# LE CREUSET ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア

※必ず鍋つかみをご使用下さい。

**本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。**

保温性が抜群で、エナメル質のホーローがけだから、煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を発揮。永く付き合える美しい本物です。

## POINT

### 鋳物ホーローウェアの特徴

- 熱伝導の優れた鋳物ホーローだから、ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する調理に最適です。
- 重いフタは蒸気を逃さず、素材本来の旨味と栄養分を引き出します。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで厚い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。
- 酸に強く、繰り返し使用しても臭いが染み付きません。
- 優れた耐久性は、世代を超えてご愛用いただけます。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご活用いただけます
- フタのツマミは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付きのままオーブンに入れられます。オーブンに入れられる際は、手動にて190℃以下を設定してください。また、オーブンのスチーム、熱風、自動メニューボタンは耐熱温度以上になる場合もございますので、ご使用をお避けください。（ステンレス製のツマミは190℃以上でもご使用いただけます。）

**熱源**

直火可
オーブン可
電気・電磁調理器(IH)可
ハロゲン可

## ル・クルーゼ トラディションココット・ロンド

半世紀以上もの、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ。ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品です。

オレンジ

チェリーレッド

カリビアンブルー

### ❶ トラディション ココット・ロンド 2501

〈AKK-43〉 J　IH 100V 200V

| | オレンジ | チェリーレッド | カリビアンブルー | |
|---|---|---|---|---|
| 14cm | 9-0087-0101 | 9-0087-0102 | | ￥20,000 |
| 16cm | 9-0087-0103 | 9-0087-0104 | | ￥25,000 |
| 18cm | 9-0087-0105 | 9-0087-0106 | 9-0087-0107 | ￥29,000 |
| 20cm | 9-0087-0108 | 9-0087-0109 | 9-0087-0110 | ￥32,000 |
| 22cm | 9-0087-0111 | 9-0087-0112 | 9-0087-0113 | ￥37,000 |
| 24cm | 9-0087-0114 | 9-0087-0115 | 9-0087-0116 | ￥40,000 |
| 26cm | 9-0087-0117 | 9-0087-0118 | | ￥43,000 |
| 28cm | 9-0087-0119 | 9-0087-0120 | | ￥46,000 |
| 30cm | 9-0087-0121 | 9-0087-0122 | | ￥50,000 |

カレーやシチューのイメージが強いですが、炊飯にもおすすめです。
やわらかい熱あたりなので、お米の艶やかさと甘みをゆっくりじっくり引き出します。
そのままオーブンにも入れられるので、パンやケーキの焼型としても便利です。
熱ムラがないので均等に膨らみます。
別売りの⑥スチーマーと組み合わせれば、さらにお料理の幅が広がります。

### ❷ ココット・ロンド 2501 マットブラック

〈AKK-A2〉 J　IH 100V 200V

| | cm | |
|---|---|---|
| 9-0087-0201 | 26 | ￥43,000 |
| 9-0087-0202 | 28 | ￥46,000 |
| 9-0087-0203 | 30 | ￥50,000 |

**①②③サイズ**

| | 内径×深さ | 容量(ℓ) | 質量(kg) | 底径 |
|---|---|---|---|---|
| 14cm | 140× 73 | 0.9 | 1.9 | 115 |
| 16cm | 160× 75 | 1.3 | 2.0 | 125 |
| 18cm | 180× 80 | 1.8 | 2.5 | 140 |
| 20cm | 200× 90 | 2.4 | 3.3 | 150 |
| 22cm | 220× 95 | 3.3 | 3.8 | 170 |
| 24cm | 240×105 | 4.2 | 4.3 | 190 |
| 26cm | 260×111 | 5.3 | 5.0 | 200 |
| 28cm | 280×120 | 6.7 | 5.8 | 220 |
| 30cm | 300×125 | 8.1 | 7.3 | 240 |

**ル・クルーゼを代表する定番のお鍋！**

マットブラック

コットン

シフォンピンク

### ❸ ココット・ロンド 2101

〈AKK-92〉 J　IH 100V 200V

| | マットブラック | コットン | シフォンピンク | |
|---|---|---|---|---|
| 16cm | 9-0087-0301 | | | ￥25,000 |
| 18cm | 9-0087-0302 | 9-0087-0303 | 9-0087-0310 | ￥29,000 |
| 20cm | 9-0087-0304 | 9-0087-0305 | 9-0087-0311 | ￥32,000 |
| 22cm | 9-0087-0306 | 9-0087-0307 | 9-0087-0312 | ￥37,000 |
| 24cm | 9-0087-0308 | 9-0087-0309 | 9-0087-0313 | ￥40,000 |

- 熱に強いステンレス製のツマミですので、フタをしたままオーブンでの調理ができます。

オレンジ

チェリーレッド

マットブラック

コットン

### ❹ ココット・ジャポネーズ 25052

24cm〈AKK-73〉 J ￥37,000　IH 100V 200V

9-0087-0401 オレンジ
9-0087-0402 チェリーレッド

| 内径 深さ | 容量(ℓ) | 質量(kg) | 底径 |
|---|---|---|---|
| 240×77 | 3.1 | 4.1 | 190 |

すき焼きや鍋物などの和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。
もちろん和食だけでなくリゾットなどの洋食にも大活躍。
別売の⑥スチーマーと組み合わせて使えば、蒸し物もできます。

### ❺ ココット・ジャポネーズ 21052

24cm〈AKK-B4〉 J ¥37,000　IH 100V 200V

9-0087-0501 マットブラック
9-0087-0502 コットン

| 内径 深さ | 容量(ℓ) | 質量(kg) | 底径 |
|---|---|---|---|
| 240×75 | 3.1 | 3.9 | 195 |

- やや浅めの鍋なので、すき焼きや鍋物におすすめです。
- 和食だけでなくリゾットやロースト料理はもちろん、パンやケーキの焼きの型としても活用いただけます。
- 別売りの⑥スチーマーと組み合わせれば、さらにお料理の幅が広がります。

### ❻ ココット・ロンド用スチーマー

940071(2501用)〈AKK-67〉 J

| | cm用 | 外径 深さ | 有効内寸 深さ | |
|---|---|---|---|---|
| 9-0087-0601 | 20 | φ233×65 | φ190× 60 | ￥10,000 |
| 9-0087-0602 | 22 | φ255×70 | φ210× 65 | ￥11,000 |
| 9-0087-0603 | 24 | φ280×80 | φ240× 75 | ￥12,000 |

- 蒸し物やショートパスタ等をゆでるのに便利です。

※ココット・ロンド 20・22・24cm専用です。