



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



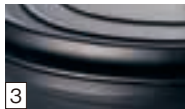
金属製のノブだから
オープン料理が得意！

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させません。



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。

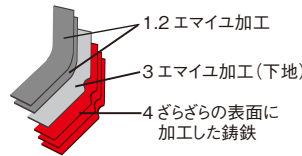


どんな熱源にも対応する底面
直火・オープン・IH
(電子レンジ不可)



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 カンパニユ 〈RST-H0〉



	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
9-0075-0301	10cm	90×45	0.2	0.7	75	¥12,000
9-0075-0302	14cm	135×80	0.8	1.6	106	¥17,000
9-0075-0303	16cm	150×75	1.2	2.3	125	¥21,000
9-0075-0304	18cm	180×85	1.7	2.9	153	¥24,000
9-0075-0305	20cm	190×90	2.2	3.2	145	¥27,000
9-0075-0306	22cm	210×95	2.6	4.0	155	¥32,000
9-0075-0307	24cm	220×105	3.8	4.4	175	¥36,000
9-0075-0308	26cm	240×115	5.0	5.2	195	¥39,000
9-0075-0309	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 カンパニユ 〈RST-H1〉



	内	間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底面サイズ	
9-0075-0401	11cm	115	90	× 45	0.2	0.75	97 × 62	¥13,000
9-0075-0402	23cm	220	160	× 95	2.3	3.3	193 × 135	¥28,000
9-0075-0403	27cm	250	200	× 95	3.2	5.0	222 × 160	¥35,000
9-0075-0404	29cm	280	220	× 105	4.2	5.7	230 × 166	¥39,000
9-0075-0405	31cm	290	230	× 110	5.5	6.1	260 × 202	¥45,000
9-0075-0406	33cm	315	255	× 125	6.7	6.4	275 × 208	¥50,000
9-0075-0407	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 カンパニユ 〈RST-H2〉

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
9-0075-0501	24cm	240×70	2.4	4.0	185	¥32,000
9-0075-0502	26cm	260×70	3.3	4.6	203	¥36,000
9-0075-0503	28cm	280×77	3.7	5.1	220	¥39,000

●内側、外側共にエマイユ加工

COTE TABLE

ストゥブ セラミックシリーズ 



① ストゥブ セラミック ボウル カンパーニュ 〈RST-H3〉

サイズ		ℓ
9-0084-0101	40508-031	φ100×H60 0.3
9-0084-0102	40508-032	φ120×H70 0.5

② ストゥブ セラミック プレート カンパーニュ 〈RST-H9〉

9-0084-0201	40508-025	φ150×H17	¥1,300
9-0084-0202	40508-026	φ200×H19	¥1,800
9-0084-0203	40508-027	φ220×H20	¥2,000
9-0084-0204	40508-028	φ260×H23	¥2,500

③ ストゥブ セラミック ディーププレート カンパーニュ 24cm

40508-029
〈RST-H4〉  9-0084-0301 ¥2,200
φ240×H40



④ ストゥブ セラミック オーバルプレート カンパーニュ 25cm 40508-030 〈RST-H5〉 9-0084-0401 ¥2,700 275×195×H40

⑤ ストゥブ セラミック ミニプレート カンパーニュ(4ヶ組) 40508-801 〈RST-H8〉 9-0084-0501 ¥3,000 φ55×H25



⑥ ストゥブ セラミック マグカップ カンパーニュ 〈RST-H6〉

口径		ℓ
9-0084-0601	40508-033	105×77×H75 70 0.2
9-0084-0602	40508-034	120×87×H90 80 0.35

⑦ ストゥブ 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〉 9-0084-0701 ¥2,500 35×65×H13



ラウンド ボウル



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

9-0084-0801	ホワイ	9-0084-0803	オレンジ
9-0084-0802	ブルー	9-0084-0804	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 ストゥブ セラミック エクストラ ミニラムカン(2ヶ組)

