



ストウブがプロフェッショナルに選ばれる理由

STAUBの鋳物ホーロー鍋で煮込んだ上質な「オッソ・ブーコ」(仔牛スネ肉の煮込み)は、格別に素晴らしく、フランス料理の味の違いを教えてくれる。STAUBココット、ブラボー！
by PAUL BOCUSE



Choice Point

ふたを裏返して
スタッキングできる
省スペース設計



金属製のノブだから
オープン料理が得意！

ふたをしてそのままオープンへ、
鍋が調理してくれるからシェフの手をわざわざせん。



食材を美味しくさせる秘密
「セルフ・ベイスティング・システム」

ふた裏の丸突起「ピコ」が食材から出る水蒸気を
水滴にして食材に落とします。その循環システムは
調理の間中たえず続くので無水料理も可能です。



ストウブ独自の
「黒マットエマイユ加工」

ざらざらの表面は油馴染みがよく焦げ付きにくい。
黒のフェイスは汚れも目立ちにくく、
お手入れも簡単です。全ての鍋の内側は
黒マットエマイユ加工を施しています。

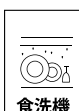
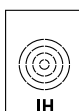
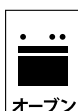
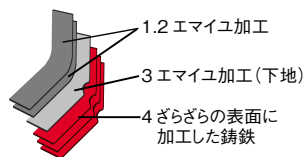


どんな熱源にも対応する底面
直火・オープン・IH
(電子レンジ不可)



調理中のふた裏の様子
(イメージ)

黒マットエマイユ加工の構造



① ストウブ ピコ・ココット ラウンド カンパニー (RST-H0) 目



	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0073-0101	10cm	90×45	0.2	0.7	75	¥12,000
8-0073-0102	14cm	135×80	0.8	1.6	106	¥17,000
8-0073-0103	16cm	150×75	1.2	2.3	125	¥21,000
8-0073-0104	18cm	180×85	1.7	2.9	153	¥24,000
8-0073-0105	20cm	190×90	2.2	3.2	145	¥27,000
8-0073-0106	22cm	210×95	2.6	4.0	155	¥32,000
8-0073-0107	24cm	220×105	3.8	4.4	175	¥36,000
8-0073-0108	26cm	240×115	5.0	5.2	195	¥39,000
8-0073-0109	28cm	260×120	6.7	6.7	225	¥44,000

底板厚: 10mm ※10cmは5mmになります。
●内側、外側共にエマイユ加工

② ストウブ ピコ・ココット オーバル カンパニー (RST-H1) 目



	内	間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底面サイズ	
8-0073-0201	11cm	115×90	45	0.2	0.75	97×62	¥13,000	
8-0073-0202	23cm	220×160	95	2.3	3.3	193×135	¥28,000	
8-0073-0203	27cm	250×200	95	3.2	5.0	222×160	¥35,000	
8-0073-0204	29cm	280×220	105	4.2	5.7	230×166	¥39,000	
8-0073-0205	31cm	290×230	110	5.5	6.1	260×202	¥45,000	
8-0073-0206	33cm	315×255	125	6.7	6.4	275×208	¥50,000	
8-0073-0207	37cm	340×270	130	8.0	9.0	306×228	¥57,000	

底板厚: 10mm ※11cmは5mmになります。
●内側、外側共にエマイユ加工

③ ストウブ プレイザー・ソテーパン カンパニー (RST-H2) 目



	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0073-0301	24cm	240×70	2.4	4.0	185	¥32,000
8-0073-0302	26cm	260×70	3.3	4.6	203	¥36,000
8-0073-0303	28cm	280×77	3.7	5.1	220	¥39,000

●内側、外側共にエマイユ加工

C O T E T A B L E

ストウブ セラミックシリーズ 



NEW

① ストウブ セラミック ボウル カンパーニュ 〈RST-H3〉

	サイズ	ℓ
8-0083-0701	40508-031 φ100×H60	0.3 ￥1,300
8-0083-0702	40508-032 φ120×H70	0.5 ￥1,800



NEW

② ストウブ セラミック プレート カンパーニュ 〈RST-H9〉

8-0083-0801	40508-025 φ150×H17	￥1,300
8-0083-0802	40508-026 φ200×H19	￥1,800
8-0083-0803	40508-027 φ220×H20	￥2,000
8-0083-0804	40508-028 φ260×H23	￥2,500



NEW

③ ストウブ セラミック ディーププレート カンパーニュ 24cm 40508-029

〈RST-H4〉  8-0083-0901 ￥2,200
φ240×H40



NEW

④ ストウブ セラミック オーバルプレート カンパーニュ 25cm 40508-030 〈RST-H5〉 8-0083-1001 ￥2,700 275×195×H40



