



staub[®]
en Alsace



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「オツ・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



1 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ずらわせません。



2 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まなく続くので無水料理も可能です。



3 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。

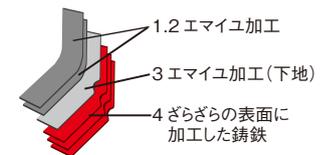


4 どんな熱源にも対応する底面
直火・オープン・IH
(電子レンジ不可)



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 カンパーニュ <RST-H0>

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0073-0301	26cm	240×115	5.0	5.2	195	¥41,000
1-0073-0302	28cm	260×120	6.7	6.7	225	¥46,000

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 カンパーニュ <RST-H1>

	内径	間口	奥行	高さ	ℓ	kg	底面サイズ	
1-0073-0401	29cm	280×220	105	4.2	5.7	230×166	¥41,000	
1-0073-0402	31cm	290×230	110	5.5	6.1	260×202	¥47,000	
1-0073-0403	33cm	315×255	125	6.7	6.4	275×208	¥52,000	
1-0073-0404	37cm	340×270	130	8.0	9.0	306×228	¥59,000	

底板厚: 10mm
●内側、外側共にエマイユ加工

COTE TABLE

ストウブ セラミックシリーズ 



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	
1-0082-0101	40508-031	φ100×H60	0.3	¥1,400
1-0082-0102	40508-032	φ120×H70	0.5	¥1,900

② ストウブ セラミック プレート カンパーニュ (RST-H9)

1-0082-0201	40508-025	φ150×H17	¥1,400
1-0082-0202	40508-026	φ200×H19	¥1,900
1-0082-0203	40508-027	φ220×H20	¥2,200
1-0082-0204	40508-028	φ260×H23	¥2,700

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) 	1-0082-0301	¥2,400
φ240×H40			



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)  1-0082-0401 ¥2,900

275×195×H40



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)  1-0082-0501 ¥3,200

φ55×H25



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	
1-0082-0601	40508-033	105×77×H75	70 0.2	¥1,900
1-0082-0602	40508-034	120×87×H90	80 0.35	¥2,200



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)  1-0082-0701 ¥2,700

35×65×H13

ラウンド ボウル

エクストラミニ
ラウンドラムカン ペア

マグカップ ペア



⑧ ストウブ セラミック ラウンドボール 12cm (RST-C4)

1-0082-0801	40511-125	ホワイト
1-0082-0802	40510-795	ブルー
1-0082-0803	40510-794	チェリー
内φ116×H52 0.4ℓ		



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) 	¥2,700	
1-0082-0901	40511-104	ブルー
1-0082-0902	40511-103	チェリー
内φ70×H45 0.1ℓ		



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)  1-0082-1201 ¥3,800

108×73×H80 0.2ℓ



ティーポット



⑪ ストウブ ティーポット (RST-44)

1-0082-1301	40509-421	ブラック	容量	外径	口径	高さ	質量
1-0082-1302	40509-904	チェリー	1.0ℓ	165	165	145	2.15kg
1-0082-1303	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・ココット ラウンドブラック (RST-34)

	内径	高さ	φ	kg	底径	
1-0072-0101	10cm	90	45	0.2	0.7	¥13,000
1-0072-0102	12cm	120	50	0.4	1.2	¥16,000
1-0072-0103	14cm	135	80	0.8	1.6	¥18,000
1-0072-0104	16cm	150	75	1.2	2.3	¥22,000
1-0072-0105	18cm	180	85	1.7	2.9	¥25,000
1-0072-0106	20cm	190	90	2.2	3.2	¥28,000
1-0072-0107	22cm	210	95	2.6	4.0	¥33,000
1-0072-0108	24cm	220	105	3.8	4.4	¥37,000
1-0072-0109	26cm	240	115	5.0	5.2	¥41,000
1-0072-0110	28cm	260	120	6.7	6.7	¥46,000
1-0072-0111	30cm	300	125	8.3	8.0	¥54,000
1-0072-0112	34cm	340	160	12.6	10.1	¥64,000

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・ココット ラウンド (RST-47)

