

COOKPOT

design by Toshiyuki Kita



COOKPOT(クックポット)は、耐久性と保温性に優れた土鍋の特性をいかしながら、現代の食卓にフィットするデザインにまとめられた調理器具。世界の料理に使えるように、「蒸す」「煮る」「炊く」「焼く」など、料理の幅が広がるシリーズです。どこでも持てる持ち手のデザインが特徴のCOOKPOT。デザインはプロダクトデザイナー喜多俊之氏によるもの、使いやすさを追求したシリーズです。アイテムは鍋料理や煮込みに最適な土鍋キャセロール、ご飯炊きのライスポット、蒸し料理、すき焼き鍋としても使えるスチームポット、カレーやシチューなどの煮込み料理のカレーシチューポット(大小2サイズ)が揃います。

土鍋キャセロール φ300×H160/適水2,000cc ¥10,500	ライスポット (3合) φ241×H189/適水1,800cc ¥10,500	カレーシチューポット(L) φ265×H200/適水2,100cc ¥12,600	カレーシチューポット(S) φ230×H172/適水1,600cc ¥9,450	スチームポット φ283×H190/適水700cc スチームプレート付 ¥15,750	スチームプレート φ225×H90 ¥5,250	IHホットカーボン18 プレートセット φ285×H26 ¥9,450	IHホットカーボン15 プレートセット φ262×H26 税込価格 ¥7,350
●○	●○	●○	●○	●○	○	●	●

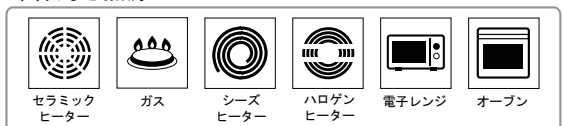
価格は税込み価格 サイズはmm単位 焼成による多少の寸法・重量・色などが異なる場合があります。製品向上のため、仕様を予告なく変更することがあります。 ● ブラック ○ ホワイト

GOOD DESIGN

2010年度グッドデザイン賞受賞
土鍋キャセロール、スチームポット、カレーシチューポットSサイズ

COOKPOT ホームページ <http://www.cookpot.jp/>

本体対応熱源



別売りのIHホットカーボン18・15プレートセットを使用することでIH(100-200V)にもお使いいただけます。※すべてのIH調理機での動作を保障するものではありません。