

01  
IH・ガス兼用鍋

## ニダベユシリーズ (①～②)

### HONEY BLOCK (蜂の巣状)

蜂の巣に見立てた鍋底は無駄な油分を落とし  
焦げ付きにくく使いやすく進化しました。



#### ホルダー付フライパン



| 内径   | 深さ | 底径  | kg  | ①ブラック                               | ②チェリー                               | 価格      |
|------|----|-----|-----|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|
| 24cm | 50 | 194 | 2.0 | 40509-384<br>5-0187-0101<br>6651000 | —                                   | ¥22,000 |
| 28cm | 50 | 235 | 2.7 | 40509-326<br>5-0187-0102<br>6651200 | 40509-886<br>5-0187-0201<br>6651310 | ¥25,000 |

●取り外し式のシリコンハンドル付です。  
※オープンに入れる際は、シリコンハンドルを外してください。  
※②のチェリーは在庫がなくなり次第シリコンハンドルがグレーに変更になります。

02  
ガス専用鍋03  
フライパン04  
鍋全般05  
ブランドキッチン

#### ラウンドスタッカブルディッシュ



| 外寸   | 底径      | kg  | ③ブラック | ④グレー                                | ⑤チェリー                               | 価格                                             |
|------|---------|-----|-------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|
| 12cm | 170×H45 | 95  | 0.5   | 40509-472<br>5-0187-0301<br>0742900 | 40509-544<br>5-0187-0401<br>6652900 | —<br>¥10,000                                   |
| 16cm | 220×H50 | 130 | 0.8   | 40509-553<br>5-0187-0302<br>1896600 | 40509-552<br>5-0187-0402<br>6653000 | 40509-894<br>5-0187-0501<br>1898010<br>¥12,000 |
| 20cm | 270×H55 | 165 | 1.2   | 40509-558<br>5-0187-0303<br>1896700 | 40509-557<br>5-0187-0403<br>6653100 | 40509-895<br>5-0187-0502<br>1898110<br>¥14,000 |

●モーニングメニューに最適

#### 両手フライパン ラウンド



| 内径   | 深さ  | 底径 | kg  | ⑥ブラック | ⑦グレー                                | ⑧チェリー                               | 価格                                             |
|------|-----|----|-----|-------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|
| 20cm | 195 | 45 | 175 | 1.7   | 40511-659<br>5-0187-0601<br>2285300 | 40511-660<br>5-0187-0701<br>2285500 | 40511-661<br>5-0187-0801<br>2285400<br>¥15,000 |
| 26cm | 255 | 55 | 230 | 2.6   | 40511-725<br>5-0187-0602<br>2244100 | 40511-726<br>5-0187-0702<br>2244300 | 40511-727<br>5-0187-0802<br>2244200<br>¥23,000 |



#### オーバルスタッカブルディッシュ



| ℓ    | 内寸   | 底面寸法        | kg      | ⑨ブラック | ⑩グレー                                | ⑪チェリー                               | 価格                                             |
|------|------|-------------|---------|-------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|
| 15cm | 0.18 | 139×98×H27  | 115×72  | 0.52  | 40509-546<br>5-0187-0901<br>1896900 | 40509-545<br>5-0187-1001<br>6652400 | —<br>¥10,000                                   |
| 21cm | 0.5  | 203×142×H37 | 168×107 | 1.0   | 40509-391<br>5-0187-0902<br>8877900 | 40509-559<br>5-0187-1002<br>6652500 | 40509-896<br>5-0187-1101<br>1897010<br>¥15,000 |
| 24cm | 0.8  | 239×169×H42 | 201×132 | 1.45  | 40509-393<br>5-0187-0903<br>8878000 | 40509-562<br>5-0187-1003<br>6652600 | 40509-897<br>5-0187-1102<br>1897110<br>¥16,000 |
| 28cm | 1.3  | 280×198×H46 | 240×155 | 1.8   | 40509-341<br>5-0187-0904<br>8878100 | —                                   | —<br>¥19,000                                   |
| 32cm | 1.75 | 321×226×H46 | 280×185 | 2.3   | 40509-342<br>5-0187-0905<br>8878200 | —                                   | —<br>¥21,000                                   |

#### 三ツ星シェフが大絶賛

ミシュランの星付有名レストランの数多くのシェフが好んで使用するストウブ社(本社: フランスチュルクーム TURCKHEIM) ストウブ社の製品は独自の黒マットエマイユ加工により、さらに使いやすさがアップします。従来のホーロー加工とは異なり、ザラザラ感を出しています。油が馴染みやすく焦げ付きません。しかも、使用方法やお手入れ方法は簡単で、食物の酸にも負けません。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



直径10～15cmなどの小さい鍋は、電磁調理器にかからない場合もございます。