

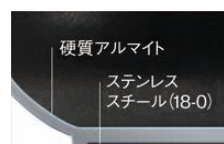


LE CREUSET®

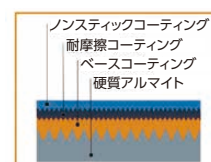
ル・クルーゼ

## TNS (Toughened Non-Stick)

TNSは、特殊加工で強化した(Toughened)アルミニウムに高品質なノンスティック加工(Non-Stick)を施した製品。熱伝導がすばやく均一であるため熱ムラがありません。



硬質アルマイト  
ステンレス  
スチール(18-0)



内側にも外側にもこびりつきにくい3層のノンスティック加工(フッ素加工)

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

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



## ① TNS シャロー・フライパン (ALK-45)



	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0088-0101	20	210×40	0.9	0.78	145		¥14,000
1-0088-0102	22	230×45	1.2	0.80	157		¥15,000
1-0088-0103	24	250×45	1.5	1.00	177		¥18,000
1-0088-0104	26	270×45	1.7	1.10	197		¥20,000
1-0088-0105	28	290×45	2.1	1.40	210		¥22,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。



## ② TNS ディープ・フライパン (ALK-46)



	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0088-0201	26	270×65	2.7	1.50	181		¥22,000
1-0088-0202	28	290×65	3.2	1.70	204		¥24,000
1-0088-0203	30	310×65	3.6	1.90	208		¥26,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。  
●適度な大きさで深さがあり、底面にすこし丸みを帯びた形状で、パスタソースやキーマカレーなど、水分を含んだ料理のスピードクッキングに最適です。



## ③ TNS ウォックパン 26cm (ALK-50)



	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0088-0301	270×85	3.4	1.40	162		¥24,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。  
●炒め物から煮詰める料理までマルチに活躍します。



## ④ 3S ガラスフタ (ALK-44)

	cm用	高さ	
1-0088-0401	962008-20	20	65 ¥3,900
1-0088-0402	962008-24	24	75 ¥4,400
1-0088-0403	962008-26	26	75 ¥4,400
1-0088-0404	962008-28	28	80 ¥4,400
1-0088-0405	962008-30	30	85 ¥5,000

●耐熱強化ガラス(耐熱温度170°C)  
●TNSのお鍋やフライパンと組み合わせて使えば、お料理の幅がさらに広がります。



## ⑤ TNS シャロー・マルチパン (ガラスフタ付) 24cm (ALK-47)



	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0088-0501	250×65	2.3	1.60	164		¥23,000

板厚:5.5

●適度な大きさで深さがあり、レードルやターナーが使いやすい底面にすこし丸みを帯びた形状です。  
●熱まわりが均一かつ保温性も優秀です。



## ⑥ TNS ソースパン(ガラスフタ付) 18cm (ALK-48)



	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0088-0601	190×111	2.8	1.60	149		¥22,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。

## ⑦ TNS ミルクパン 16cm (ALK-49)



	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0088-0701	170×80	1.6	0.80	130		¥14,000

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。  
●お鍋の両サイドに注ぎ口がついた片手鍋で、料理の準備やソース作りに最適です。

## ⑧ TNS エッグパン(シリコンハンドル) (ALK-54) 1-0088-0801 ¥13,000



180×150×H70 0.62kg  
内172×142×深さ40  
IH反応底:φ113  
底板厚:5.0  
板厚:4.0

●卵焼きだけではなく、スイーツ作りなどマルチに活躍します。  
●熱伝導が早いので、ムラなくふんわりと仕上げられます。



## ⑨ EOS キャセロール(ガラスフタ付) (AKY-83)



	オレンジ	チェリーレッド	内径×高さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
18cm	1-0088-0901	1-0088-0902	180×120	2.8	1.3	160	¥12,000
20cm	1-0088-0903	1-0088-0904	200×120	3.7	1.6	180	¥14,000

材質:本体/カーボンスチール(エナメル加工)  
ガラスフタ/強化ガラス  
ツマミ/フェノール樹脂

●熱伝導が早いので、湯通しなどの下処理や、麺類・スープなどの水分をたっぷり使う料理に適しています。



## ⑩ EOS ソースパン(ガラスフタ付) (ASC-C4)



	オレンジ	チェリーレッド	内径×高さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
14cm	1-0088-1001	1-0088-1002	140×90	1.5	0.95	130	¥10,000
16cm	1-0088-1003	1-0088-1004	160×110	2.1	1.2	150	¥11,000

材質:本体/カーボンスチール(エナメル加工)  
ガラスフタ/強化ガラス  
ツマミ、ハンドル/フェノール樹脂

●1~2人前の麺類・スープの調理、少量の野菜の下茹でや温め直しに最適です。



## ⑫ ケトル デミ 920009-00 (ALK-21) ¥13,000



	ℓ	外径	口径	高さ	底径
1-0088-1201 チェリーレッド					
1-0088-1202 オレンジ	1.1	230	170	180	145

材質:スチール/ホーローコーティング



## ⑬ ケトル コーン 401010-30 (ALK-56) ¥17,000



	ℓ	外径	口径	高さ	底径
1-0088-1301 チェリーレッド					
1-0088-1302 オレンジ	1.6	260	200	180	175

材質:スチール/ホーローコーティング ●沸騰サインの笛付。

