

ステンレスダッチオーブン 8インチ・10インチ・12インチ

EA913VF-1.-2.-3



製品概要

製品仕様

関連商品

「ステンレス」がダッチオーブンの常識を変えた。

ステンレス製なので、使いはじめに行う慣らし作業（シーズニング）が不要です。ご家庭用の鍋と同じお手入れでご使用いただけます。もちろん使用後のサビ防止用油も不要！そのため料理に油が浮かないから、ご飯や汁物も美味しくできます。残った料理は入れたまま保管や温めなおしもできます。また、お手入れや持ち運びの際の不意な衝撃や急激な温度変化などにより割れることはありません。

※使い方によってはサビが発生したり破損する場合がありますので、取扱説明書をよく読んで正しくお使いください。

●寸法

直径206×深さ90mm（内寸）、幅310×奥行226×高さ125mm（外形）	8インチ	EA913VF-1
直径259×深さ115mm（内寸）、幅350×奥行280×高さ160mm（外形）	10インチ	EA913VF-2
直径306×深さ130mm（内寸）、幅415×奥行326×高さ165mm（外形）	12インチ	EA913VF-3

●重量・満水容量

約3.5kg・約2.6L	8インチ
約5.2kg・約5.2L	10インチ
約7.0kg・約8.2L	12インチ

●材質

ステンレス（底網：ステンレス）

●付属品

底網

備考

電磁調理器（100V・200V）、ガスコンロ、電気プレート、ハロゲンヒーター、シーズヒーター対応

※ご使用できない機種もあります。また、底網を使うなど、料理の種類によってはヒーターの「空焚き防止機能」が作動し、調理できない場合もありますので、ご注意ください。またIHクッキングヒーターで燻製調理は行わないでください。天板を傷めるなどの故障につながります。

製品概要

製品仕様

関連商品

交換パーツ・オプションパーツ

ステンレスダッチオープン底網

ステンレスダッチオープン収納ケース

リッドリフター

ダッチオープンスタンド

STAINLESS STEEL

DUTCH OVEN

ステンレスダッチオープン

不^{ステンレス}錆鉄。
それは、常識への挑戦。

サビや衝撃に強く、面倒なシーズニングの手間もいらず、
しかも、蓄熱性に優れたダッチオープンがあれば…。
そんなアウトドアラーの思いに応える道具が、ついに誕生した。
ダッチオープンの魅力はそのままに、扱いやすさが大きく向上し、
アウトドアではもちろん、家庭のキッチンでも活躍してくれる。
「ステンレス」という新発想が、ダッチオープンの常識を打ち破る。



8inch, 10inch, 12inch

抜群の蓄熱性!

保温性が高く、冷めにくいステンレス鋼板。蓄熱性は抜群!

シーズニング(油慣らい)不要!

鉄製のダッチオーブンのようにシーズニングは不要! 手入れも簡単!

家庭のキッチンでも使える!

家庭のガスコンロ、オーブン、電磁調理器等でも使用できます。



サビに強く抜群の耐久性



サビに強い



落としても大丈夫



IHクッキング
ヒーター対応

上下から加熱でき、「圧力鍋」、「オーブン」としても使えるまさに

『万能鍋』



調理例



ローストチキン



ジャンバラヤ



投汁そば

ステンレス製
底網付

サイズ
8
インチ



ステンレスダッチオーブン
8インチ ST-908

サイズ：内径206X深さ90mm
外形寸法：幅310X奥行226X高125mm
重量：約3.5kg 満水容量：約2.6ℓ
材質：ステンレス
付属品：底網

サイズ
10
インチ



ステンレスダッチオーブン
10インチ ST-910

サイズ：内径259X深さ115mm
外形寸法：幅350X奥行280X高160mm
重量：約5.2kg 満水容量：約5.2ℓ
材質：ステンレス
付属品：底網

サイズ
12
インチ



ステンレスダッチオーブン
12インチ ST-912

サイズ：内径306X深さ130mm
外形寸法：幅415X奥行326X高165mm
重量：約7.0kg 満水容量：約8.2ℓ
材質：ステンレス
付属品：底網

材質はオールステンレス。 サビにくく、驚くほどの耐久性。

一般的なダッチオーブンは鋳鉄製がほとんど。しかしこの ステンレスダッチオーブンは、金属の中でも極めて丈夫なステンレスを使用し、鋳造ではなく一枚の大きな鋼板からプレス製造しています。ダッチオーブンは豪快な使われ方が多いため耐久性が求められますが、鉄は水や塩分に弱く、湿気などを嫌うので保管にも気を使います。サビてしまったり、割れやすいなどメンテナンスも難しいですが、その点 ステンレスダッチオーブンはサビ・衝撃・温度変化にも強く、驚くほど丈夫です。

豆知識

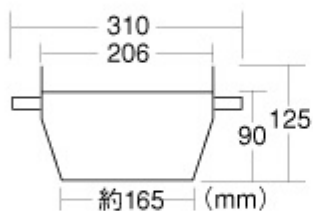
「ダッチオーブン」はアウトドア専用の鍋と思われがちですが、もともとは暖炉で調理していた時代にヨーロッパで使われていた調理道具です。その後アメリカに伝わり、西部開拓時代に屋外で調理をする必要からその形を変え、「場所を問わず、様々な

料理を簡単に美味しく調理する」万能鍋になりました。ダッチオーブンの最も大きな特長は、やはり「オーブンとして使うことができる」という点です。上下から加熱できるため、煮物はもちろん、ローストビーフやパン、ケーキなど通常の鍋ではできない調理が可能です。またその鍋の厚みと重さ、密閉度の高さから、食材の旨みと風味を閉じ込め、圧力鍋のようにしっかりと中まで火の通った美味しい料理に仕上げることができます。



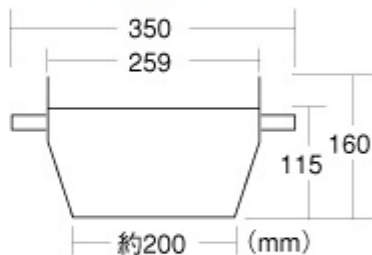
8
インチ

EA913VF-1



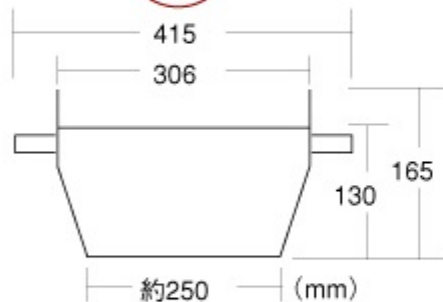
10
インチ

EA913VF-2

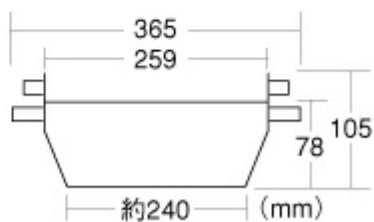


12
インチ

EA913VF-3



10
インチ
ハーフ



■ステンレスタッチオープンを使った調理例を下記写真をクリックしてご覧ください。



「簡単ローストポーク」



「牛ほほ肉のトマト煮込み」



「ベーコンのジャンバラヤ」



「^{とうじ}投汁そば」