NEW

⑤ ストウブ セラミック ミニプレート カンパーニュ(4ヶ組) 40508-801 〈RST-H8〉 8-0083-1101 ￥3,000 φ55×H25



NEW

⑥ ストウブ セラミック マグカップ カンパーニュ 〈RST-H6〉

	口径	ℓ
8-0083-1201	40508-033 105×77×H75	70 0.2 ￥1,800
8-0083-1202	40508-034 120×87×H90	80 0.35 ￥2,000



NEW

⑦ ストウブ セラミック カトラリーレスト カンパーニュ (4ヶ組) 40508-800 〈RST-H7〉 8-0083-1301 ￥2,500 35×65×H13



ラウンド ボウル



⑧ ストウブ セラミック ラウンドボール 12cm 〈RST-C4〉 ￥2,000

8-0083-0101	ホワイト	8-0083-0103	オレンジ
8-0083-0102	ブルー	8-0083-0104	チェリー

内φ116×H52 0.4ℓ

エクストラミニ ラウンドラムカン ペア



⑨ ストウブ セラミック エクストラ ミニラムカン(2ヶ組) 〈RST-D0〉 ￥2,500

8-0083-0201	40511-106	ホワイト
8-0083-0202	40511-104	ブルー
8-0083-0203	40511-103	チェリー

内φ70×H45 0.1ℓ

マグカップ ペア



⑩ ストウブ セラミック マグカップ(2ヶ組) 40511-114 チェリー 〈RST-D1〉 8-0083-0502 ￥3,500 108×73×H80 0.2ℓ

ティーポット



⑪ ストウブ ティーポット 〈RST-44〉 ￥27,000

8-0083-0601	40509-421	黒	容量	外径	口径	高さ	質量
8-0083-0602	40509-904	チェリー	1.0ℓ	165	165	145	2.15kg
8-0083-0603	40509-420	グレー	材質:鉄鋳物製				

材質: 鉄鋳物製



※表示価格は、税別価格になります。

ピコ・コット・ラウンド

IHで使用頂けるストウブは、鋳物のため保温性も高く、カラフルな色のバリエーションでも人気の理由。鋳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。



① ストウブ ピコ・コット ラウンドブラック (RST-34)



	内径	高さ	重さ	kg	底径	
8-0074-0101	10cm	90×45	0.2	0.7	75	¥12,000
8-0074-0102	12cm	120×50	0.4	1.2	102	¥15,000
8-0074-0103	14cm	135×80	0.8	1.6	106	¥17,000
8-0074-0104	16cm	150×75	1.2	2.3	125	¥21,000
8-0074-0105	18cm	180×85	1.7	2.9	153	¥24,000
8-0074-0106	20cm	190×90	2.2	3.2	145	¥27,000
8-0074-0107	22cm	210×95	2.6	4.0	155	¥32,000
8-0074-0108	24cm	220×105	3.8	4.4	175	¥36,000
8-0074-0109	26cm	240×115	5.0	5.2	195	¥39,000
8-0074-0110	28cm	260×120	6.7	6.7	225	¥44,000
8-0074-0111	30cm	300×125	8.3	8.0	252	¥52,000
8-0074-0112	34cm	340×160	12.6	10.1	295	¥62,000

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。
●内側、外側共に黒マットエマユ加工

② ストウブ ピコ・コット ラウンド (RST-47)



	チェリー	マスタード	グレー	
10cm	8-0074-0201		8-0074-0202	¥12,000
12cm			8-0074-0203	¥15,000
14cm			8-0074-0204	¥17,000
16cm			8-0074-0205	¥21,000
18cm	8-0074-0206		8-0074-0207	¥24,000
20cm	8-0074-0208		8-0074-0209	¥27,000
22cm	8-0074-0210		8-0074-0211	¥32,000
24cm	8-0074-0212		8-0074-0213	¥36,000
26cm	8-0074-0214		8-0074-0216	¥39,000
28cm	8-0074-0217	8-0074-0218	8-0074-0219	¥44,000
30cm	8-0074-0220		8-0074-0221	¥52,000
34cm			8-0074-0222	¥62,000

③ ストウブ ピコ・コット ラウンド (RST-D2)



	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド	
26cm	8-0074-0301	8-0074-0302	8-0074-0303	¥41,000
28cm	8-0074-0304	8-0074-0305	8-0074-0306	¥46,000
30cm	8-0074-0307			¥54,000
34cm	8-0074-0308			¥62,000

②③ ●内側/黒マットエマユ加工 外側/三重エナメルコート加工
※サイズは①ピコ・コットラウンドブラックを参照ください。

④ ストウブ バンブー ミニコット 用スタンド40510-299

(RST-B8) 8-0074-0401 ¥10,000
420×160×H50



⑤ ストウブ 木製 ミニコット 用スタンド 40509-374

(RST-94) 8-0074-0501 ¥10,000

420×160×H50
●ストウブコット丸10cm専用の木台です。
※写真のピココット丸10cm(①②参照)は別売です。
セラミックミニラウンドコット(P.10③参照)も使用できます。



