

## 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。



## ① TKG マルチキャスト (アルミ鑄造ホーロー万能鍋)

〈ABV-C0〉 ¥16,000

1-0066-0101 セサミグレー

1-0066-0102 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4.0mmの厚手調理器。高い蓄熱性で適温になったら中火以下で十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/ステンレス鋼

## IH サーマテック土鍋 ココット

色移り・臭い移りにくい!

■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にかけられるほど、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。



## ② IH サーマテック土鍋 ココット〈QDN-25〉



	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0066-0201 S	200	80	1.7	1.8	190	¥ 8,000
1-0066-0202 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

## ③ ロッジ エナメルダッチオーブン 〈AEN-03〉



	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	1-0066-0301	1-0066-0302							¥19,000
4.6クォート	1-0066-0303	1-0066-0304							¥21,000
6クォート	1-0066-0305	1-0066-0306	1-0066-0307	1-0066-0308	1-0066-0309	1-0066-0310	1-0066-0311	1-0066-0312	¥24,000
7.8クォート	1-0066-0313	1-0066-0314							¥31,000



④

## ④ ロッジ エナメルダッチオーブン 1.5クォート EC1D43

〈AEN-04〉 ¥16,000

内168×74(深さ) 1.4ℓ 2.7kg 底径122



⑤

## ⑤ ロッジ エナメルオーバルダッチオーブン 7クォート

〈AEN-06〉 ¥30,000

1-0066-0501 オイスターホワイト

1-0066-0502 レッド

内317×250×125(深さ) 6.5ℓ 8.5kg 底径252×180



⑥

## ⑥ ロッジ エナメルキャセロール 〈AEN-05〉 ¥23,000

1-0066-0601 EC3CC33 ブルー

1-0066-0602 EC3CC43 レッド

内289×62(深さ) 3.4ℓ 8.1kg 底径248



## ⑦ ロッジ エナメルミニココット ECMCR43 レッド(2ヶ組)

〈AEN-07〉 ¥9,200

内92×50(深さ) 0.2ℓ 0.95kg 底径103



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