9-0084-0901	40511-104	ブルー
9-0084-0902	40511-103	チェリー

内φ70×H45 0.1ℓ

マグカップ ペア



⑩ ストゥブ セラミック マグカップ(2ヶ組) 40511-114 チェリー 〈RST-D1〉 9-0084-1201 ¥3,500 108×73×H80 0.2ℓ

ティーポット



⑪ ストゥブ ティーポット 〈RST-44〉 ¥27,000

容量	外径	口径	高さ	質量
9-0084-1301	40509-421	黒	1.0ℓ	165 165 145 2.15kg
9-0084-1302	40509-904	チェリー		
9-0084-1303	40509-420	グレー		材質:鉄鋳物製



※表示価格は、税別価格になります。

ピコ・コト・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・コト ラウンドブラック



	内径	深さ	重	kg	底径	
9-0074-0101	10cm	90×45	0.2	0.7	75	¥12,000
9-0074-0102	12cm	120×50	0.4	1.2	102	¥15,000
9-0074-0103	14cm	135×80	0.8	1.6	106	¥17,000
9-0074-0104	16cm	150×75	1.2	2.3	125	¥21,000
9-0074-0105	18cm	180×85	1.7	2.9	153	¥24,000
9-0074-0106	20cm	190×90	2.2	3.2	145	¥27,000
9-0074-0107	22cm	210×95	2.6	4.0	155	¥32,000
9-0074-0108	24cm	220×105	3.8	4.4	175	¥36,000
9-0074-0109	26cm	240×115	5.0	5.2	195	¥39,000
9-0074-0110	28cm	260×120	6.7	6.7	225	¥44,000
9-0074-0111	30cm	300×125	8.3	8.0	252	¥52,000
9-0074-0112	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・コト ラウンド



	チェリー	グレー	
10cm	9-0074-0201	9-0074-0202	¥12,000
12cm		9-0074-0203	¥15,000
14cm		9-0074-0204	¥17,000
16cm		9-0074-0205	¥21,000
18cm	9-0074-0206	9-0074-0207	¥24,000
20cm	9-0074-0208	9-0074-0209	¥27,000
22cm	9-0074-0210	9-0074-0211	¥32,000
24cm	9-0074-0212	9-0074-0213	¥36,000
26cm	9-0074-0214	9-0074-0215	¥39,000
28cm	9-0074-0216	9-0074-0217	¥44,000
30cm	9-0074-0218	9-0074-0219	¥52,000
34cm		9-0074-0220	¥62,000

③ ストウブ ピコ・コト ラウンド



	グランブルー	パシググリーン	グレナディンレッド	
26cm	9-0074-0301	9-0074-0302	9-0074-0303	¥41,000
28cm	9-0074-0304	9-0074-0305	9-0074-0306	¥46,000
30cm	9-0074-0307			¥54,000

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) 9-0074-0401 ¥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) 9-0074-0501 ¥10,000

420×160×H50
 ●ストウブコト丸10cm専用の木台です。
 ※写真のピココト丸10cm(①②参照)は別売です。
 セラミックミニラウンドコト(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) 9-0074-0601 ¥4,000

φ220×H52
 材質:セラミック(硬質陶器) 耐熱温度:150℃
 ●ピコ・コト ラウンドの22cmにご使用いただけます。
 ※直火、オープ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) 9-0074-0701 ¥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:ラウンドコト/28cmまで
 オーバルコト/33cmまで



⑧ ストウブ ウッドリッドホルダー

40501-124
 (RST-G2) 9-0074-0801 ¥3,700

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



⑨ ストウブ マグネットトリベット ラウンド

40511-078 16.5cm φ165×H14 ¥3,000
 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

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



⑪ ストウブ 専用アニマルノブ

40509-346 76×H57
 40509-348 80×H43
 40509-347 82×H51
 40510-657 70×H45
 40511-486 80×H50
 40505-205 90×H40



●ストウブ製のコ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。

※コト ラウンドは14cm以上
 コト 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〉 9-0076-0101 ¥38,000

