



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。

炒め物、オーブン料理も、作ってそのままテーブルへ。熱まわりが良いので仕上がりが美しく、おいしさと温かさが長続きします。



オレンジ



マットブラック



オレンジ



マットブラック



チェリーレッド



チェリーレッド

① グリル・カレ 20205 24cm
(AGL-B5) ¥21,0001-0087-0101 オレンジ
1-0087-0102 チェリーレッド
1-0087-0103 マットブラック間口 奥行 高さ 底面サイズ 質量
240×240×30 200×200 2.2kg

- 食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げます。
- 深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。

② グリル・レクタンギュラー 20202 32cm
(AGL-B6) ¥23,0001-0087-0201 オレンジ
1-0087-0202 チェリーレッド
1-0087-0203 マットブラック間口 奥行 高さ 底面サイズ 質量
320×220×30 290×180 2.7kg

- 食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げます。
- 深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。



マットブラック



チェリーレッド



チェリーレッド



オレンジ



マットブラック

③ ル・クルーゼ バルチ・ディッシュ 20142 (ABL-72) ¥



	マットブラック	チェリーレッド	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
20cm	1-0087-0301	1-0087-0302	200×70	1.8	1.8	120	¥25,000
24cm	1-0087-0303	1-0087-0304	240×80	2.7	2.3	140	¥30,000

- 口径が広いので炒め物や揚げ物、中華料理にも最適です。

④ スキレット 20124 20cm
(ASK-34) ¥22,0001-0087-0401 チェリーレッド
1-0087-0402 オレンジ
1-0087-0403 マットブラック内径 深さ 質量 底径
200×34 1.5kg 150スプーン型になっていますので
炒め物はもちろん盛り付けにも便利です。

ホワイト



チェリーレッド



オレンジ



ホワイト



チェリーレッド



オレンジ



ホワイト



チェリーレッド



オレンジ

⑤ グルメ・スパチュラBH(S)
930008-01
(BLK-01) ¥2,8001-0087-0501 ホワイト
1-0087-0502 チェリーレッド
1-0087-0503 オレンジ

ヘラ部:33×70 全長:260

⑤~⑦

耐冷・耐熱温度: -40~250℃
材質:ヘラ部/シリコンゴム 柄部/天然木

- お鍋のホーロー部分を傷つけずに調理出来るシリコン製スパチュラです。
- 耐久性に優れ、食材のおいもつきにくいので、製菓用から炒め物、ソース作りなどの加熱調理など、快適に調理いただけます。

⑥ グルメ・スパチュラBH(M)
930008-02
(BLK-02) ¥3,0001-0087-0601 ホワイト
1-0087-0602 チェリーレッド
1-0087-0603 オレンジ

ヘラ部:50×83 全長:290

⑦ グルメ・スパチュラBH
(スプーン型)
930008-03
(BLK-03) ¥4,2001-0087-0701 ホワイト
1-0087-0702 チェリーレッド
1-0087-0703 オレンジ

ヘラ部:66×91 全長:280