	チェリー	グレー	
10cm	1-0072-0201	1-0072-0202	¥13,000
12cm		1-0072-0203	¥16,000
14cm		1-0072-0204	¥18,000
16cm		1-0072-0205	¥22,000
18cm	1-0072-0206	1-0072-0207	¥25,000
20cm	1-0072-0208	1-0072-0209	¥28,000
22cm	1-0072-0210	1-0072-0211	¥33,000
24cm	1-0072-0212	1-0072-0213	¥37,000
26cm	1-0072-0214	1-0072-0215	¥41,000
28cm	1-0072-0216	1-0072-0217	¥46,000
30cm	1-0072-0218	1-0072-0219	¥54,000
34cm		1-0072-0220	¥64,000

③ ストウブ ピコ・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	1-0072-0301	1-0072-0302	1-0072-0303	¥43,000
28cm	1-0072-0304	1-0072-0305	1-0072-0306	¥48,000
30cm	1-0072-0307			¥56,000

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 ミニココット 用スタンド40510-299

(RST-B8) 1-0072-0401 ¥10,500
420×160×H50



⑤ ストウブ 木製 ミニココット用スタンド 40509-374

(RST-94) 1-0072-0501 ¥10,500
420×160×H50
●ストウブココット丸10cm専用の木台です。
※写真のピコココット丸10cm(①②参照)は別売です。
セラミックラウンドミニココット(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) 1-0072-0601 ¥4,300
φ220×H52
材質:セラミック(硬質陶器) 耐熱温度:150℃
●ピコ・ココットラウンドの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) 1-0072-0701 ¥13,500
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:ラウンドココット/28cmまで
オーバルココット/33cmまで



⑧ ストウブ ウッドリッドホルダー 40501-124

(RST-G2) 1-0072-0801 ¥4,000
105×314
対応サイズ:ラウンドココット/24~28cmまで
オーバルココット/29cm



⑨ ストウブ マグネットトリベット ラウンド (ATL-47)

1-0072-0901 40511-078 16.5cm φ165×H14 ¥3,300
1-0072-0902 40511-077 23cm φ230×H14 ¥5,500

⑩ ストウブ マグネットトリベット オーバル (ATL-32)

1-0072-1001 40509-516 15cm 150×100×H10 ¥3,300
1-0072-1002 40509-349 21cm 210×140×H10 ¥5,500
1-0072-1003 40509-375 29cm 290×200×H10 ¥6,500

⑪ ストウブ 専用アニマルノブ (ANB-34) ¥3,300

1-0072-1101	チキン	40509-346	76×H57
1-0072-1102	フィッシュ	40509-348	80×H43
1-0072-1103	エスカルゴ	40509-347	82×H51
1-0072-1104	ピッグ	40510-657	70×H45
1-0072-1105	カウ	40511-486	80×H50
1-0072-1106	ロブスター	40505-205	90×H40



●ストウブ製のコ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。

※ココット ラウンドは14cm以上
ココット オーバルは17cm以上にご使用いただけます。



●マグネットで鍋底にぴったりくっつきます。



① ストープ グランドココット 〈RST-G9〉



	ブラック	チェリー	グレー	内径×深さ	ℓ	kg	底径	板厚	
20cm	1-0074-0101	1-0074-0102		φ190×115	2.7	3.8	170	4.0	¥31,000
24cm	1-0074-0103		1-0074-0104	φ233×135	4.65	5.2	190	4.2	¥38,000

●内側、外側共にホーロー加工

② ストープ ビュッフェリッドセット
26cm 40501-099

〈RST-G3〉 IH 1-0074-0201 ¥11,000

材質：ホルダー/ABS樹脂 フタ/強化ガラス
●P.3①～③とP.1①の26cmココットに合わせ
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。



③ ストープ ピコ・ココット スチーマーセット
26cm 〈RST-G5〉 ¥48,000

1-0074-0301 40510-606 ブラック
1-0074-0302 40510-601 チェリー
1-0074-0303 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。