⑥ ストウブ セラミックスチーマー バスケット 40509-158

(RST-E0) 8-0074-0601 ¥4,000

φ220×H52
材質:セラミック(硬質陶器) 耐熱温度:150℃
●ピコ・コットラウンドの22cmにご使用いただけます。
※直火、オーブンにはご使用できません。



⑦ ストウブ リッドホルダー 40511-364

(RST-D9) 8-0074-0701 ¥12,500

230×110×H120
材質:本体/鉄鋳物
フタ受け部分/シリコン(耐熱200℃)
対応サイズ:ラウンドコット/28cmまで
オーバルコット/33cmまで



⑧ ストウブ ウッドリッドホルダー 40501-124

(RST-G2) 8-0074-0801 ¥3,700

105×314
対応サイズ:ラウンドコット/24~28cmまで
オーバルコット/29cm



⑨ ストウブ マグネットトリベット ラウンド (ATL-47)

8-0074-0901 40511-078 16.5cm φ165×H14 ¥3,000
8-0074-0902 40511-077 23cm φ230×H14 ¥5,000



●マグネットで鍋底にぴったりくっつきます。

⑩ ストウブ マグネットトリベット オーバル (ATL-32)

8-0074-1001 40509-516 15cm 150×100×H10 ¥3,000
8-0074-1002 40509-349 21cm 210×140×H10 ¥5,000
8-0074-1003 40509-375 29cm 290×200×H10 ¥6,000



⑪ ストウブ 専用アニマルノブ (ANB-34)

8-0074-1101 チキン 40509-346 76×H57
8-0074-1102 フィッシュ 40509-348 80×H43
8-0074-1103 エスカルゴ 40509-347 82×H51
8-0074-1104 ビッグ 40510-657 70×H45
8-0074-1105 カウ 40511-486 80×H50
8-0074-1106 ロブスター 40505-205 90×H40



●ストウブ製のコット類専用の蓋のツマミです。
※蓋のツマミがネジ式でないものは取り付け出来ません。
※コット ラウンドは14cm以上
コット オーバルは17cm以上にご使用いただけます。



① ストープ グランドココット 24cm

〈RST-G9〉 目 ¥38,000

8-0075-0101 40502-285 ブラック
8-0075-0102 40502-291 グレー

内径	深さ	ℓ	底径	板厚	kg
φ233	135	4.65	190	4.2	5.2

●内側、外側共にホーロー加工



② ストープ ピコ・ココット ラウンド(蓋無)

26cm 40505-335 ブラック

〈RST-G6〉 目 8-0075-0201 ¥30,000

内径	深さ	ℓ	kg	底径	底板厚(mm)
240	115	5	4.3	195	10

●内側、外側共に黒マットエミユ加工。

●蓋は③のビュッフェリッドセットがご使用出来ます。



③ ストープ ビュッフェリッドセット 26cm 40501-099

〈RST-G3〉 目 8-0075-0301 ¥10,000

材質:ホルダー/ABS樹脂 フタ/強化ガラス

●②の26cmココット(蓋無)に合わせ使用できる
ビュッフェ用のガラス蓋セット。
●蓋をスマートに開閉できます。



④ ストープ ピコ・ココット スチーマーセット 26cm 〈RST-G5〉 目 ¥46,000

8-0075-0401 40510-606 ブラック

8-0075-0402 40510-601 チェリー

8-0075-0403 40510-605 グレー

内径	深さ	ℓ	kg	底径	スチーマー-外径	スチーマー-深さ	高さ(セット時)
260	115	5.2	6.7	220	272	90	250

●ステンレス製のスチーマーがセットになったココットで点心や蒸し野菜に最適。



⑤ ストープ ピコ・ココット ラウンド 6PCS 40511-530

〈RST-G7〉 目 8-0075-0501 ¥61,000

質量:0.7kg×6

●内側、外側共に黒マットエミユ加工

内径	深さ	ℓ	底径	底板厚(mm)
90	45	0.2	75	5

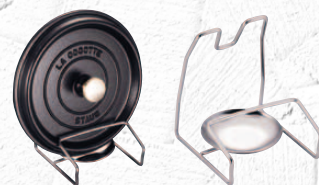


⑥ ストープ ピコ・ココット ラウンド(蓋無) 6PCS 40501-497

〈RST-G8〉 目 8-0075-0601 ¥43,000

質量:0.5kg×6

●内側、外側共に黒マットエミユ加工



⑦ リッドホルダー

〈ALT-26〉 目 8-0075-0701 ¥3,200

119×128×H143

材質:18-8ステンレス

対応サイズ:ラウンドココット/26cmまで

オーバルココット/27cmまで

●受け皿が付いているため、水滴で汚れる心配がありません。

シリコン キッチン ツール

⑧～⑩⑫～⑬

材質:ハンドル/天然木(アカシア、ニス塗装)