9-0076-0101 40502-285 ブラック

9-0076-0102 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〉 9-0076-0201 ¥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マユ加工。
●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〉 9-0076-0301 ¥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〉 9-0076-0401 ¥46,000

9-0076-0401 40510-606 ブラック

9-0076-0402 40510-601 チェリー

9-0076-0403 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〉 9-0076-0501 ¥61,000

内径	深さ	ℓ	底径	底板厚(mm)
90	45	0.2	75	5

質量:0.7kg×6

●内側、外側共に黒マットエマユ加工



6 リッドホルダー

〈ALT-26〉 9-0076-0601 ¥3,700

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

⑦～⑯
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



7 ストープ スキミングレードル 40503-100

〈BST-71〉 9-0076-0701 ¥2,400

全長:310 ヘラ部:97×93

●茹でた食材や、鍋物の具・揚げ物に。



8 ストープ ウォックターナー 40503-101

〈BST-72〉 9-0076-0801 ¥2,400

全長:310 ヘラ部:92×88

●炒めるだけでなく、返したりまどめてすくうのに便利。



9 ストープ サービングターナー 40503-102

〈BST-73〉 9-0076-0901 ¥2,400

全長:310 ヘラ部:105×85

●炒めや返しに最適。



10 ストープ スूपレードル 40503-104

〈BST-75〉 9-0076-1101 ¥2,400

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。



11 ストープ マルチスプーン 40503-105

〈BST-76〉 9-0076-1201 ¥2,400

全長:280 ヘラ部:160×73

●崩れがちな食材の盛りつけ時もすくえて便利。



12 ストープ スパチュラ 40503-106

〈BST-77〉 9-0076-1301 ¥2,100

全長:300 ヘラ部:105×55

●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。



13 ストープ サービングスプーン 40503-107

〈BST-78〉 9-0076-1401 ¥2,100

全長:305 ヘラ部:85×60

●浅めのスクープで適度なスープと食材を一緒にすくうのに最適。



14 ストープ リゾットスプーン 40503-108

〈BST-79〉 9-0076-1501 ¥2,100

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。



15 ストープ ベストリーブラシ 40503-109

〈BST-80〉 9-0076-1601 ¥2,100

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。



16 ストープ しゃもじ 40503-110

〈BST-81〉 9-0076-1701 ¥2,100

全長:220 ヘラ部:118×77

●突起状の"ピコ"があり、ご飯がくっつきにくく、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) ㊦



	内間口	奥行	高さ	ℓ	kg	底面サイズ	
9-0077-0101	11cm	115×	90×	45	0.2	0.75 97× 62	¥13,000
9-0077-0102	15cm	143×	110×	57	0.6	1.3 119× 87	¥20,000
9-0077-0103	17cm	175×	135×	75	1.0	1.9 146× 106	¥23,000
9-0077-0104	23cm	220×	160×	95	2.3	3.3 193× 135	¥28,000
9-0077-0105	27cm	250×	200×	95	3.2	5.0 222× 160	¥35,000
9-0077-0106	29cm	280×	220×	105	4.2	5.7 230× 166	¥39,000
9-0077-0107	31cm	290×	230×	110	5.5	6.1 260× 202	¥45,000
9-0077-0108	33cm	315×	255×	125	6.7	6.4 275× 208	¥50,000
9-0077-0109	37cm	340×	270×	130	8.0	9.0 306× 228	¥57,000
9-0077-0110	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) ㊦



	チェリー	マスタード	グレー	
11cm	9-0077-0201		9-0077-0202	¥13,000
15cm			9-0077-0203	¥20,000
17cm			9-0077-0204	¥23,000
23cm	9-0077-0205		9-0077-0206	¥28,000
27cm	9-0077-0207		9-0077-0208	¥35,000
29cm	9-0077-0209		9-0077-0210	¥39,000
31cm	9-0077-0211	9-0077-0212	9-0077-0213	¥45,000
33cm	9-0077-0214		9-0077-0215	¥50,000
37cm	9-0077-0216		9-0077-0217	¥57,000
41cm			9-0077-0218	¥69,000