④ ストープ ピコ・ココット ラウンド
6PCS 40511-530

〈RST-G7〉 IH 1-0074-0401 ¥64,000

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



⑤ リッドホルダー

〈ALT-26〉 IH 1-0074-0501 ¥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

⑥～⑮
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



⑥ ストープ スキミングレードル
40503-100

〈BST-71〉 IH 1-0074-0601 ¥2,400
全長：310 ヘラ部：97×93
●茹でた食材や、鍋物の具・揚げ物に。



⑦ ストープ ウォックターナー
40503-101

〈BST-72〉 IH 1-0074-0701 ¥2,400
全長：310 ヘラ部：92×88
●炒めただけではなく、返したりまとめてすくうのに便利。



⑧ ストープ サービングターナー
40503-102

〈BST-73〉 IH 1-0074-0801 ¥2,400
全長：310 ヘラ部：105×85
●炒めや返しに最適。



⑨ ストープ スूपレードル
40503-104

〈BST-75〉 IH 1-0074-0901 ¥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。



⑩ ストープ マルチスプーン
40503-105

〈BST-76〉 IH 1-0074-1001 ¥2,400
全長：280 ヘラ部：160×73
●崩れがちな食材の盛りつけ時でもすくて便利。



⑪ ストープ スパチュラ
40503-106

〈BST-77〉 IH 1-0074-1101 ¥2,100
全長：300 ヘラ部：105×55
●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。



⑫ ストープ サービングスプーン
40503-107

〈BST-78〉 IH 1-0074-1201 ¥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掃にすくうのに最適。



⑬ ストープ リゾットスプーン
40503-108

〈BST-79〉 IH 1-0074-1301 ¥2,100
全長：310 ヘラ部：75×67
●穴のおかげで軽くて食材がつきにくく、炒めたり粘度のあるものを混ぜるのに最適。



⑭ ストープ ペストリーブラス
40503-109

〈BST-80〉 IH 1-0074-1401 ¥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。



⑮ ストープ シャモじ
40503-110

〈BST-81〉 IH 1-0074-1501 ¥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・ココット・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・ココット オーバル ブラック (RST-35)

	内間口	奥行	高さ	ℓ	kg	底面サイズ	
1-0075-0101	11cm	115×90	45	0.2	0.75	97×62	¥14,000
1-0075-0102	15cm	143×110	57	0.6	1.3	119×87	¥21,000
1-0075-0103	17cm	175×135	75	1.0	1.9	146×106	¥24,000
1-0075-0104	23cm	220×160	95	2.3	3.3	193×135	¥29,000
1-0075-0105	27cm	250×200	95	3.2	5.0	222×160	¥37,000
1-0075-0106	29cm	280×220	105	4.2	5.7	230×166	¥41,000
1-0075-0107	31cm	290×230	110	5.5	6.1	260×202	¥47,000
1-0075-0108	33cm	315×255	125	6.7	6.4	275×208	¥52,000
1-0075-0109	37cm	340×270	130	8.0	9.0	306×228	¥59,000
1-0075-0110	41cm	390×315	140	12.0	12.6	350×262	¥71,000

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・ココット オーバル (RST-48)

	チェリー	グレー	
11cm	1-0075-0201	1-0075-0202	¥14,000
15cm		1-0075-0203	¥21,000
17cm		1-0075-0204	¥24,000
23cm	1-0075-0205	1-0075-0206	¥29,000
27cm	1-0075-0207	1-0075-0208	¥37,000
29cm	1-0075-0209	1-0075-0210	¥41,000
31cm	1-0075-0211	1-0075-0212	¥47,000
33cm	1-0075-0213	1-0075-0214	¥52,000
37cm	1-0075-0215	1-0075-0216	¥59,000

3 ストウブ ピコ・ココット 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	1-0075-0301	1-0075-0302	1-0075-0303	¥43,000
31cm	1-0075-0304	1-0075-0305	1-0075-0306	¥49,000
33cm	1-0075-0307	1-0075-0308	1-0075-0309	¥54,000

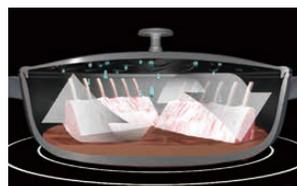
②③ 底板厚:10mm ※11cmは5mmになります。
●内側/黒マットエマユ加工 外側/三重エナメルコート加工
※サイズは①ピコ・ココットオーバルブラックを参照ください。

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)

	ブラック	チェリー	グレー	内径×高さ	ℓ	kg	底径	
24cm	1-0075-0401	1-0075-0402	1-0075-0403	240×70	2.4	4.0	185	¥33,000
26cm	1-0075-0404	1-0075-0405	1-0075-0406	260×70	3.3	4.6	203	¥38,000
28cm	1-0075-0407	1-0075-0408	1-0075-0409	280×77	3.7	5.1	220	¥41,000



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) ¥30,000

1-0075-0501	40511-344	ブラック
1-0075-0502	40511-462	グレー
1-0075-0503	40511-345	チェリー

内径 高さ ℓ kg 底径
304×78 4.4 4.3 155
材質:本体/鉄鑄物 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) ¥39,000

