



2020年5月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ホーロー鍋ストウブ 復刻版ストウブ ヴィンテージフライパンを 応援購入サービス「Makuake」で先行発売中

株式会社デニオ総合研究所(所在地：東京都渋谷区、代表取締役：ジャン・デニオ)は鑄物ホーロー鍋ブランド ストウブの「復刻版ストウブ ヴィンテージフライパン」を5月14日より、アタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」で数量限定で先行販売しております。人気を博しながらも廃番となったモデル。鑄鉄製で保温性に優れ、均一に熱が伝わることで、肉はジューシーに、野菜は瑞々しく、豊かな味わいになります。

2020年5月14日よりMakuake先行発売中
URL： <https://www.makuake.com/project/staub>
こちらで応援購入いただけます

定番アイテムにもこだわりと新しさをプラス。
じっくり、おいしさ楽しむ生活に

いつものフライパンから変えるだけで、毎日のお料理においしさ楽しさを発見。厚みのある鑄鉄製に、ストウブ独自のマット・エマイユ加工が施されたフライパンは、外はパリッと、中はジューシーにお肉を焼き付けでき、また、じんわり火を通してふくらパンケーキ作りも楽しめます。時代を問わないデザインでモダンなキッチンにもフィット。木のハンドルが味わいあるニュアンスを生み出します。



ヴィンテージフライパン24cm/28cm

安心して持ち運びできるサポートハンドル付き

商品番号	製品名	価格（税込み）
40508-297	ヴィンテージフライパン24cm	¥16,880～
40508-298	ヴィンテージフライパン28cm	¥20,580～

- 鍋：鑄鉄・ほうろろ加工、ハンドル：天然木
- 対応熱源：IH、ガス火を含む全ての熱源。
電子レンジ・オープン使用不可。
- 食洗乾燥機 使用不可。
- フランス製
- 対応アクセサリ：ドームガラス蓋24cm/28cm

鑄鉄フライパンで、おうちごはんをより豊かに。

一般発売に先駆けて、Makuakeにて期間限定で先行発売しています。こんがり、ふくら仕上がる鑄鉄フライパンの良さをお気軽にお試しいただけます。

●対象商品：ヴィンテージフライパン24cm、28cm ●期間：5月14日～7月31日

→ <https://www.makuake.com/project/staub>

