



 **LE CREUSET®**

**CATALOG**

## ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア

※必ず鍋つかみをご使用ください。

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、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がけだから、  
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。

### POINT

- 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調理に最適です。
- 重いフタは蒸気を逃さず、素材本来の旨味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。
- 平らで厚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。
- フタのツマミは190°Cまでの耐熱性を持ち、フタ付きのままオーブンに入れられます。オーブンに入れられる際は、手動にて190°C以下を設定してください。また、オーブンのスチーム、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°C以上でもご使用いただけます。)

熱源



直火可



オーブン可



電気電磁調理器(IH)可



ハロゲン可



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です。

### ①②③サイズ

	内径×深さ	容量(l)	質量(kg)	底径
14cm	140×73	0.9	1.9	115
16cm	160×75	1.3	2.0	125
18cm	180×80	1.8	2.5	140
20cm	200×90	2.4	3.3	150
22cm	220×95	3.3	3.8	170
24cm	240×105	4.2	4.3	190
26cm	260×111	5.3	5.0	200
28cm	280×120	6.7	5.8	220
30cm	300×125	8.1	7.3	240



### ① トラディション ココット・ロンド 2501 (AKK-43) □



100V  
200V

### ② ココット・ロンド 2501 マットブラック (AKK-A2) □



100V  
200V



cm  
9-0087-0201 26 ￥43,000  
9-0087-0202 28 ￥46,000  
9-0087-0203 30 ￥50,000

＼ル・クルーゼを代表する定番のお鍋！／

### ③ ココット・ロンド 2101 (AKK-92) □



マットブラック	コットン	￥25,000
16cm 9-0087-0301	9-0087-0302	￥29,000
18cm 9-0087-0304	9-0087-0305	￥32,000
20cm 9-0087-0306	9-0087-0307	￥37,000
22cm 9-0087-0308	9-0087-0309	￥40,000

●ステンレス製のツマミですので、フタをしたままオーブンでの調理ができます。



### ④ ココット・ジャポネーズ 25052 24cm (AKK-73) □ ￥37,000

9-0087-0401 オレンジ  
9-0087-0402 チェリーレッド

内径 深さ 容量(l) 質量(kg) 底径  
240×77 3.1 4.1 190

すき焼きや鍋物などの和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。  
もちろん和食だけでなくリゾットなどの洋食にも大活躍。

別売の⑥スチーマーと組み合わせて使え、蒸し物もできます。

### ⑤ ココット・ジャポネーズ 21052 24cm (AKK-B4) □ ￥37,000

9-0087-0501 マットブラック  
9-0087-0502 コットン

内径 深さ 容量(l) 質量(kg) 底径  
240×75 3.1 3.9 195

●やや浅めの鍋なので、すき焼きや鍋物におすすめです。  
●和食だけでなくリゾットやロースト料理はもちろん、パンやケーキの焼きの型としても活用いただけます。

●別売の⑥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。



### ⑥ ココット・ロンド用スチーマー 940071(2501用) (AKK-67) □

cm用 外径 深さ 有効内寸 深さ

9-0087-0601 20 φ233×65 φ190×60 ￥10,000  
9-0087-0602 22 φ255×70 φ210×65 ￥11,000

9-0087-0603 24 φ280×80 φ240×75 ￥12,000

●蒸し物やショートパスタ等をゆでるのに便利です。  
※ココット・ロンド 20・22・24cm専用です。



## ル・クルーゼ トラディションココット・ オーバル

お魚やアスパラ・ど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。厚手の鉄物ホーローなので熱まわりも均一です。

## ①②サイズ

	間口×奥行×深さ	容量(l)	質量(kg)	底寸法
25cm	250×190×95	3.3	3.7	200×150
27cm	270×210×100	4.2	4.2	215×165



オレンジ

① トラディションココット・  
オーバル 2502  
(AKK-44)

cm	オレンジ	チェリーレッド	価格
25cm	9-0088-0101	9-0088-0102	¥36,000
27cm	9-0088-0103	9-0088-0104	¥39,000