1-0075-0601	40509-398	ブラック
1-0075-0602	40509-336	グレー
1-0075-0603	40509-898	チェリー

内径 高さ ℓ kg 底径
365×100 5.7 6.0 140
材質:本体/鉄鑄物 フタ/耐熱ガラス
付属品:専用網



1 ストーブ ラウンド ホットプレート (IH 100V 200V)
ホットプレート
 (蓋付) 20cm
 (RST-36) 価格 ¥22,000

1-0076-0101	40509-579	ブラック
1-0076-0102	40509-578	グレー

内径	高さ	kg	底径
φ200×30	0.75	2.2	170

底板厚:5mm

2 ストーブ オーバル ホットプレート (IH 100V 200V)
ホットプレート
 (蓋付) 23cm
 (RST-37) 価格 ¥22,000

1-0076-0201	40509-582	ブラック
1-0076-0202	40509-581	グレー

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

底板厚:5mm

3 ストーブ シャローオーバル ホットプレート (IH 100V 200V)
ホットプレート
 40509-400 ブラック
 (RST-93) 価格 1-0076-0301 ¥25,000

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

4 ストーブ ムールポットノブ付 (IH 100V 200V)
40509-494
 (RST-59) 価格 1-0076-0401 ¥26,000

内間口	奥行	高さ	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 ストーブ ラウンド スタッカブルディッシュ (RST-60) (IH 100V 200V)

	ブラック	チェリー	グレー	内径×高さ	kg	底径	
16cm	1-0076-0501	1-0076-0502	1-0076-0503	155×45	0.95	130	¥12,000
20cm	1-0076-0504	1-0076-0505	1-0076-0506	195×45	1.2	165	¥14,000



6 ストーブ オーバル スタッカブルディッシュ (RST-50) (IH 100V 200V)

	ブラック	チェリー	グレー	内間口×奥行×高さ	容量 (L)	質量 (kg)	底面寸法	
21cm	1-0076-0601	1-0076-0602	1-0076-0603	203×142×37	0.5	1.0	168×107	¥15,000
24cm	1-0076-0604	1-0076-0605	1-0076-0606	239×169×42	0.8	1.45	201×132	¥16,000
28cm	1-0076-0607			280×198×46	1.3	1.8	240×155	¥19,000
32cm	1-0076-0608			321×226×46	1.75	2.3	280×185	¥21,000
37cm	1-0076-0609			375×285×50	3.7	3.0	320×230	¥26,000

底板厚:3mm



7 ストーブ プランチャ (IH 100V 200V)
40509-340-0
 (RST-G1) 価格 1-0076-0701 ¥30,000

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

材質:鉄鋳物

8 ストーブ ステーキプレート (IH 100V 200V)
40509-523
 (RST-B2) 価格 1-0076-0801 ¥19,500

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 ストーブ スモールベーカ (IH 100V 200V)
40510-323 ブラック
40510-324 グレー
 (RST-B7) 価格 ¥25,000

内寸	高さ	kg	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) ㊄ ¥13,500

- 1-0077-0101 40501-142 ブラック
- 1-0077-0102 40501-145 グレー
- 1-0077-0103 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) ㊄



	ブラック	チェリー	グレー	内径×深さ	kg	底面サイズ	
20cm	1-0077-0201	1-0077-0202	1-0077-0203	195×45	1.65	175	¥15,000
26cm	1-0077-0204	1-0077-0205	1-0077-0206	260×55	2.6	230	¥23,000
34cm	1-0077-0207			330×55	4.14	300	¥32,000



③ ストープ ウッドハンドルフライパン (AUH-01) ㊄



cm	外径×高さ	kg	底径	
1-0077-0301	20 200×69	1.5	150	¥22,000
1-0077-0302	24 247×69	1.8	180	¥27,000
1-0077-0303	26 267×72	2.1	200	¥30,000
1-0077-0304	28 287×72	2.5	210	¥32,000



④ ストープ ビュッフェ スキレット (RST-E3) ㊄



	ブラック	グレー	内径×深さ	kg	底径	
26cm	1-0077-0401	1-0077-0402	260×50	2.3	212	¥27,000



⑤ ストープ ドームガラス蓋 (AST-O8) ㊄

cm			
1-0077-0501	20	φ215×H68	¥7,500
1-0077-0502	24	φ258×H75	¥8,000
1-0077-0503	28	φ294×H87	¥9,000
1-0077-0504	30	φ315×H90	¥9,500



