



2023年3月吉日 PRESS RELEASE

## 仏鑄物ホーロー鍋ストウブ 新色「ユーカリ」を発売

ツヴァイリング 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、新色「ユーカリ」を2023年3月29日(水)より発売いたします。リラックス効果があり、心地よい空間へと整えてくれるインテリアグリーンとして人気の「ユーカリ」から着想を得たカラーです。ニュアンスある色合いは、光のあたり方により濃淡が美しく変化し、さわやかな様相や和を感じさせる落ち着いた表情を見せてくれます。ノブのゴールドカラーの輝きが華をそえるアクセントに。

2023年3月29日より先行発売

※Amazonのみ



ピコ・ココット ラウンド (左から10cm、14cm、20cm)



ラ・ココット de GOHAN M

Wa-NABE S

オーバル ホットプレート

品番	製品名	希望小売価格(税込)
1025315	ピコ・ココット ラウンド10cm ユーカリ	13,200円
1025988	ピコ・ココット ラウンド14cm ユーカリ	18,700円
1025319	ピコ・ココット ラウンド 20cm ユーカリ	29,700円
1025325	ラ・ココット de GOHAN M 16cm ユーカリ	22,000円
1025327	Wa-NABE S 16cm ユーカリ	20,900円
1025329	オーバルホットプレート 23cm ユーカリ	23,100円

- 鍋：鑄鉄・ほうろろ加工、ノブ：真鍮
- フランス製
- 対応熱源：IH、ガス火を含む全ての熱源  
(10cmはIH非対応、14cmおよびラ・ココット de GOHAN Mは底の直径10cm以上に  
対応するIHにて使用可) オープン使用可(250℃まで)

## シンプルに私らしく。しなやかな暮らし

食材の旨みあふれるストゥブならではの料理。

独自の中面ほうろう加工を施した厚手の鋳物鍋にしっかり熱を蓄え、旨みを逃さない仕組みで、いつもの鍋から変えるだけで、「焼く」、「煮る」、「ごはんを炊く」といった普段のごはんにグッと豊かな味わいをプラスします。

暮らしになじみ、ともに時間を過ごしていく道具、ストゥブ。

他にはないカラーでさりげなく個性光るストゥブ・ユーカーで、シンプルに私らしく、しなやかな暮らしを叶えませんか。



## ストゥブの定番鍋、ピコ・ココット ラウンド



無水調理の効果や味わいを最も楽しめる定番ココット。

食材を焼き付けて香ばしさを出したら、さっと調味料をいれ、蓋して蒸し煮に。じっくり火が入り、食材の旨みを含む水分を逃さないで、野菜の濃い甘みと、ほっくりとした食感が楽しめます。20cmは2-3人分のメインおかず作りに、14cmはちょっとした副菜作りに、10cmは調理はもちろん、バーニャカウダソースなどの器としても使えます。

## 鍋炊きごはんを手軽に ラ・ココット de GOHAN



伝統的な羽釜の形を取り入れ、対流を促しながらお米の芯までふっくら炊き上げます。2合まで炊けます。

## 雪平鍋のような使い心地 Wa-NABE (ワナベ)



丸みのある底形状で、煮汁を含ませる和の煮物作りに最適。小ぶりサイズで、1人分の鍋としても活躍。

## 料理を熱々のまま食卓に オーバルホットプレート



調理したらそのまま食卓にだせて、お皿要らず。浅型で取りやすく、食事の間も温かさを保ちます。