③ ココット・オーバル用  
スチーマー 940071 25cm  
(AKK-A1) ￥13,000  
cm用 外径 深さ 有効内寸 深さ  
25 φ285×70 φ250×65  
※ココット・オーバル25cm専用です。



② ココット・オーバル  
2102 マットブラック (AKK-93)

cm	マットブラック	価格
25	9-0088-0201	¥36,000
27	9-0088-0202	¥39,000

●ステンレス製のツマミですので、フタをしたままオープンでの調理ができます。



④ シグニチャーオーバルプレート  
2018 (APL-51)

cm	マットブラック	チェリーレッド	サイズ	容量(l)	質量(kg)	価格
24cm	9-0088-0401	9-0088-0402	300×180×H45	0.9	1.4	¥19,000

●鉄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でサーブできます。



マットブラック



チェリーレッド



マットブラック



マルセイユ

⑤ ル・クルーゼ テリーヌ・レクタ  
25024 32cm (ATL-54)

9-0088-0501	マットブラック
9-0088-0502	マルセイユ

内295×85×H65(フタ含まない) 1.8ℓ 3.5kg

●テーブルコーディネートのアイテムとして、出来立てのおいしさをそのままテーブルにサーブすることができます。

## 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。



チェリーレッド

⑥ ココット・ビス ロンド (AKK-99)

cm	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量(l)	質量(kg)	底径	価格
18cm	9-0088-0601	9-0088-0602	180×65	1.5	2.3	135	¥24,000
20cm	9-0088-0603	9-0088-0604	200×70	1.9	2.8	145	¥28,000
22cm	9-0088-0605	9-0088-0606	220×75	2.6	3.4	165	¥31,000



マットブラック

⑦ ミニココット 2101  
(AKK-A9) ￥17,000

9-0088-0701	オレンジ
9-0088-0702	チェリーレッド
9-0088-0703	マットブラック

135×100×H80(取手、フタ込み)

内φ90×深さ44 0.25ℓ



⑧ ピュッフェ・キャセロール 2132  
26cm マットブラック  
(AKY-71) ￥37,000

内260×深さ50 2.2ℓ 4.1kg 底径:200



オレンジ



⑨ ピュッフェ・キャセロール 2532  
26cm (AKY-38)

9-0088-0901 チェリーレッド

9-0088-0902 オレンジ

内260×深さ50 2.2ℓ 4.1kg 底径:200



ホワイト



チェリーレッド



ローズクォーツ

⑩ リッド・スタンド 910429-11  
(RLK-19)

9-0088-1001 ホワイト

9-0088-1002 チェリーレッド

9-0088-1003 ローズクォーツ

105×125×H105 材質:ストーンウェア

●熱くなったお鍋のフタを立てかけられるスタンドです。

●レシピやタブレット端末などの立てかけにもご使用いただけます。



⑪ ル・クルーゼ ポツツ&パンズ  
エコクリーナー 250ml  
(ホーロー鍋専用)

JKL-99 ￥3,200

●研磨剤が少なくホーロー表面を傷つけにくいクリーナーです。経年による汚れにも効果が期待できます。

●ユカリBioエッセンシャルオイルをはじめ、天然由来成分を97%使用。オーガニックの世界基準とも言わわれているフランス国際有機認証機関エコソートにも認証されています。

※汚れが気になる時に、お鍋が乾いた状態でご使用ください。

## ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア

※必ず鍋つかみをご使用ください。

炒め物、オープン料理も、作ってそのままテーブルへ。  
熱まわりが良いので仕上がりが美しく、おいしさと温かさが長続きします。



オレンジ



マットブラック



オレンジ



マットブラック



チェリーレッド



チェリーレッド

① グリル・カレ 20205 24cm  
(AGL-B5) ¥19,000

9-0089-0101 オレンジ
9-0089-0102 チェリーレッド
9-0089-0103 マットブラック

- 食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げます。
- 深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることができます。

② グリル・レクタンギュラー 20202 32cm  
(AGL-B6) ¥21,000

9-0089-0201 オレンジ
9-0089-0202 チェリーレッド
9-0089-0203 マットブラック

間口	奥行	高さ	底面サイズ	質量
240×240×30	200×200	2.2kg		

- 食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げます。
- 深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることができます。



