

**LE CREUSET**

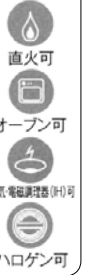
ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア ※必ず鍋つかみをご使用下さい。

ココット・ビス ロンド (内側 黒ホーロー)

使い込むほど油になじみ、焼目をつけるのが得意で肉料理から煮込み、揚げ物、炊飯まで大活躍します。

**鋳物ホーローウェアの特徴**

- 熱伝導の優れた鋳物ホーローだから、ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する料理に最適です。
- 重いフタは蒸気を逃さず、素材本来の旨みと栄養分を引き出します。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで熱い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。
- 酸に強く、繰り返し使用しても臭いが染み付きません。
- 優れた耐久性は、世代を超えてご愛用いただけます。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご活用いただけます。
- フタのつまみは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付のままオープンに入られます。
- オープンに入られる際は、手動にて190℃以下を設定してください。また、オープンのスチーム、熱風、自動メニューボタンは耐熱温度以上になる場合もございますので、ご使用をお避けください。(ステンレス製のツマミは190℃以上でもご使用いただけます。)

Point**熱源**

チェリーレッド

オレンジ

ココット・ビス ロンド <AKK-99>

	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量(l)	質量(kg)	底径	
18cm	6-0084-0101	6-0084-0102	180×65	1.5	2.3	135	¥24,000
20cm	6-0084-0103	6-0084-0104	200×70	1.9	2.8	145	¥26,000
22cm	6-0084-0105	6-0084-0106	220×75	2.6	3.4	165	¥29,000

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。

保温性が抜群で、エナメル質のホーローだから、煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を発揮。永く付き合える美しい本物です。

ル・クルーゼ トラディションココット・ロンド

半世紀以上もの、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ。ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品



オレンジ

サフランイエロー

チェリーレッド

マットブラック

トラディションココット・ロンド 2501 <AKK-43>

	オレンジ	サフランイエロー	チェリーレッド	
14cm	6-0083-0101		6-0083-0102	¥18,000
16cm	6-0083-0103		6-0083-0104	¥22,000
18cm	6-0083-0105	6-0083-0106	6-0083-0107	¥25,000
20cm	6-0083-0108	6-0083-0109	6-0083-0110	¥30,000
22cm	6-0083-0111	6-0083-0112	6-0083-0113	¥33,000
24cm	6-0083-0114		6-0083-0115	¥37,000
26cm	6-0083-0116		6-0083-0117	¥39,000
28cm	6-0083-0118		6-0083-0119	¥44,000
30cm	6-0083-0120		6-0083-0121	¥46,000

ココット・ロンド 2501 マットブラック <AKK-A2>

cm		
14	6-0083-0301	¥18,000
16	6-0083-0302	¥22,000
26	6-0083-0303	¥39,000
28	6-0083-0304	¥44,000
30	6-0083-0305	¥46,000

トラディションココット・ロンド サイズ表

	内径×深さ	容量(l)	質量(kg)	底径
14cm	140×73	0.9	1.9	115
16cm	160×76	1.3	2.1	120
18cm	180×82	1.9	2.3	135
20cm	200×89	2.6	2.8	145
22cm	220×96	3.4	3.5	165
24cm	240×104	4.3	4.2	185
26cm	260×111	5.3	5.0	200
28cm	280×120	6.7	5.7	220
30cm	300×127	8.1	7.3	240

カレーやシチューのイメージが強いですが、炊飯にもおすすめです。やわらかい熱あたりなので、お米の艶やかさと甘みをゆっくりじっくり引き出します。そのままオープンにも入れられるので、パンやケーキの焼型としても便利です。熱ムラがないので均等に膨らみます。別売りのスチーマーと組み合わせれば、さらにお料理の幅が広がります。

トラディションココット・オーバル

お魚やアスパラ・とうもろこしなど長い野菜などにも便利なココット・オーバル。厚手の鋳物ホーローなので熱まわりも均一です。



オレンジ

チェリーレッド

マットブラック

トラディションココット・オーバル 2502 <AKK-44>

	オレンジ	チェリーレッド	
17cm		6-0085-0101	¥18,000
25cm	6-0085-0102	6-0085-0103	¥32,000
27cm	6-0085-0104	6-0085-0105	¥36,000
29cm	6-0085-0106	6-0085-0107	¥38,000
31cm	6-0085-0108	6-0085-0109	¥43,000

ココット・オーバル 2502 マットブラック <AKK-A3>

cm		
17	6-0085-0201	¥18,000
29	6-0085-0202	¥38,000
31	6-0085-0203	¥43,000

トラディションココット・オーバル サイズ表

	間口×奥行×深さ	容量(l)	質量(kg)	底寸法
17cm	170×118×65	0.9	1.8	135×80
25cm	250×190×95	3.3	3.7	200×150
27cm	270×210×100	4.2	4.2	215×165
29cm	290×220×106	4.7	5.0	250×185
31cm	310×241×115	6.3	6.0	265×200

シングルチャーオーバルプレート 20188 <APL-51>

	マットブラック	チェリーレッド	オレンジ	サイズ	容量(l)	質量(kg)	
20cm	6-0085-0401	6-0085-0402	6-0085-0403	260×150×H40	0.6	1.1	¥13,000
24cm	6-0085-0404	6-0085-0405		300×180×H45	0.9	1.4	¥17,000
28cm	6-0085-0406	6-0085-0407		250×210×H45	1.4	1.9	¥20,000

●鋳物ホーローのプレートなのでオープンからのお料理を長時間温かいままサーブできます。

●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>