ヘラ部/シリコン

芯部/ナイロン



⑧ ストープ スキミングレードル 40503-100

〈BST-71〉 目 8-0075-0801 ¥2,000

全長:310 ヘラ部:97×93

●茹でた食材や、鍋物の具・揚げ物に。



⑨ ストープ ウォックターナー 40503-101

〈BST-72〉 目 8-0075-0901 ¥2,000

全長:310 ヘラ部:92×88

●炒めるだけではなく、返したりまわてすくうに便利。



⑩ ストープ サービングターナー 40503-102

〈BST-73〉 目 8-0075-1001 ¥2,000

全長:310 ヘラ部:105×85

●炒めや返しに最適。



⑪ ストープ トング 40503-103

〈BST-74〉 目 8-0075-1101 ¥2,500

全長:315

材質:シリコン(芯部、ステンレス)

●シリコンの為、熱が手元に伝わりにくく、食材をつまみやすい。



⑫ ストープ スूपレードル 40503-104

〈BST-75〉 目 8-0075-1201 ¥2,000

全長:310 ヘラ部:80×97

●鍋肌についたとろみのある汁物もシリコンだから残さずすくいやすい。



⑬ ストープ マルチスプーン 40503-105

〈BST-76〉 目 8-0075-1301 ¥2,000

全長:280 ヘラ部:160×73

●崩れがちな食材の盛りつけ時にもすくえに便利。



⑭ ストープ スパチュラ 40503-106

〈BST-77〉 目 8-0075-1401 ¥1,800

全長:300 ヘラ部:118×55

●混ぜたり、ボウルや鍋底に残ったソースを集めるのに便利。



⑮ ストープ サービングスプーン 40503-107

〈BST-78〉 目 8-0075-1501 ¥1,800

全長:305 ヘラ部:85×60

●浅めのスクープで適度なスプーンと食材と一緒にすくうのに最適。



⑯ ストープ リゾットスプーン 40503-108

〈BST-79〉 目 8-0075-1601 ¥1,800

全長:310 ヘラ部:75×67

●穴のおかげで軽くて食材が付きにくく、炒めたり粘度のあるものを混ぜるのに最適。



⑰ ストープ ベストリーブラシ 40503-109

〈BST-80〉 目 8-0075-1701 ¥1,800

全長:220 ヘラ部:70×47

ハケの長さ:32
●お菓子やパン、料理の仕上げなどにシリコンだからお手入れも簡単。



⑱ ストープ しゃもじ 40503-110

〈BST-81〉 目 8-0075-1801 ¥1,800

全長:220 ヘラ部:118×77

●突起状の"ピコ"があり、ご飯がくつきにくく、盛り付けやすい。

※表示価格は、税別価格になります。

ピコ・コcott・オーバル

直火から蓋をしてオープンへ、IHにも対応。
ゆっくり火入れでじっくり仕上げはストウブならではの。



調理したてのアツアツを
テーブルで楽しめます。

① ストウブ ピコ・コcott オーバル ブラック (RST-35) 目



	内間口	奥行	高さ	ℓ	kg	底面サイズ	
8-0076-0101	11cm	115×90	45	0.2	0.75	97×62	¥13,000
8-0076-0102	15cm	143×110	57	0.6	1.3	119×87	¥20,000
8-0076-0103	17cm	175×135	75	1.0	1.9	146×106	¥23,000
8-0076-0104	23cm	220×160	95	2.3	3.3	193×135	¥28,000
8-0076-0105	27cm	250×200	95	3.2	5.0	222×160	¥35,000
8-0076-0106	29cm	280×220	105	4.2	5.7	230×166	¥39,000
8-0076-0107	31cm	290×230	110	5.5	6.1	260×202	¥45,000
8-0076-0108	33cm	315×255	125	6.7	6.4	275×208	¥50,000
8-0076-0109	37cm	340×270	130	8.0	9.0	306×228	¥57,000
8-0076-0110	41cm	390×315	140	12.0	12.6	350×262	¥69,000

底板厚:10mm ※11cmは5mmになります。
●内側、外側共に黒マットエマユ加工

② ストウブ ピコ・コcott オーバル (RST-48) 目



	チェリー	マスタード	グレー	
11cm	8-0076-0201		8-0076-0202	¥13,000
15cm			8-0076-0203	¥20,000
17cm			8-0076-0204	¥23,000
23cm	8-0076-0205		8-0076-0207	¥28,000
27cm	8-0076-0208		8-0076-0210	¥35,000
29cm	8-0076-0211	8-0076-0212	8-0076-0213	¥39,000
31cm	8-0076-0214	8-0076-0215	8-0076-0216	¥45,000
33cm	8-0076-0217		8-0076-0218	¥50,000
37cm	8-0076-0219		8-0076-0220	¥57,000
41cm			8-0076-0221	¥69,000

