



ピコ・ココット オーバル 23cm ブラック



セルフ・ベイスティング・システム

調理が進むにつれ、食材から出た旨味を含んだ水分が蒸気になります。蒸気は鍋の中で対流し、やがて旨味の凝縮した水滴となります。その水滴は蓋裏のピコを伝って、食材にまんべんなく降り注ぎます。このサイクルこそ、ストウブが魔法の鍋と呼ばれるゆえんです。

スペック EA913VM-66

サイズ	23cm
容量	2.3L
色	ブラック

*食洗機可。電子レンジ不可

お料理をもっと美味しくする魔法のお鍋。

楕円のフォルムはお魚まるごと一匹や、野菜そのままなど、食材に合わせて調理が可能です。食材から出る旨味を含んだ蒸気をフタの裏についた“ピコ”がまんべんなく対流させ、食材本来の美味しさを逃しません。直火はもちろん、IH(100V、200V)、オープン、ハロゲンヒーターやシーズヒーターなどあらゆる熱源に対応しているうえに、そのまま食卓に出しても美しく、お料理も冷めません。

真鍮のつまみ

高温でも対応可能なつまみ。オープンでの調理などにも安心です。

黒マットエマイユ加工

ココットの内部はすべてストウブ独自のざらざら加工。細かな凹凸によって表面積が増えるため油なじみがよく、食材の接点が少なくなり焦げ付きにくくなります。

熱伝導・保温性の高さ

テーブルにお鍋のままお出しいただくと、お料理が冷めにくく温かい状態を保ちます。また熱伝導が優れているので、必要最低限の熱で調理が可能です。鍋全体で熱を伝え、エマイユ加工が保温性を高めます。

耐久性に優れたエマイユ(ホーロー)加工。

ガラスを原料とするエマイユは食材の酸にも強く、長時間使用しても臭い移りしません。ストウブのエマイユ加工は耐久性に優れています。