チェリーレッド



オレンジ



マットブラック

③ スキレット 20124 20cm  
(ASK-34) ¥20,000

9-0089-0301 チェリーレッド
9-0089-0302 オレンジ
9-0089-0303 マットブラック

内径	深さ	質量	底径
200×34	1.5kg	150	



ホワイト チェリーレッド オレンジ



ホワイト チェリーレッド オレンジ

スプーン型になっていますので  
炒め物はもちろん  
盛り付けにも便利です。



ホワイト チェリーレッド オレンジ

④ グルメ・スパチュラBH(S)  
NEW 930008-01  
(BLK-01) ¥2,500

9-0089-0401 ホワイト
9-0089-0402 チェリーレッド
9-0089-0403 オレンジ

ヘラ部:33×70 全長:260  
(4)~(6)

耐冷・耐熱温度: -40~250°C

材質:ヘラ部/シリコングム 柄部/天然木

●お鍋のホーロー部分を傷つけずに調理出来る  
シリコーン製スパチュラです。

●耐久性に優れ、食材のにおいもつきにくいので、  
製菓用から炒め物、ソース作りなどの加熱調理  
など、快適に調理いただけます。

⑤ グルメ・スパチュラBH(M)  
NEW 930008-02  
(BLK-02) ¥2,700

9-0089-0501 ホワイト
9-0089-0502 チェリーレッド
9-0089-0503 オレンジ

ヘラ部:50×83 全長:290

⑦ フレンチ・トリベット  
930073-00  
(ALK-24) ¥3,800

9-0089-0701 ホワイト
9-0089-0702 チェリーレッド

φ200

●鍋敷き、鍋つかみ、ボールなどの  
すべり止めとして。

## TNS (Toughened Non-Stick)

TNSは、特殊加工で強化した(Toughened)アルミニウムに高品質なノンスティック加工(Non-Stick)を施した製品。  
熱伝導がすばやく均一であるため熱ムラがありません。



### POINT



耐久性に優れた硬質アルマイト



内側にも外側にもこびりつきにくい3層のノンスティック加工(フッ素加工)

### ① TNS シャロー・フライパン (ALK-45)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
9-0090-0101	20	210×40	0.9	0.78	145	¥13,000		
9-0090-0102	22	230×45	1.2	0.80	157	¥14,000		
9-0090-0103	24	250×45	1.5	1.00	177	¥16,000		
9-0090-0104	26	270×45	1.7	1.10	197	¥18,000		
9-0090-0105	28	290×45	2.1	1.40	210	¥20,000		

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。

### ② TNS ディープ・フライパン (ALK-46)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
9-0090-0201	26	270×65	2.7	1.50	181	¥20,000		
9-0090-0202	28	290×65	3.2	1.70	204	¥22,000		
9-0090-0203	30	310×65	3.6	1.90	208	¥24,000		

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。  
●適度な大きさと深さがあり、底面にすこし丸みを帯びた形状で、バスタソースやキーマカレーなど、水分を含んだ料理のスピードクッキングに最適です。



### ③ TNS ウオックパン 26cm (ALK-50)

	外径	深さ	l	kg	底径	
9-0090-0301	270×85	3.4	1.40	162	¥22,000	

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。  
●炒め物から煮詰める料理までマルチに活躍します。



### ④ 3S ガラスフタ (ALK-44)

	cm	用	高さ	
9-0090-0401	962008-20	20	65	¥3,500
9-0090-0402	962008-24	24	75	¥4,000
9-0090-0403	962008-26	26	75	¥4,000
9-0090-0404	962008-28	28	80	¥4,500
9-0090-0405	962008-30	30	85	¥4,500

●耐熱強化ガラス(耐熱温度170°C)