③ ストウブ ピコ・コcott オーバル (RST-D3) 目



	グランブルー	バジルグリーン	グナティンレッド	
29cm	8-0076-0301	8-0076-0302	8-0076-0303	¥41,000
31cm	8-0076-0304	8-0076-0305	8-0076-0306	¥47,000
33cm	8-0076-0307	8-0076-0308	8-0076-0309	¥52,000

②③
底板厚:10mm ※11cmは5mmになります。
●内側/黒マットエマユ加工 外側/三重エナメルコート加工
※サイズは①ピコ・コcottオーバルブラックを参照ください。

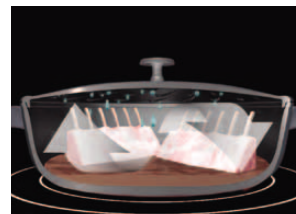
ブレイザー ソテー パン



④ ストウブ ブレイザー・ソテーパン (RST-D6) 目



	黒	チェリー	グレー	内径×深さ	ℓ	kg	底径	
24cm	8-0076-0401	8-0076-0402	8-0076-0403	240×70	2.4	4.0	185	¥32,000
26cm	8-0076-0404	8-0076-0405	8-0076-0406	260×70	3.3	4.6	203	¥36,000
28cm	8-0076-0407	8-0076-0408	8-0076-0409	280×77	3.7	5.1	220	¥39,000



新たな機能「システラドロップ」

ドーム型のふたに合わせたシステラ
ドロップ構造が新開発されました。



システラ

食材から出る水蒸気を水分にかえ、
雨のように食材に降らせて、
水分を逃しません。
従来のふた裏の丸突起「ピコ」と
同じ効果を発揮します。

ビュッフェ パン



⑤ ストウブ ビュッフェパン 30cm (RST-D4) 目 ¥28,000



8-0076-0501	40511-344	黒
8-0076-0502	40511-462	グレー
8-0076-0503	40511-345	チェリー

内径	深さ	ℓ	kg	底径
304	78	4.4	4.3	155

材質:本体/鉄鋳物 フタ/耐熱ガラス
付属品:専用網

⑥ ストウブ グランビュッフェパン (RST-B6) 目 ¥37,000



8-0076-0601	40509-398	黒
8-0076-0602	40509-336	グレー
8-0076-0603	40509-898	チェリー

内径	深さ	ℓ	kg	底径
365	100	5.7	6.0	140

材質:本体/鉄鋳物 フタ/耐熱ガラス
付属品:専用網



① ストープ ラウンド ホットプレート (蓋付) 20cm



(RST-36) 目 ¥21,000

8-0077-0101	40509-579	黒
8-0077-0102	40509-578	グレー

内径	深さ	ℓ	kg	底径
φ200×30	0.75	2.2	170	

底板厚:5mm

② ストープ オーバル ホットプレート (蓋付) 23cm



(RST-37) 目 ¥21,000

8-0077-0201	40509-582	黒
8-0077-0202	40509-581	グレー

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底サイズ
230×170×40	0.8	2.35	192×130		

底板厚:5mm

③ ストープ シャローオーバル ホットプレート 40509-400 黒



(RST-93) 目 8-0077-0301 ¥23,000

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底サイズ
297×177×28	0.7	3.1	268×148		

④ ストープ ムールポットノブ付 40509-494

(RST-59) 目 8-0077-0401 ¥25,000

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg
230×180×120	2.0	3.3		

- アミ付
- ムール貝用のお鍋。ご家庭等でも使いやすいノブ付タイプ。

スタッカブル ディッシュ



⑤ ストープ ラウンド スタッカブルディッシュ (RST-60) 目



	黒	チェリー	グレー	内径×高さ	kg	底径
16cm	8-0077-0501	8-0077-0502	8-0077-0503	155×45	0.95	130
20cm	8-0077-0504	8-0077-0505	8-0077-0506	195×45	1.2	165



⑥ ストープ オーバル スタッカブルディッシュ (RST-50) 目



	黒	チェリー	グレー	内間口×奥行×深さ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	底面寸法
21cm	8-0077-0601	8-0077-0602	8-0077-0603	203×142×37	0.5	1.0	168×107
24cm	8-0077-0604	8-0077-0605	8-0077-0606	239×169×42	0.8	1.45	201×132
28cm	8-0077-0607			280×198×46	1.3	1.8	240×155
32cm	8-0077-0608			321×226×46	1.75	2.3	280×185
37cm	8-0077-0609			375×285×50	3.7	3.0	320×230

