



2020年3月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ホーロー鍋ストウブ レンタルサービスを開始 ブレイザー・ソテーパンから取り扱い

ツヴィリング J.A. ヘンケルス ジャパン株式会社(所在地:岐阜県関市、代表取締役:アンドリュウ・ハンキンソン)の鑄物ホーロー鍋ブランド ストウブは、家電、カメラのレンタルサービス「Rentio」を手がけるレンティオ株式会社(所在地:東京都品川区、代表取締役:三輪謙二郎)で、ブレイザー・ソテーパンのレンタルサービスを2020年3月9日より開始いたします。

いままでストウブを使ったことがない方はもちろん、ブレイザー・ソテーパンを持っていない方、持っていて異なったサイズを試したい方、カラーバリエーションを楽しみたい方など、商品をもっとお気軽にご使用いただく機会をご提供いたします。試しに使って気に入ればそのまま購入することも可能です。

「Rentio」ストウブ ブレイザー・ソテーパンレンタルサービス概要

月額2,800円(税込)*からのお支払いで、ブレイザー・ソテーパンをレンタルできます。さらにお手軽にお試しいただけるよう、1泊15日～必要なときに必要な間だけ、1日単位で試せる短期レンタルプランもご用意しております。気に入った場合はそのまま購入することもできます。

*最低レンタル期間3か月、ブレイザー・ソテーパン 24cm の場合。価格は商品サイズによって異なります。



対象商品

製品名	サイズ	カラー
ブレイザー・ソテーパン	24cm	ブラック
ブレイザー・ソテーパン	24cm	カンパニー
ブレイザー・ソテーパン	26cm	ブラック
ブレイザー・ソテーパン	26cm	カンパニー
ブレイザー・ソテーパン	28cm	カンパニー

※28cm ブラックは今後展開予定

◆月額レンタル 2,800円～

◆短期レンタル 3,400円～

2020年3月9日サービス提供開始

【ブレイザー・ソテーパンとは】

浅型で、ピコ・ココットよりも広い底面を活かした「焼いてから煮る」料理が得意な鍋。

食材から出た水分をキャッチして食材に投げ返すストウブ独自の「システマドロップ構造」で、食材の旨みや風味を逃さず、香ばしく、ジューシーに仕上がります。普段のおかず作りから、おもてなし料理まで幅広く活用。また、浅型で取り分けしやすいため、調理後に鍋をそのまま食卓に置けば大皿代わりとしても便利です。厚みのある鑄鉄製で、食事の間もお料理の温かさをキープします。

【Rentioとは】

カメラや家電、ベビー用品を買わずに使えるレンタルサービス。商材はカメラや家電を中心に1,500種類以上、1万点以上の在庫を取り扱い。一度は使ってみたいと思うような一眼レフ、キッチン家電、掃除家電なども幅広くレンタルが可能。

【レンティオ株式会社について】

本社 : 〒140-0014 東京都品川区大井4-6-1

サクラビル3F(受付4F)

代表者 : 代表取締役 三輪 謙二郎

設立 : 2015年4月6日

事業内容 : カメラ、家電製品を中心にレンタル及び販売するイーコマース事業、情報サイトの運営など

URL : <https://www.rentio.co.jp/>





2020年3月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ホーロー鍋ストウブ ブレイザー・ソテーパン26cmに3色登場

ツヴィリング J.A. ヘンケルス ジャパン株式会社(所在地:岐阜県関市、代表取締役:アンドリュー・ハンキンソン)の鑄物ホーロー鍋ブランド ストウブは、ブレイザー・ソテーパン26cmのサイズにブラック、グレー、チェリーの3色を追加いたします。

底が広く浅型のブレイザー・ソテーパンは、蓋裏にストウブ独自の“アロマ・レイン効果”を生み出す「システラ」が付いており、食材の水分を活かした無水調理にも最適です。「焼いてから煮る」料理が得意なお鍋です。

26cmは日本のキッチンで使いやすく、ファミリーにぴったりのサイズで、炒めて煮込む料理の肉じゃがはもちろん、浅型なので、しゃぶしゃぶなどテーブル上で調理・取り分ける鍋料理にも最適。また、鯛めしやパエリアなどは調理後、鍋ごとテーブルにサーブすれば温かさをキープしつつ、大皿代わりとしても使えます。普段使いから、おもてなし料理まで幅広い用途に対応します。

2020年2月20日発売開始

ブレイザー・ソテーパン 26cm



ブラック



グレー



チェリー

	商品番号	製品名	希望小売価格(税抜)
NEW	40506-542	ブレイザー・ソテーパン 26cm ブラック	¥34,000
NEW	40506-543	ブレイザー・ソテーパン 26cm グレー	¥34,000
NEW	40506-544	ブレイザー・ソテーパン 26cm チェリー	¥34,000
先行販売中	40501-479	ブレイザー・ソテーパン 26cm カンパニー	¥34,000

- 鍋本体・蓋：鑄鉄・ほうろう加工
ノブ：ニッケルプレート、
真鍮（ブラックのみ）
- 対応熱源：IH,ガス火を含む全ての熱源
- フランス製



2020年3月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ホーロー鍋ストウブ

「テーブルで楽しむブレイザー料理」Twitter & Instagramキャンペーンのお知らせ

ツヴィリング J.A. ヘンケルス ジャパン株式会社(所在地:岐阜県関市、代表取締役:アンドリュウ・ハンキンソン)の鑄物ホーロー鍋ブランド ストウブでは、春の食卓を盛り上げる「テーブルで楽しむブレイザー料理」キャンペーンをストウブ公式Twitter & Instagram アカウントで2020年3月2日(月)より開始いたしました。ブレイザー・ソテーパンでの料理を囲んだ、毎日の食卓風景をぜひご投稿ください。優秀賞には豪華商品もご用意しております。

【キャンペーン概要】

期間：2020年3月2日(月)～2020年5月31日(日)

概要： テーブルにブレイザー・ソテーパンを使った料理をサーブした写真に、

指定ハッシュタグ

#ストウブブレイザーのある食卓

を付けてストウブ公式Instagram (@staub_japan) または、ツイッター (@StaubJapan) へ投稿してください。

※賞に選ばれた写真は、webメディアや各ブランドのSNSに掲載させていただきます。

詳細ページ：<http://media.zwilling.jp/10505>

賞品： 優秀賞10名の方に、カナダ生まれの三元豚が美味しく食べられる代官山のレストラン「HyLife Pork TABLE」ペア食事券 またはしゃぶしゃぶ肉のセットをプレゼント

