



ストウブ

鑄鉄製であらゆる熱源に対応します。
※シーズニング(慣らし)不要です。

三ツ星シェフが大絶賛

ストウ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、厚みのある鑄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。



黒

チェリー

グレー



ブラック

チェリー

グレー

ストウブ ピュアグリル 26 cm

〈AGL-81〉 ¥15,000

5-0066-0101	40509-377	黒
5-0066-0102	40510-309	チェリー
5-0066-0103	40509-522	グレー

φ270×H38 質量:2.7kg
底寸法:φ235 ●鉄鑄物製

ストウブ ピュアグリル スクエア 〈AGL-A8〉

	ブラック	チェリー	グレー	
23 cm	5-0066-1501	5-0066-1502	5-0066-1503	¥15,000
28 cm	5-0066-1504	5-0066-1505	5-0066-1506	¥20,000

	内寸	深さ	kg	底面サイズ
23 cm	220×220	35	2.4	195×195
28 cm	270×270	40	3.5	240×240



黒

チェリー

グレー



ブラック

グレー

ストウブ ラウンド 両手フライパン

〈AST-N3〉

	ブラック	チェリー	グレー	
20 cm	5-0067-1601	5-0067-1602	5-0067-1603	¥12,000
26 cm	5-0067-1604	5-0067-1605	5-0067-1606	¥17,000

	内径	深さ	kg	底面サイズ
20 cm	195	45	1.65	175
26 cm	260	55	2.6	230

ストウブ ピギーココット 17 cm

〈AST-N5〉 ¥25,000

5-0064-1101	40500-171	ブラック
5-0064-1102	40500-176	グレー

内径	深さ	ℓ	kg
170	100	1.0	2.3

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。

TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710(代) FAX (0256) 62-2732

URL <http://www.endoshoji.co.jp>