③ ストウブ ピコ・コcott オーバル (RST-D3) ㊦



	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド	
29cm	9-0077-0301	9-0077-0302	9-0077-0303	¥41,000
31cm	9-0077-0304	9-0077-0305	9-0077-0306	¥47,000
33cm	9-0077-0307	9-0077-0308	9-0077-0309	¥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) ㊦



	黒	チェリー	グレー	内径×深さ	ℓ	kg	底径	
24cm	9-0077-0401	9-0077-0402	9-0077-0403	240×70	2.4	4.0	185	¥32,000
26cm	9-0077-0404	9-0077-0405	9-0077-0406	260×70	3.3	4.6	203	¥36,000
28cm	9-0077-0407	9-0077-0408	9-0077-0409	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) ㊦ ¥28,000



9-0077-0501	40511-344	黒		
9-0077-0502	40511-462	グレー		
9-0077-0503	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) ㊦ ¥37,000



9-0077-0601	40509-398	黒		
9-0077-0602	40509-336	グレー		
9-0077-0603	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) 国産 ¥21,000
9-0078-0101 40509-579 黒
9-0078-0102 40509-578 グレー
内径 深さ 重さ 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) 国産 ¥21,000
9-0078-0201 40509-582 黒
9-0078-0202 40509-581 グレー
内間口 奥行 深さ 重さ 底径
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) 国産 9-0078-0301 ¥23,000
内間口 奥行 深さ 重さ 底径
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) 国産 9-0078-0401 ¥25,000
内間口 奥行 深さ 重さ 底径
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。

スタックブル ディッシュ



⑤ ストープ ラウンド スタックブルディッシュ (RST-60) 国産

	黒	チェリー	グレー	内径×高さ	kg	底径	
16cm	9-0078-0501	9-0078-0502	9-0078-0503	155×45	0.95	130	¥11,000
20cm	9-0078-0504	9-0078-0505	9-0078-0506	195×45	1.2	165	¥13,000



⑥ ストープ オーバル スタックブルディッシュ (RST-50) 国産

	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	9-0078-0601	9-0078-0602	9-0078-0603	203×142×37	0.5	1.0	168×107	¥14,000
24cm	9-0078-0604	9-0078-0605	9-0078-0606	239×169×42	0.8	1.45	201×132	¥15,000
28cm	9-0078-0607			280×198×46	1.3	1.8	240×155	¥17,000
32cm	9-0078-0608			321×226×46	1.75	2.3	280×185	¥19,000
37cm	9-0078-0609			375×285×50	3.7	3.0	320×230	¥24,000

底板厚:3mm



**⑦ ストープ ブランチャ
40509-340-0**
(RST-G1) 国産 9-0078-0701 ¥28,000
内寸 深さ 重さ 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) 国産 9-0078-0801 ¥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) 国産 9-0078-0901 40510-323 黒
9-0078-0902 40510-324 グレー**
内寸 深さ 重さ 底面サイズ
300×200×75 3.4 265×165

フライパン



① ストープ スキレット 16cm

〈RST-G4〉 ④ ¥12,500

9-0079-0101 40501-142 ブラック

9-0079-0102 40501-145 グレー

9-0079-0103 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〉 ④



	ブラック	チェリー	グレー	内径×深さ	kg	底面サイズ	
20cm	9-0079-0201	9-0079-0202	9-0079-0203	195×45	1.65	175	¥14,000
26cm	9-0079-0204	9-0079-0205	9-0079-0206	260×55	2.6	230	¥21,000
34cm	9-0079-0207			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〉 ④



	cm	外径×高さ	kg	底径	
9-0079-0301	20	200×69	1.5	150	¥21,000
9-0079-0302	24	247×69	1.8	180	¥26,000
9-0079-0303	26	267×72	2.1	200	¥28,000
9-0079-0304	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〉 ④



	黒	グレー	内径×深さ	kg	底径	
26cm	9-0079-0401	9-0079-0402	260×50	2.3	212	¥25,000
30cm	9-0079-0403		300×50	3.1	252	¥29,000