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.7 ②	P.7 ③
24cm		P.5 ④			P.7 ③
28cm	P.3 ①~③	P.5 ④			P.7 ③
30cm	P.3 ①~③		P.8 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 ブラック



〈RST-51〉 ㊄ 1-0077-0601 ¥19,000

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 ブラック



〈RTL-91〉 ㊄ 1-0077-0701 ¥27,000

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) ㊄

- 1-0077-0801 40509-394 20cm 白 ¥15,000
- 1-0077-0802 40509-395 28cm 白 ¥29,000

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 ピギーココット 17cm (AST-N5) ㊄ ¥27,000

1-0077-0901 40500-171 ブラック

1-0077-0902 40500-176 グレー

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底面サイズ
174	133	100	1.0	2.3	153×110



⑩ ストープ パンプキンココット Z1024-000 シナモン

〈RST-I2〉 ㊄ 1-0077-1001 ¥37,000

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〉 ㊄ 1-0077-1101 ¥20,000

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。



1 ストープ ピュアグリル スクエア (AGL-A8)

	ブラック	チェリー	グレー	内寸	高さ	kg	底面サイズ	
23cm	1-0078-0101	1-0078-0102	1-0078-0103	220×220×35	2.4	195×195	¥19,000	
28cm	1-0078-0104	1-0078-0105	1-0078-0106	270×270×40	3.5	240×240	¥25,000	

2 ストープ アメリカングリル ブラック (AGL-B3)

		間口×奥行×高さ	底面サイズ	kg	
1-0078-0201	40501-106	26cm	内290×260×H47	230×230	2.9
1-0078-0202	40501-107	30cm	内330×300×H45	250×250	4.6

●鉄鋳物製



油が落ち、スモークの効果の美味しい香り、美しい焼き目がつきます。



3 ストープ ピュアグリル (AGL-81)

	ブラック	チェリー	グレー	外形 × 高さ	質量	底寸法	
22cm	1-0078-0301	1-0078-0302	1-0078-0303	φ230×35	1.85kg	φ200	¥16,000
26cm	1-0078-0304	1-0078-0305	1-0078-0306	φ270×38	2.7kg	φ235	¥19,000
30cm	1-0078-0307	1-0078-0308	1-0078-0309	φ310×40	3.39kg	φ275	¥24,000

●鉄鋳物製

4 ストープ ラウンドグリル 40509-426

(RST-89) 1-0078-0401 ¥13,000

直径	高さ	質量	底径
φ270	23	2.5kg	240

●鉄鋳物製

ミニ



5 ストープ ミニ・ラウンドディッシュ (RST-B1) ¥10,000

1-0079-0101	40509-472	ブラック
1-0079-0102	40509-544	グレー

外径	高さ	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) ¥10,000

1-0079-0201	40509-546	ブラック
1-0079-0202	40509-545	グレー

内間口	奥行	高さ	kg	底面寸法
140	100	25	0.52	115×72

7 ストープ ミニ・レクタングュラーディッシュ 40509-548 **ブラック** ¥10,000

(RST-55) 1-0079-0301

外寸	高さ	kg	底面寸法
181	110	30	120×82



8 ストープ ミニ・フライパン 40509-529 **ブラック** ¥10,000

(RST-54) 1-0079-0401

外径	高さ	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) ¥16,000

1-0079-0501	40509-537	ブラック
1-0079-0502	40509-536	グレー

内径	高さ	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 × 高さ	ℓ	kg	底径	
14cm	1-0079-0601	130×110	1.2	2.2	100	¥22,000
18cm	1-0079-0602	180×145	2.8	3.7	140	¥27,000

※表示価格は、税別価格になります。



① ストーブ Wa-NABE(ワナベ) (RST-10)

	ブラック	チェリー	グレー	内径×深さ	ℓ	kg	底径	
16cm	1-0073-0101	1-0073-0102	1-0073-0103	160×65	1.1	2.59	125	¥20,000
18cm	1-0073-0104	1-0073-0105	1-0073-0106	178×80	1.66	3.12	125	¥23,000
20cm	1-0073-0107	1-0073-0108	1-0073-0109	198×100	2.35	3.20	125	¥26,000

② ストーブ ラ・ココット デ ゴハン (RST-11)

