



三ツ星シェフが大絶賛
 ストー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。



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



ピコ・ココット・ラウンド

IHで使用頂けるストーブは、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



① ストーブ ピコ・ココット ラウンドブラック 〈RST-34〉

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0072-0101	10cm	90×45	0.2	0.7	75	¥13,000
1-0072-0102	12cm	120×50	0.4	1.2	102	¥16,000
1-0072-0103	14cm	135×80	0.8	1.6	106	¥18,000
1-0072-0104	16cm	150×75	1.2	2.3	125	¥22,000
1-0072-0105	18cm	180×85	1.7	2.9	153	¥25,000
1-0072-0106	20cm	190×90	2.2	3.2	145	¥28,000
1-0072-0107	22cm	210×95	2.6	4.0	155	¥33,000
1-0072-0108	24cm	220×105	3.8	4.4	175	¥37,000
1-0072-0109	26cm	240×115	5.0	5.2	195	¥41,000
1-0072-0110	28cm	260×120	6.7	6.7	225	¥46,000
1-0072-0111	30cm	300×125	8.3	8.0	252	¥54,000
1-0072-0112	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

② ストーブ ピコ・ココット ラウンド 〈RST-47〉

	チェリー	グレー	
10cm	1-0072-0201	1-0072-0202	¥13,000
12cm		1-0072-0203	¥16,000
14cm		1-0072-0204	¥18,000
16cm		1-0072-0205	¥22,000
18cm	1-0072-0206	1-0072-0207	¥25,000
20cm	1-0072-0208	1-0072-0209	¥28,000
22cm	1-0072-0210	1-0072-0211	¥33,000
24cm	1-0072-0212	1-0072-0213	¥37,000
26cm	1-0072-0214	1-0072-0215	¥41,000
28cm	1-0072-0216	1-0072-0217	¥46,000
30cm	1-0072-0218	1-0072-0219	¥54,000
34cm		1-0072-0220	¥64,000

③ ストーブ ピコ・ココット ラウンド 〈RST-D2〉

	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド	
26cm	1-0072-0301	1-0072-0302	1-0072-0303	¥43,000
28cm	1-0072-0304	1-0072-0305	1-0072-0306	¥48,000
30cm	1-0072-0307			¥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。



④ ストーブ バンブー ミニココット用スタンド40510-299

〈RST-B8〉 ¥10,500
 420×160×H50



⑤ ストーブ 木製 ミニココット用スタンド 40509-374

〈RST-94〉 ¥10,500
 420×160×H50
 ●ストーブココット丸10cm専用の木台です。
 ※写真のピコココット丸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.81③参照)も使用できます。



⑥ ストーブ セラミックスチーマーバスケット 40509-158

〈RST-E0〉 ¥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、オープンにはご使用できません。



⑨ ストーブ マグネットトリベット ラウンド 〈ATL-47〉

1-0072-0901 40511-078 16.5cm φ165×H14 ¥3,300
 1-0072-0902 40511-077 23cm φ230×H14 ¥5,500



⑩ ストーブ マグネットトリベット オーバル 〈ATL-32〉

1-0072-1001 40509-516 15cm 150×100×H10 ¥3,300
 1-0072-1002 40509-349 21cm 210×140×H10 ¥5,500
 1-0072-1003 40509-375 29cm 290×200×H10 ¥6,500



●マグネットで鍋底にぴったりくっきます。

⑪ ストーブ専用アニマルノブ 〈ANB-34〉 ¥3,300

1-0072-1101	チキン	40509-346	76×H57
1-0072-1102	フィッシュ	40509-348	80×H43
1-0072-1103	エスカルゴ	40509-347	82×H51
1-0072-1104	ピッグ	40510-657	70×H45
1-0072-1105	カウ	40511-486	80×H50



●ストー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。