⑤ ストープ ドームガラス蓋 〈AST-O8〉 ④

	cm		
9-0079-0501	20	φ215×H68	¥7,000
9-0079-0502	24	φ258×H75	¥7,500
9-0079-0503	26	φ275×H81	¥8,000
9-0079-0504	28	φ294×H87	¥8,500
9-0079-0505	30	φ315×H90	¥9,000

⑤ 対応表

	ラウンドココット	プレイザーソーパン	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〉 ④ 9-0079-0601 ¥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 レクタンギュラーテリーヌ 40509-575 黒

〈RTL-91〉 ④ 9-0079-0701 ¥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〉 ④

9-0079-0801 40509-394 20cm 白 ¥14,000

9-0079-0802 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〉 ④ ¥26,000

9-0079-0901 40500-171 ブラック

9-0079-0902 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 Z1024-000 シナモン

〈RST-12〉 ④ 9-0079-1001 ¥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〉 ④ 9-0079-1101 ¥18,000

φ	287	×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 ピアグリル スクエア (AGL-A8) ㊦



	ブラック	チェリー	グレー	内寸	深さ	kg	底面サイズ	
23cm	9-0080-0101	9-0080-0102	9-0080-0103	220×220×35	2.4	195×195	¥18,000	
28cm	9-0080-0104	9-0080-0105	9-0080-0106	270×270×40	3.5	240×240	¥23,000	

② ストープ アメリカングリル ブラック (AGL-B3) ㊦



		間口×奥行×深さ	底面サイズ	kg	
9-0080-0201	40501-106 26cm	内290×260×H47	230×230	2.9	¥20,000
9-0080-0202	40501-107 30cm	内330×300×H45	250×250	4.6	¥28,000

●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 ピアグリル (AGL-B1) ㊦



	ブラック	チェリー	グレー	外形 × 高さ	質量	底寸法	
22cm	9-0080-0301	9-0080-0302	9-0080-0303	φ230×35	1.85kg	φ200	¥15,000
26cm	9-0080-0304	9-0080-0305	9-0080-0306	φ270×38	2.7kg	φ235	¥17,000
30cm	9-0080-0307	9-0080-0308	9-0080-0309	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) ㊦ 9-0080-0401 ¥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・レクタングラー ディッシュ 40509-548 黒

(RST-55) ㊦ 9-0082-0301 ¥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) ㊦ ¥9,000

9-0082-0101	40509-472 黒
9-0082-0102	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) ㊦ ¥9,000

9-0082-0201	40509-546 黒
9-0082-0202	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) ㊦ 9-0082-0401 ¥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) ㊦ ¥15,000

9-0082-0501	40509-537 黒
9-0082-0502	40509-536 グレー

内径	深さ	容量	kg
93×35	0.27ℓ	0.85	

⑩ ストープ スープポット グレー (RST-A8) ㊦

		内径 × 深さ	ℓ	kg	底径	
14cm	9-0082-0601	130×110	1.2	2.2	100	¥21,000
18cm	9-0082-0602	180×145	2.8	3.7	140	¥26,000



※表示価格は、税別価格になります。



① ストープ Wa-NABE(ワナベ) 〈RST-I0〉



	ブラック	チェリー	グレー	内径×高さ	ℓ	kg	底径	
16cm	9-0075-0101	9-0075-0102	9-0075-0103	160×65	1.1	2.59	125	¥19,000
18cm	9-0075-0104	9-0075-0105	9-0075-0106	178×80	1.66	3.12	125	¥22,000
20cm	9-0075-0107	9-0075-0108	9-0075-0109	198×100	2.35	3.20	125	¥25,000

② ストープ ラ・コcottデゴハン 〈RST-I1〉



	ブラック	チェリー	グレー	外径×高さ	ℓ	kg	底径	
12cm	9-0075-0201	9-0075-0202	9-0075-0203	120×110	0.77	1.0	90	¥15,000
16cm	9-0075-0204	9-0075-0205	9-0075-0206	160×160	1.8	2.0	110	¥20,000