●TNSのお鍋やフライパンと組み合わせて使え、お料理の幅がさらに広がります。



### ⑤ TNS シャロー・マルチパン (ALK-47)

	外径	深さ	l	kg	底径	
9-0090-0501	250×65	2.3	1.60	164	¥20,000	

板厚:5.5

●適度な大きさと深さがあり、レードルやターナーが使いやすい底面にすこし丸みを帯びた形状です。  
●熱まわりが均一かつ保温性も優秀です。



### ⑥ TNS ソースパン (ALK-48)

	外径	深さ	l	kg	底径	
9-0090-0601	190×111	2.8	1.60	149	¥20,000	

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。



### ⑦ TNS ミルクパン 16cm (ALK-49)

	外径	深さ	l	kg	底径	
9-0090-0701	170×80	1.6	0.80	130	¥13,000	

板厚:5.5

●握りやすく熱くなりにくいシリコンハンドルタイプです。  
●お鍋の両サイドに注ぎ口がついた片手鍋で、料理の準備やソース作りに最適です。



### ⑧ ケトル コーン 920002-00 (ALK-20)

	外径	口径	高さ	底径	
9-0090-0801	270	200	180	175	
9-0090-0802	260	200	180	175	

材質:スチール/ホーローコーティング

●沸騰サインの笛付。



### ⑨ ケトル デミ 920009-00 (ALK-21)

	外径	口径	高さ	底径	
9-0090-0901	230	170	180	145	
9-0090-0902	230	170	180	145	

材質:スチール/ホーローコーティング



※表示価格は、税別価格になります。



## ウッド・キッチンウェア メープルウッド シリーズ

最高級の天然素材、北米産のハードメープルを素材として採用。耐久性に優れ、変質、変形しにくく、使い込むほど手になじみ、味わいがましていきます。



① スプーンL 965001-00  
 〈ALK-36〉 9-0091-0101 ¥4,500

80×全長285  
 ●鍋底の丸みに合うので、汁ものやご飯の取り分けに。

② ターナー 965007-00  
 〈ALK-38〉 9-0091-0201 ¥2,800

65×全長270  
 ●壊れやすい煮魚などを返す際に便利。

③ サービングスプーン 965008-00  
 〈ALK-39〉 9-0091-0301 ¥3,000

65×全長270  
 ●取り分けや盛り付けに最適な浅めのスプーン。

④ ライススクープ 965006-00  
 〈ALK-40〉 9-0091-0401 ¥2,800

65×全長220  
 ●お鍋を傷つけず、手彫りの風合いが生きたしゃもじ。

⑤ トリベット 965009-00  
 〈ALK-41〉 9-0091-0501 ¥4,900

φ240  
 ●お鍋やストーンウェアと自然になじみ、その色を引き立てます。

⑥ カッティングボード 965005-00  
 〈ALK-42〉 9-0091-0601 ¥6,000

335×210×H22  
 ●鍋敷きやおつまみプレートとしてもご使用できます。



⑦ ル・クルーゼ レードル・スタンド 910379-00  
 〈RLK-20〉 9-3,100

9-0091-0701 チェリーレッド 9-0091-0704 ホワイト  
 9-0091-0702 オレンジ 9-0091-0705 マリンブルー  
 9-0091-0703 ローズクオーツ 9-0091-0706 ミストグレー

125×105×H105 材質:ストーンウェア  
 ●レードルをコンパクトに立てかけられるスタンドです。

⑧ メープルウッド スリムトング  
 965029-00  
 NEW

〈BLK-04〉 9-0091-0801 ¥3,300  
 全長:270

●先端がテーブルトップにつかず、衛生的に使えるスリムサイズのトングです。



ご使用時の注意

注意

- 直火や高温調理、高温の油の中では使用できません。
- 食酢・レモン汁等酸性の強いものに触ると変質したり、つやがなくなることがあります、衛生上の問題はありません。
- 天然素材のため、一品一品個性があります。異なる木目や色合いをお楽しみください。



⑨ スタッキング・ラムカン・セット  
 910367-00

〈RLK-15〉 9-5,000  
 9-0091-0901 チェリーレッド  
 9-0091-0902 ホワイトラスター

S: φ100×H45 220ml×2  
 L: φ100×H75 400ml×1  
 ●フタ付



ル・クルーゼ  
 ストーンウェア

※電子レンジ、オーブン(260°Cまで)、食器洗浄機に使用可能。直火でのご使用は避けてください。



⑩ ラムカン・ダムールS(フタ付)  
 910031-10 〈RLM-39〉 9-2,700

9-0091-1001 チェリーレッド  
 9-0091-1002 オレンジ  
 9-0091-1003 ローズクオーツ  
 9-0091-1004 ホワイトラスター  
 96×91×H78 0.16l

