



① ストウブ グランドココット 〈RST-G9〉



	ブラック	チェリー	グレー	内径×深さ	ℓ	kg	底径	板厚	
20cm	1-0074-0101	1-0074-0102		φ190×115	2.7	3.8	170	4.0	¥31,000
24cm	1-0074-0103		1-0074-0104	φ233×135	4.65	5.2	190	4.2	¥38,000

●内側、外側共にホーロー加工

② ストウブ ビュッフェリッドセット 26cm 40501-099

〈RST-G3〉 1-0074-0201 ¥11,000

材質：ホルダー/ABS樹脂 フタ/強化ガラス

- P.72①～③とP.73③の26cmココットに合わせ使用できるビュッフェ用のガラス蓋セット。
- 蓋をスマートに開閉できます。



③ ストウブ ピコ・ココット スチーマーセット 26cm 〈RST-G5〉

1-0074-0301	40510-606	ブラック
1-0074-0302	40510-601	チェリー
1-0074-0303	40510-605	グレー



内径	深さ	ℓ	kg	底径	スチーマー外径	スチーマー深さ	高さ(セット時)
260	115	5.2	6.7	220	272	90	250

●ステンレス製のスチーマーがセットになったココットで点心や蒸し野菜に最適。

④ ストウブ ピコ・ココット ラウンド 6PCS 40511-530

〈RST-G7〉 1-0074-0401 ¥64,000

内径	深さ	ℓ	底径	底板厚(mm)
90	45	0.2	75	5

質量：0.7kg×6

●内側、外側共に黒マットエマユ加工



⑤ リッドホルダー

〈ALT-26〉 1-0074-0501 ¥3,700

119×128×H143

材質：18-8ステンレス

対応サイズ：ラウンドココット/26cmまで

オーバルココット/27cmまで

- 受け皿が付いているため、水滴で汚れる心配がありません。



ストウブ シリコンキッチンツール

⑥～⑮

材質：ハンドル/天然木(アカシア、ニス塗装)
ヘラ部/シリコン
芯部/ナイロン



⑥ ストウブ スキミングレードル 40503-100

〈BST-71〉 1-0074-0601 ¥2,400

全長：310 ヘラ部：97×93

- 茹でた食材や、鍋物の具・揚げ物に。



⑦ ストウブ ウォックターナー 40503-101

〈BST-72〉 1-0074-0701 ¥2,400

全長：310 ヘラ部：92×88

- 炒めるだけではなく、返したりまとめてすくうのに便利。



⑧ ストウブ サービングターナー 40503-102

〈BST-73〉 1-0074-0801 ¥2,400

全長：310 ヘラ部：105×85

- 炒めや返しに最適。



⑨ ストウブ スूपレードル 40503-104

〈BST-75〉 1-0074-0901 ¥2,400

全長：310 ヘラ部：80×97

- 鍋肌に付いたところのある汁物もシリコンだから残さずすくいやすい。



⑩ ストウブ マルチスプーン 40503-105

〈BST-76〉 1-0074-1001 ¥2,400

全長：280 ヘラ部：160×73

- 崩れがちな食材の盛りつけ時もすくえて便利。



⑪ ストウブ スパチュラ 40503-106

〈BST-77〉 1-0074-1101 ¥2,100

全長：300 ヘラ部：105×55

- 混ぜたり、ボウルや鍋底に残ったソースを集めるのに便利。



⑫ ストウブ サービングスプーン 40503-107

〈BST-78〉 1-0074-1201 ¥2,100

全長：305 ヘラ部：85×60

- 浅めのスクープで適度なスープと食材と一緒にすくうのに最適。



⑬ ストウブ リゾットスプーン 40503-108

〈BST-79〉 1-0074-1301 ¥2,100

全長：310 ヘラ部：75×67

- 穴のおかげで軽くて食材が付きにくく、炒めたり粘度のあるものを混ぜるのに最適。



⑭ ストウブ ペストリーブラシ 40503-109

〈BST-80〉 1-0074-1401 ¥2,100

全長：220 ヘラ部：70×47

- ハケの長さ：32
- 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簡単。



⑮ ストウブ しゃもじ 40503-110

〈BST-81〉 1-0074-1501 ¥2,100

全長：220 ヘラ部：118×77

- 突起状の“ピコ”があり、ご飯がくっつきにくく、盛り付けやすい。