底板厚:3mm



⑦ ストープ ブランチャ 40509-340-0



(RST-G1) 目 8-0077-0701 ¥28,000

内寸	深さ	kg	底面サイズ
380×226×15	4.2	375×220	

材質:鉄鋳物

⑧ ストープ ステーキ プレート 40509-523



(RST-B2) 目 8-0077-0801 ¥18,500

プレートサイズ:内寸300×200×H30
木枠サイズ:外寸380×230×H40
質量:2.0kg
●木枠にのせてそのままテーブルに。

⑨ ストープ スモールベーカー



(RST-B7) 目 ¥23,000

8-0077-1001	40510-323	黒
8-0077-1002	40510-324	グレー

内寸	深さ	kg	底面サイズ
300×200×75	3.4	265×165	

※表示価格は、税別価格になります。

フライパン



① ストープ スキレット 16cm

〈RST-G4〉目 ¥12,500

8-0078-0101 40501-142 ブラック

8-0078-0102 40501-145 グレー

8-0078-0103 40501-146 チェリー

外径:167×H42

内径:160×H38

●小型スキレットで調理にもテーブルサービスにも最適です。



② ストープ ラウンド 両手フライパン 〈AST-N3〉目



	ブラック	チェリー	グレー	内径×深さ	kg	底面サイズ	
20cm	8-0078-0201	8-0078-0202	8-0078-0203	195×45	1.65	175	¥14,000
26cm	8-0078-0204	8-0078-0205	8-0078-0206	260×55	2.6	230	¥21,000
34cm	8-0078-0207			330×55	4.14	300	¥30,000



③ ストープ ウッドハンドルフライパン 〈AUH-01〉目



	cm	外径×高さ	kg	底径	
8-0078-0301	20	200×69	1.5	150	¥21,000
8-0078-0302	24	247×69	1.8	180	¥26,000
8-0078-0303	26	267×72	2.1	200	¥28,000
8-0078-0304	28	287×72	2.5	210	¥30,000



④ ストープ ビュッフェ スキレット 〈RST-E3〉目



	黒	グレー	内径×深さ	kg	底径	
26cm	8-0078-0401	8-0078-0402	260×50	2.3	212	¥25,000
30cm	8-0078-0403		300×50	3.1	252	¥29,000



⑤ ストープ ドームガラス蓋 〈AST-O8〉目

	cm		
8-0078-0501	20	φ215×H68	¥7,000
8-0078-0502	24	φ258×H75	¥7,500
8-0078-0503	26	φ275×H81	¥8,000
8-0078-0504	28	φ294×H87	¥8,500
8-0078-0505	30	φ315×H90	¥9,000

⑤ 対応表

	ラウンドココット	プレイザーソテーパン	ピュアグリルラウンド	両手フライパン	ウッドハンドルフライパン
20cm	P.3 ①②			P.7 ②	P.7 ③
24cm	P.3 ①②	P.5 ④			P.7 ③
26cm	P.3 ①②③	P.5 ④	P.3 ③	P.7 ②	P.7 ③
28cm	P.3 ①②③	P.5 ④			P.7 ③
30cm	P.3 ①②③		P.3 ③		



テリーヌ

優れた保温性と保冷性で食卓を上品に演出できます。



⑥ ストープ ハーフテリーヌ 40509-571 黒

〈RST-51〉目 8-0078-0601 ¥18,000

内寸 深さ ℓ kg 底サイズ
140×90×H65 0.7 1.77 115×63



⑦ ストープ レクタングュラーテリーヌ 40509-575 黒

〈RTL-91〉目 8-0078-0701 ¥25,000

内寸 深さ ℓ kg 底サイズ
300×110×H80 1.45 3.1 257×65



⑧ ストープ タジン鍋 (セラミックドーム) 〈RST-87〉目

8-0078-0801 40509-394 20cm 白 ¥14,000

8-0078-0802 40509-395 28cm 白 ¥27,000

材質:本体/鉄鋳物 蓋/セラミック

cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	kg	底径
20	205	180	150	30	0.6	1.2	140
28	280	255	205	55	2.0	3.3	190



⑨ ストープ ビギーココット 17cm 〈AST-N5〉目 ¥26,000

8-0078-0901 40500-171 ブラック

8-0078-0902 40500-176 グレー

内径 深さ ℓ kg
170×100 1.0 2.3



⑩ ストープ パンプキンココット 40511-403 シナモン

〈RST-F0〉目 8-0078-1001 ¥36,000

内間口 奥行 深さ ℓ kg 底径
305×220×95 3.45 5.1 190



⑪ ストープ 木柄クレープパン 40509-525 28cm

〈RST-62〉目 8-0078-1101 ¥18,000

φ287×H10
質量:2.2kg
底径:φ265

グリル & フライパン

グリルで食材を焼くと、滴り落ちた脂がグリルの凹面に落ち、ジュッと焼かれて煙が出ます。グリルの凸面へと上がった煙は食材を燻すので、単に焼き目がつくだけではなく、炭焼きのようなスモーキーな風味を食材にプラスします。

