

**LE CREUSET** ル・クルーゼ グルマンコレクション シリーズ (①~⑧)

プロフェッショナルのために設計された「グルマンコレクション」。

内側・外側共にブラックマットホーロー加工が施されており、シーズニング不要でお手入れも簡単。直火・オープン・IHを含むあらゆる熱源に対応し、最大450℃までご利用できます。スタッキングも可能な設計で、食器洗浄機も使用できます。



**① ミニ・ココット(フタ付)** **NEW** **11cm マットブラック(4個入)**   
 〈AKK-C2〉 **1-0002-0101** ¥72,000   
 150×120×H80(取手、フタ含む)   
 内φ110×深さ40 底径:80   
 0.3ℓ 0.9kg×4

**② ミニ・ココット(フタ無)** **NEW** **11cm マットブラック(4個入)**   
 〈AKK-C3〉 **1-0002-0201** ¥44,000   
 150×120×H60(取手含む)   
 内φ110×深さ40 底径:80   
 0.3ℓ 0.6kg×4   
 ①②   
 ●1人分のスープやシチュー、グラタンなど幅広い料理に適應するサイズです。

**③ ミニ・ビュッフェ・キャセロール(フタ付) 13cm** **NEW** **マットブラック(4個入)**   
 〈AKY-86〉 **1-0002-0301** ¥72,000   
 160×130×H70(取手、フタ含む)   
 内φ130×深さ30 底径:95   
 0.3ℓ 1kg×4

**④ ミニ・ビュッフェ・キャセロール(フタ無) 13cm** **NEW** **マットブラック(4個入)**   
 〈AKY-87〉 **1-0002-0401** ¥44,000   
 160×130×H50(取手含む)   
 内φ130×深さ30 底径:95   
 0.3ℓ 0.6kg×4   
 ③④   
 ●グラタンやキッシュ、焼き菓子などのオープン料理に最適です。

**⑤ ミニ・オーバル・ディッシュ 15cm マットブラック(4個入)** **NEW**   
 〈ADI-44〉 **1-0002-0501** ¥51,000   
 190×110×H50(取手含む)   
 内150×110×深さ30 底径:120×75   
 0.3ℓ 0.6kg×4   
 ●浅く横幅があるオーバル型は、素材を引き立てながら、料理をすっきり美しく見せてくれます。

**⑥ ミニ・レクタンギュラー・ディッシュ 13cm マットブラック(4個入)** **NEW**   
 〈ADI-45〉 **1-0002-0601** ¥51,000   
 160×110×H50(取手含む)   
 内130×110×深さ30 底径:105×75   
 0.3ℓ 0.6kg×4   
 ●グラタンや温菜、焼き菓子など、幅広い料理に対応しながら、食材をほどよく引き立てます。

**⑦ ミニ・スキレット 16cm マットブラック(4個入)** **NEW**   
 〈ASK-98〉 **1-0002-0701** ¥57,000   
 外径:170 底径:120 0.9kg×4   
 内φ160×深さ30   
 ●アヒージョなどの前菜から、1人前のパエリア、焼き菓子やデザートまで、幅広いメニューに対応するサイズです。

**⑧ ミニ・アカシアウッド・マグネティック・トリベット(4枚入)** **NEW**   
 〈ATL-72〉 **1-0002-0801** ¥15,000   
 φ140×H10   
 ●マグネット内蔵で、鋳物ホーロー鍋にぴったりつきます。   
 ※アカシア素材の為、個体差があります。



鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品

**関連商品** **その他 ル・クルーゼ シリーズ P.85~**

**ククナ チタン&ダイヤモンド Wコーティング シリーズ** **最高レベルの7層コーティング 強さの証!**

⑨~⑪

板厚:3.5   
 材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)   
 取手/天然木 内面・外面/フッ素樹脂加工   
 ●耐食性に優れたチタンと強度に優れたダイヤモンドのWコーティング。   
 ●超軽量型で片手でも扱いやすいです。



**チタン&ダイヤモンドコート** **NEW** **⑨ IHフライパン ブラック** 〈AKK-B9〉   

cm内	深さ	底径	g	価格		
1-0002-0901	KKN-TD24F	24	53	200	590	¥5,000
1-0002-0902	KKN-TD28F	28	53	235	780	¥5,500

**NEW** **⑩ IHマルチパン ブラック** 〈AKK-C0〉   

cm内	深さ	底径	g	価格		
1-0002-1001	KKN-TD24M	24	80	180	580	¥5,500
1-0002-1002	KKN-TD28M	28	80	220	706	¥6,000

**NEW** **⑪ IHエッグパン 13×18cm** **KKN-TD18E**   
 〈AET-14〉 **1-0002-1101** ¥4,800   
 135×180×H36 373g   
 底寸法:130×160

**NEW** **⑫ ガラス蓋** 〈AKK-C1〉   

cm用	高さ	価格
1-0002-1201	KKN-TG24 24 φ250×H55	¥1,800
1-0002-1202	KKN-TG28 28 φ292×H55	¥1,900

  
 材質:強化ガラス、シリコン、天然木

**ザ・スピンコーティングシリーズ**

⑬~⑮   
 材質:本体/アルミニウム合金 取手/フェノール樹脂 ●耐摩耗性試験200万回クリアの内面にはWellFlonスピンコーティング採用。   
 表面加工:内面/フッ素樹脂加工 外面/セラミック加工 ●底が変形しにくく、焼きムラになりにくいです。   
 板厚:2.8



**ザ・スピンコート** **NEW** **⑬ IHフライパン** 〈ASP-56〉   

cm内	外径	深さ	g	底径	価格	
1-0002-1301	20	214	47	552	155	¥4,400
1-0002-1302	26	274	57	686	207	¥5,000
1-0002-1303	28	295	57	781	225	¥5,500
1-0002-1304	30	314	57	953	250	¥6,000

**NEW** **⑭ IHいため鍋 28cm** 〈ASP-57〉   

外径	深さ	g	底径	価格	
1-0002-1401	295	74	811	202	¥6,000

**NEW** **⑮ IH玉子焼 15×18cm** 〈ASP-58〉   

外寸	深さ	g	底面サイズ	価格	
1-0002-1501	198×167	39	552	152×134	¥4,600

**関連商品** **その他 フライパン P.91**