⑪ ラムカン・ダムール(フタ付)  
 910031-00 〈RLM-38〉 9-3,300

9-0091-1101 チェリーレッド  
 9-0091-1102 オレンジ  
 9-0091-1103 ディジョンイエロー  
 9-0091-1104 ローズクオーツ  
 9-0091-1105 ホワイトラスター  
 110×110×H93 0.3l



⑫ プチ・ラムカンダムール・セット  
 910223-00 〈RLM-51〉 9-4,000

9-0091-1201 チェリーレッド  
 9-0091-1202 オレンジ  
 9-0091-1203 ローズクオーツ  
 9-0091-1204 ホワイトラスター

ラムカン: 80×83×H65 0.08l  
 トレイ: 178×80×H23  
 ●プチサイズのラムカンドムールのセットです。  
 トレイもついていろいろな使い方ができます。



① ル・クルーゼ ガイア LM150 FR

〈PLK-22〉 □ ￥13,000

9-1934-0101 チェリーレッド

9-1934-0102 ブラック

190×120 350g

●特殊技術を用いた、機能性に優れたオープナーです。  
レバーを上下させるだけで、簡単にコルクを抜けます。



② トリロジー テーブルモデルギフトセット GS200 FR

〈PTL-B4〉 □ ￥4,400

9-1934-0201 ブラック

9-1934-0202 チェリーレッド

テーブルモデル 全長:158 質量:80g

フォイルカッター 全長:79 質量:20g

●フォイルカッターがスタンドになり、キッチンやリビングでおしゃれに収納できます。



③ ル・クルーゼ テーブルモデル TM100 ブラック FR

〈PLK-11〉 □ 9-1934-0301 ￥3,000

75×25×H140

●簡単・確実・スムーズをコンセプトにつくられたワインオープナー。女性でも簡単に開栓できます。

④ ル・クルーゼ ポケットモデル PM100 ブラック FR

〈PLK-10〉 □ 9-1934-0401 ￥2,500

35×20×H145



⑤ ル・クルーゼ アイスクラーバッグ WA127 FR

〈PLK-25〉 □ ￥4,500

9-1934-0501 マットブラック

9-1934-0502 チェリーレッド

105×80×H400 520g

●保冷剤が内蔵されているので、冷凍庫で冷やしておけば、ボトルを素早く冷やし、冷えた状態を長く保ちます。  
●750mlのワイン、シャンパンおよびスパークリングワインのボトルに使用いただけるサイズ。

●取手がついているので、ワインボトルを持ち運びながら最適な温度をキープします。



⑥ ル・クルーゼ フォイルカッター FC100 ブラック FR

〈PLK-12〉 □ 9-1934-0601 ￥1,100

70×45×H10

⑦ ル・クルーゼ ワインポンプ WA137 ブラック FR

〈PLK-14〉 □ 9-1934-0701 ￥3,000

90×35×H150

●ストッパー3個付属

●飲み残したワインボトルから空気を吸い出してワインの酸化を防ぎます。



⑧ ル・クルーゼ アイスクラースリーブWA126 FR

〈PLK-13〉 □ ￥3,000

9-1934-0801 ブラック

9-1934-0802 チェリーレッド

9-1934-0803 オレンジ

9-1934-0804 マルセイユブルー

155×30×H235

●持ち運びにも便利なワインクーラー。事前に冷蔵庫に入れておけば、いつでもワインを冷やせます。  
●ボトルの上からかぶせるだけなので、取り扱いも簡単です。  
●側面の素材に収縮性があり、ほとんどのボトルに装着できるユニバーサルデザイン。ワイン、シャンパン、スパークリングワインのいずれにも使用可能なので、ホームパーティーや屋外での使用にも便利です。



◎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もありますので、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。

**TKG**  
Total Kitchen Goods



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