フォンデュ



③ ストープ フォンデュセット 16cm

40511-970 黒

〈RST-E7〉 9-0081-0201 ¥29,000

鍋サイズ: φ160×H70

容量: 1.1ℓ

スタンドサイズ: φ193×H95

●フォーク4本付



⑤ ストープ フォンデュセット 20cm

40511-972 黒

〈RST-E9〉 9-0081-0401 ¥36,000

鍋サイズ: φ200×H100

容量: 2.3ℓ

スタンドサイズ: φ193×H95

●フォーク6本付



⑥ ストープ ミニ・チョコレートフォンデュセット

〈RST-53〉 9-0081-0501 40509-587 黒

9-0081-0502 40509-900 チェリー

9-0081-0503 40509-586 グレー

鍋サイズ: φ100×H95 質量: 0.47kg

スタンドサイズ: φ105×H57

●フォーク4本付

④ ストープ フォンデュセット 18cm

40511-971 黒

〈RST-E8〉 9-0081-0301 ¥33,000

鍋サイズ: φ180×H85

容量: 1.6ℓ

スタンドサイズ: φ193×H95

●フォーク6本付



⑦ ストープ レクタンギュラープレート

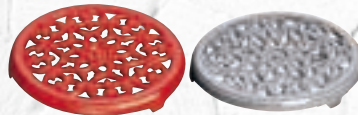
グレー 〈RST-F5〉

9-0081-0601 12×25cm ¥10,000

9-0081-0603 15×30cm ¥12,000

材質: 鉄鋳物

●プレートを冷やしてデザートや盛りつけや前菜用プレートとしてもご使用いただけます。



⑧ ストープ リートリベット 23cm

〈ATL-31〉 9-0081-0801 40509-903 チェリー

9-0081-0802 40509-608 グレー

φ230×H20

スペシャル



⑨ ストープ ロースター24cm

〈RST-82〉 9-0082-0701 黒

9-0082-0702 グレー

外径(取手含) 高さ 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。

⑩ ストープ エスカルゴディッシュ

6穴 40509-550

〈RST-38〉 9-0082-0801 ¥11,000

φ130×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℃

- オープン、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。

レクタンギュラー ディッシュ



① ストウブ セラミック レクタンギュラーディッシュ (RST-C5)

	ホワイト	ブルー	チェリー	内寸	深さ	ℓ	
14cm	9-0083-0101	9-0083-0102	9-0083-0103	137×112×35	0.4	¥3,000	
20cm	9-0083-0104	9-0083-0105	9-0083-0106	202×153×40	1.1	¥3,500	
27cm	9-0083-0107	9-0083-0108	9-0083-0109	265×193×50	2.4	¥5,000	
34cm	9-0083-0110	9-0083-0111	9-0083-0112	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	9-0083-0201	9-0083-0202	9-0083-0203	173×113×30	0.4	¥3,000	
23cm	9-0083-0204	9-0083-0205	9-0083-0206	230×157×45	1.1	¥4,000	
37cm		9-0083-0207	9-0083-0208	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 (RST-C0)

9-0083-0301	40511-083	ホワイト
9-0083-0302	40510-786	ブルー
9-0083-0303	40511-085	オレンジ
9-0083-0304	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 (RST-C1)

9-0083-0401	40511-089	ホワイト
9-0083-0402	40511-087	ブルー
9-0083-0403	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)

9-0083-0501	40511-099	ブルー
9-0083-0502	40511-098	チェリー

110×80×H65 (取手、フタ込み)
内70×70×H22 0.1ℓ

TKG

Total Kitchen Goods

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



◎ご注文の際は、注文コードをご記入ください。

※このカタログの記載内容は、2022年12月現在のものです。

※商品改良のために、予告なく仕様・外観・材質を変更することがありますので、予めご了承ください。

※各商品写真は印刷物のため、実際の色と多少異なる場合がありますので、予めご了承ください。

※価格は予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。なお、価格には消費税は含まれておりません。