケット 40509-158

〈RST-E0〉E 9-0074-0601 ￥4,300
φ220×H52
材質:セラミック（硬質陶器）　耐熱温度:150℃
●ピコ・ココットラウンドの22cmにご使用いただけます。
※直火、オーブンにはご使用できません。

❼ ストウブ リッドホルダー 40511-364

〈RST-D9〉E 9-0074-0701 ￥13,500
230×110×H120
材質:本体/鉄鋳物
フタ受け部分/シリコン（耐熱200℃）
対応サイズ:ラウンドココット/28cmまで
オーバルココット/33cmまで

❽ ストウブ ウッドリッドホルダー 40501-124

〈RST-G2〉E 9-0074-0801 ￥4,000
105×314
対応サイズ：ラウンドココット/24～28cmまで
オーバルココット/29cm

⑨

❾ ストウブ マグネットトリベット ラウンド〈ATL-47〉E

9-0074-0901	40511-078	16.5cm	φ165×H14	￥3,300
9-0074-0902	40511-077	23cm	φ230×H14	￥5,500

⑩

❿ ストウブ マグネットトリベット オーバル〈ATL-32〉E

9-0074-1001	40509-516	15cm	150×100×H10	￥3,300
9-0074-1002	40509-349	21cm	210×140×H10	￥5,500
9-0074-1003	40509-375	29cm	290×200×H10	￥6,500

●マグネットで鍋底にぴったりくっつきます。

⓫ ストウブ専用アニマルノブ〈ANB-34〉E ￥3,300

9-0074-1101	チキン	40509-346	76×H57
9-0074-1102	フィッシュ	40509-348	80×H43
9-0074-1103	エスカルゴ	40509-347	82×H51
9-0074-1104	ピッグ	40510-657	70×H45
9-0074-1105	カウ	40511-486	80×H50
9-0074-1106	ロブスター	40505-205	90×H40

●ストウブ製のココット類専用の蓋のツマミです。
※蓋のツマミがネジ式でないものは取り付け出来ません。

※ココット ラウンドは14cm以上
ココット オーバルは17cm以上にご使用いただけます。