	ブラック	チェリー	グレー	外径×高さ	ℓ	kg	底径	
12cm	1-0073-0201	1-0073-0202	1-0073-0203	120×110	0.77	1.0	90	¥16,000
16cm	1-0073-0204	1-0073-0205	1-0073-0206	160×160	1.8	2.0	110	¥21,000

フォンデュ



③ ストーブ フォンデュセット 16cm 40511-970 ブラック

(RST-E7) 1-0080-0101 ¥30,000
 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

④ ストーブ フォンデュセット 18cm 40511-971 ブラック

(RST-E8) 1-0080-0201 ¥34,000
 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

⑤ ストーブ フォンデュセット 20cm 40511-972 ブラック

(RST-E9) 1-0080-0301 ¥37,000
 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 ストーブ ミニ・チョコレートフォンデュセット (RST-53) ¥17,000

1-0080-0401 40509-587 ブラック
 1-0080-0402 40509-900 チェリー
 1-0080-0403 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

⑦ ストーブ リートリベット 23cm (ATL-31) ¥10,000

1-0080-0501 40509-903 チェリー
 1-0080-0502 40509-608 グレー
 φ230×H20

スペシャル



⑧ ストーブ ロースター24cm (RST-82) ¥28,000

1-0079-0701 ブラック 外径(取手含) 高さ kg
 1-0079-0702 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。



⑨ ストーブ エスカルゴディッシュ 6穴 40509-550 (RST-38) 1-0079-0801 ¥12,000

φ130×H35 質量: 0.8kg
 底板厚: 5mm



PLAT A FOUR

ストーブ 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。

美しいシルエットと温もりのある色使いが特徴です。

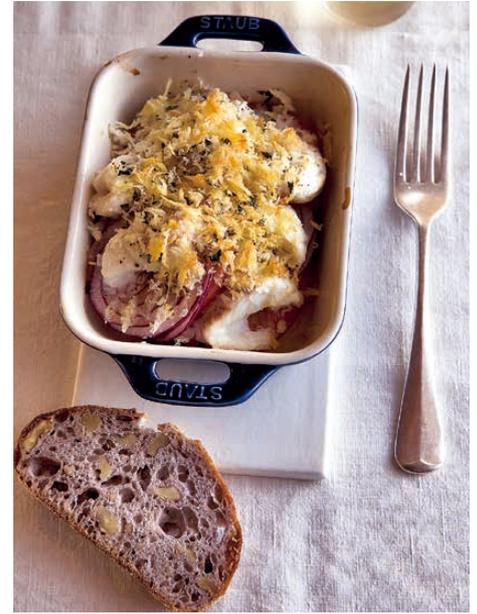
食器としてそのままお使いいただくのはもちろん、オーブン料理にも大変重宝する軽くて使いやすいクックウェアです。

レクタングュラー ディッシュ



① ストーブ セラミック レクタングュラーディッシュ (RST-C5)

	ホワイト	ブルー	チェリー	内寸	深さ	ℓ	
14cm	1-0081-0101	1-0081-0102	1-0081-0103	137×112×35	0.4		¥3,200
20cm	1-0081-0104	1-0081-0105	1-0081-0106	202×153×40	1.1		¥3,800
27cm	1-0081-0107	1-0081-0108	1-0081-0109	265×193×50	2.4		¥5,500
34cm	1-0081-0110	1-0081-0111	1-0081-0112	336×233×65	4.5		¥6,500



オーバル ディッシュ



② ストーブ 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	1-0081-0201	1-0081-0202	1-0081-0203	173×113×30	0.4		¥3,200
23cm	1-0081-0204	1-0081-0205	1-0081-0206	230×157×45	1.1		¥4,300



COCOTTE

ラウンドミニ・ココット



③ ストーブ セラミック ラウンドミニココット (RST-C0) ¥3,200

1-0081-0301	40511-083	ホワイト
1-0081-0302	40510-786	ブルー
1-0081-0303	40510-785	チェリー

内φ90×深さ40 0.2ℓ

オーバルミニ・ココット



④ ストーブ セラミック オーバルミニココット (RST-C1) ¥3,200

1-0081-0401	40511-089	ホワイト
1-0081-0402	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 ストーブ セラミック エクストラミニ スクエアココット(2ヶ組) ¥3,200

1-0081-0501	40511-099	ブルー
1-0081-0502	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>



◎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、2024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。