

BONNE BONEHEUR

ボン・ボネール 鋳物ホーローシリーズ

ベーシックなラウンド型、煮込む・揚げる・ちょっと炒めるのオールマイティに対応！



マジョリカグリーン



オーベルジン



ブラック



レッド



ブラウン

ボン・ボネール ココット 〈ABV-B8〉

	マジョリカグリーン	オーベルジン	
9cm	6-0067-0101	6-0067-0102	¥ 6,900
12cm	6-0067-0103	6-0067-0104	¥ 9,000
15cm	6-0067-0105	6-0067-0106	¥ 11,700
18cm	6-0067-0107	6-0067-0108	¥ 12,500
20cm	6-0067-0109	6-0067-0110	¥ 14,900
22cm	6-0067-0111	6-0067-0112	¥ 17,600

ボン・ボネール ココット 〈ABV-B5〉

	ブラック	レッド	ブラウン	
9cm	6-0067-0201	6-0067-0202	6-0067-0203	¥ 5,000
12cm	6-0067-0204	6-0067-0205	6-0067-0206	¥ 6,500
15cm	6-0067-0207	6-0067-0208	6-0067-0209	¥ 9,000
18cm	6-0067-0210	6-0067-0211	6-0067-0212	¥ 10,000
20cm	6-0067-0213	6-0067-0214	6-0067-0215	¥ 11,500
22cm	6-0067-0216	6-0067-0217	6-0067-0218	¥ 13,000

ボン・ボネール ココットサイズ

	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
9cm	90×46	0.27	0.8	85
12cm	120×56	0.6	1.4	108
15cm	150×70	1.1	2.3	140
18cm	180×81	1.8	2.7	160
20cm	200×91	2.5	3.4	180
22cm	220×100	3.4	4.6	198

材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツマミ/ステンレス

材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツマミ/ステンレス

※9・12cmは電磁調理器に対応しておりません。

浅型設計のワイドオーバル型！オーブン料理にもおすすめ！！



マジョリカグリーン



オーベルジン



ブラック



レッド



ブラウン

ボン・ボネール ココットオーバル

〈ABV-B9〉

	マジョリカグリーン	オーベルジン	
11cm	6-0067-0301	6-0067-0302	¥ 6,900
14cm	6-0067-0303	6-0067-0304	¥ 9,000
17cm	6-0067-0305	6-0067-0306	¥ 11,500
26cm	6-0067-0307	6-0067-0308	¥ 18,600

材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツマミ/ステンレス

ボン・ボネール ココットオーバル

〈ABV-B6〉

	ブラック	レッド	ブラウン	
11cm	6-0067-0401	6-0067-0402	6-0067-0403	¥ 5,500
14cm	6-0067-0404	6-0067-0405	6-0067-0406	¥ 7,000
17cm	6-0067-0407	6-0067-0408	6-0067-0409	¥ 9,000
26cm	6-0067-0410	6-0067-0411	6-0067-0412	¥ 14,000

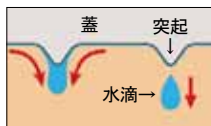
材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツマミ/ステンレス

ボン・ボネール ココットオーバルサイズ

	内径×奥行×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
11cm	110×77×46	0.28	0.9	104×67
14cm	140×97×56	0.55	1.3	128×85
17cm	173×120×71	1.0	2.1	164×107
26cm	260×207×74	2.7	4.1	235×183

※11・14cmは電磁調理器に対応しておりません。

食材から出る水分を逃さず循環させる
おいしさを閉じ込める魔法の鍋



熱伝導に優れた厚手のホーローならではの
ムラの無い熱まわりと保温性の良さ。
重い蓋が素材から出る水気を逃さないから
少量の水分で素材本来の深い味わいを存分に引き出します。
※200V電磁調理器をご使用の際は急激な加熱を避け
火力は中程度でご使用ください。

●優れた密閉性

内圧がかかりやすく熱や蒸気を逃がしにくくするために蓋は重めに設計されています。そのため少ない水分でも調理ができ食材の旨みや栄養素を保持した料理を実現します。

●焦げ目もしっかり! マットホーロー加工

内側には焦げ目もしっかり付けられるマットホーロー加工を施してあります。焦げ目を付けたあとにしっかりと煮込めるのでいつもの料理がさらにおいしく仕上げられます。

●旨みの秘密は蓋の突起に

重い蓋に閉じ込められた蒸気は食材の旨みを残したまま鍋の中で対流します。突起はこの蒸気を受け止め水滴に変えて旨みを鍋に戻します。



●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>