ブラック

チェリー

グレー



① ストープ ピュアグリル スクエア (AGL-A8) IH



	ブラック	チェリー	グレー	内寸	深さ	kg	底面サイズ	
23cm	8-0079-0101	8-0079-0102	8-0079-0103	220×220×35	2.4	195×195	¥18,000	
28cm	8-0079-0104	8-0079-0105	8-0079-0106	270×270×40	3.5	240×240	¥23,000	

NEW

② ストープ アメリカングリル ブラック (AGL-B3) IH



		間口×奥行×深さ	底面サイズ	kg	
8-0079-0701	40501-106 26cm	内290×260×H47	230×230	2.9	¥20,000
8-0079-0702	40501-107 30cm	内330×300×H45	250×250	4.6	¥29,000

●鉄鋳物製



油が落ち、スモークの効果の美味しい香りと、美しい焼き目がつきます。



③ ストープ ピュアグリル (AGL-B1) IH



	ブラック	チェリー	グレー	外形 × 高さ	質量	底寸法	
22cm	8-0079-0301	8-0079-0302	8-0079-0303	φ230×35	1.85kg	φ200	¥15,000
26cm	8-0079-0304	8-0079-0305	8-0079-0306	φ270×38	2.7kg	φ235	¥17,000
30cm	8-0079-0307	8-0079-0308	8-0079-0309	φ310×40	3.39kg	φ275	¥22,000

●鉄鋳物製

④ ストープ ラウンドグリル 40509-426

(RST-89) IH 8-0079-0401 ¥13,000

直径	深さ	質量	底径
φ270×23	2.5kg	240	

●鉄鋳物製

ミニ



⑦ ストープ ミニ・レクタングュラーディッシュ 40509-548 黒

(RST-55) IH 8-0081-0301 ¥9,000

外寸	高さ	kg	底面寸法
181×110×30	0.65	120×82	

⑤ ストープ ミニ・ラウンドディッシュ (RST-B1) IH ¥9,000

8-0081-0101	40509-472 黒
8-0081-0102	40509-544 グレー

外径	深さ	容量(ℓ)	kg
125×25	0.25	0.5	

⑥ ストープ ミニ・オーバルディッシュ (RST-56) IH ¥9,000

8-0081-0201	40509-546 黒
8-0081-0202	40509-545 グレー

内 間口	奥行	深さ	kg	底面寸法
140×100	25	0.52	115×72	



⑧ ストープ ミニ・フライパン 40509-529 黒

(RST-54) IH 8-0081-0501 ¥9,000

外径	深さ	kg	底径
φ120×35	0.45	100	

ソースパン



⑨ ストープ スモール ソースパン10cm (RST-49) IH ¥15,000

8-0081-0601	40509-537 黒
8-0081-0602	40509-536 グレー

内径	深さ	容量	kg
93×35	0.27ℓ	0.85	

⑩ ストープ スーポット グレー (RST-A8) IH

		内径 × 深さ	ℓ	kg	底径	
14cm	8-0081-0701	130×110	1.2	2.2	100	¥21,000
18cm	8-0081-0702	180×145	2.8	3.7	140	¥26,000



※表示価格は、税別価格になります。

ビンテージ ココット



- ① ストウブ
ビンテージココット
ラウンド 20cm 40508-114
(RST-F9) **¥ 31,000**
内径 深さ ℓ kg 底面サイズ
 $\phi 200 \times 85$ 2.45 3.55 173
材質: 鉄鋳物



- ② ストウブ
ビンテージココット
オーバル 23cm 40509-707
(RST-G0) **¥ 29,000**
内間口 奥行 深さ ℓ kg 底面サイズ
235×145×75 1.7 2.3 210×120
材質: 鉄鋳物



- ③ ストウブ ビンテージココット **入庫**
3PCS 40501-097
(RST-F4) **¥ 42,000**
内径 深さ ℓ kg 底径
 $\phi 135 \times 50$ 0.5 1.4 100
材質: 鉄鋳物
●持ち手が上向きで持ちやすく、サービスに
最適です。

フォンデュ



- ④ ストウブ フォンデュセット 16cm
40511-970 黒
(RST-E7) **¥ 29,000**
鍋サイズ: $\phi 160 \times H70$
容量: 1.1 ℓ
スタンドサイズ: $\phi 193 \times H95$
●フォーク4本付



- ⑥ ストウブ
フォンデュセット 20cm
40511-972 黒
(RST-E9) **¥ 36,000**
鍋サイズ: $\phi 200 \times H100$
容量: 2.3 ℓ
スタンドサイズ: $\phi 193 \times H95$
●フォーク6本付



