



ピュアグリル 26cm チェリー



肉はもちろん、野菜やパンにも焼き目をつけることができるグリルパン。

山形に刻まれた溝が食材に美しい焼き目を付け、余分な油分を落とし美味しく仕上がります。熱伝導率が高い铸铁製なので、素材にじっくりと火が入り美味しさを逃しません。もちろん保温性も高く、グリルが温まったあとは弱火調理でOKです。本格グリルをご家庭で簡単に楽しめます。

また内側表面には黒マットエマイユ加工が施されており、油なじみが良く、焦げ付きにくいのでグリルに最適です。

直火はもちろん、IH(100V、200V)、オーブン、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。

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。

スペック EA913VM-70

サイズ 26cm

色 チェリー

*食洗機可。電子レンジ不可

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。