- ⑦ ストウブ ミニ・チョコレートフォンデュセット
(RST-53) **¥ 16,000**
8-0080-0901 40509-587 黒
8-0080-0902 40509-900 チェリー
8-0080-0903 40509-586 グレー
鍋サイズ: $\phi 100 \times H95$ 質量: 0.47kg
スタンドサイズ: $\phi 105 \times H57$
●フォーク4本付



- ⑤ ストウブ フォンデュセット 18cm
40511-971 黒
(RST-E8) **¥ 33,000**
鍋サイズ: $\phi 180 \times H85$
容量: 1.6 ℓ
スタンドサイズ: $\phi 193 \times H95$
●フォーク6本付



- ⑧ ストウブ レクタンギュラープレート
(RST-F5) **¥**
8-0080-1001 ブラック 12×25cm **¥ 10,000**
8-0080-1002 グレー 12×25cm **¥ 10,000**
8-0080-1003 ブラック 15×30cm **¥ 12,000**
8-0080-1004 グレー 15×30cm **¥ 12,000**
材質: 鉄鋳物
●プレートを冷やしてデザート盛りつけや前菜用
プレートとしてもご利用いただけます。

- ⑨ ストウブ リリートリベット 23cm
(ATL-31) **¥ 9,500**
8-0080-1201 40509-903 チェリー
8-0080-1202 40509-608 グレー
 $\phi 230 \times H20$

スペシャル



- ⑩ ストウブ ロースター24cm
(RST-82) **¥ 27,000**
8-0081-0801 黒 外径(取手含) 高さ kg
8-0081-0802 グレー 240(320)×150 2.2
●チキンを丸ごと立たせた状態でオープンで調理ができます。



- ⑪ ストウブ エスカルゴディッシュ
6穴 40509-550
(RST-38) **¥ 11,000**
 $\phi 130 \times H35$ 質量: 0.8kg
底板厚: 5mm



PLAT A FOUR

美しいシルエットと温もりのある色使いが特徴です。
食器としてそのままお使いいただくのはもちろん、オーブン料理にも
大変重宝する軽くて使いやすいクックウェアです。

ストウブ セラミックシリーズ 

耐熱温度:300℃ 耐冷温度:-20℃

- オーブン、電子レンジ使用可能。
- 冷凍庫、冷蔵庫での保冷可能。

※直火でのご使用はできません。

レクタングラー ディッシュ



① ストウブ セラミック レクタングラーディッシュ 〈RST-C5〉

	ホワイト	ブルー	チェリー	内寸	深さ	ℓ	
14cm	8-0082-0101	8-0082-0102	8-0082-0103	137×112×35	0.4	¥3,000	
20cm	8-0082-0104	8-0082-0105	8-0082-0106	202×153×40	1.1	¥3,500	
27cm	8-0082-0107	8-0082-0108	8-0082-0109	265×193×50	2.4	¥5,000	
34cm	8-0082-0110	8-0082-0111	8-0082-0112	336×233×65	4.5	¥6,000	



オーバル ディッシュ



② ストウブ セラミック オーバルディッシュ 〈RST-C6〉

	ホワイト	ブルー	チェリー	内寸	深さ	ℓ	
17cm	8-0082-0201	8-0082-0202	8-0082-0203	173×113×30	0.4	¥3,000	
23cm	8-0082-0204	8-0082-0205	8-0082-0206	230×157×45	1.1	¥4,000	
29cm	8-0082-0207		8-0082-0209	296×200×55	2.3	¥5,000	
37cm	8-0082-0210	8-0082-0211	8-0082-0212	372×252×60	4.3	¥6,000	



COCOTTE

ラウンド ミニ・ココット



③ ストウブ セラミック ラウンドミニココット

8-0082-0401	40511-083	ホワイト
8-0082-0402	40510-786	ブルー
8-0082-0403	40511-084	マスタード
8-0082-0404	40511-085	オレンジ
8-0082-0405	40510-785	チェリー

内φ90×深さ40 0.2ℓ

オーバル ミニ・ココット



④ ストウブ セラミック オーバルミニココット

8-0082-0501	40511-089	ホワイト
8-0082-0502	40511-087	ブルー
8-0082-0505	40511-086	チェリー

内110×80×深さ40 0.23ℓ

スクエア エクストラミニ ココット ペア



⑤ ストウブ セラミック エクストラミニ スクエアココット(2ヶ組)

8-0082-0602	40511-099	ブルー
8-0082-0603	40511-098	チェリー

110×80×H65(取手、フタ込み)
内70×70×H22 0.1ℓ

※表示価格は、税別価格になります。

TKG

Total Kitchen Goods

<https://www.endoshoji.co.jp>

このカタログの記載内容は、2021年12月現在のものです。
価格は予告なく変更する場合がありますので御了承ください。
なお、価格には消費税は含まれておりません。