

クリステル・ストラテ

- … 3層底やふたの構造によって、おいしく調理する機能
- … 持ちやすい把手
- … シンプルかつ都会的なフォルム
- … 10年保証付きで、長い愛用に応える品質

調理性はもちろん、使い勝手、デザインほか、さまざまな特長を併せ持つクリステル・ストラテ。

鍋本体のデザイン、表面のヘアライン加工(つや消し)、熱伝導性や保温性を生かしたすぐれた調理性などは、人気のクリステル・L同様です。

把手付きの鍋を探していた方にはもちろん、Lと一緒に使われるのもおすすめです。



把手が付いたクリステル

把手付きで、使いたいときにすぐパッと手にできるストラテ。重さから手にかかる負担を考えて、小さいサイズは片手付き、大きいサイズは両手付きです。



CRISTEL®
FRANCE
Strate
クリステル・ストラテ

CHERRY
TERRACE

(株) チェリーテラス

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町29-9 ヒルサイドテラスD棟

www.cherryterrace.co.jp

クリステルの特徴、ラインナップなどの商品情報のほか、クリステルQ&Aも掲載。

全国の販売店のご案内、料理教室情報などもご覧になれます。

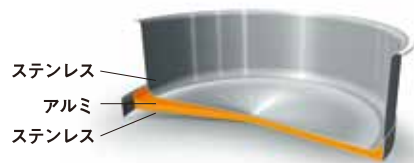
www.e-gohan.com

「おいしく、楽しく、健康に」をモットーに、クリステルを使いこなす多数のレシピを掲載するチェリーテラスの食の情報サイト。

Strate Lineup

おいしさを生む構造

ストラテの底面は、ステンレス・アルミニウム・ステンレスの厚い3層が底全体を覆う構造。熱伝導にすぐれ、IH調理器でもガスレンジでも加熱効率よく調理できるほか、余熱で煮物をおいしく煮上げることができます。



把手付きでも重ねて収納

片手深鍋、両手深鍋ともに重ねてすっきりしまえます。また、フラットガラスふたのつまみは、垂直/水平と角度を調節可能。水平に寝かせれば1サイズ大きい鍋の底にぴったり入ります。



Lとも重ねてしまえます

ストラテとLは、鍋本体の形状が同じ。小型の鍋はコンパクトなL、大型の鍋はがっちり持てるストラテ、など好みの使い勝手に応じて使い分けられると便利です。もちろん、しっかり重ねてしまうことも可能です。



片手深鍋と両手深鍋

直径14~20cmの鍋はシンプルな片手深鍋、直径20cm~26cmは両手でしっかり持てる両手深鍋。中に入る料理の重さから手にかかる負担を考えて、2種の鍋を作りました。

片手深鍋

ふた別売



フランス製
ステンレス製

直径14~20cmの小型な鍋は、持ちやすい片手付き。シンプルな形状で、洗いやすいことも特長です。



直径 14cm	高さ7cm	容量1ℓ	重量0.7kg	13,000円(税抜)
直径 16cm	高さ8cm	容量1.6ℓ	重量0.84kg	15,000円(税抜)
直径 18cm	高さ9cm	容量2.1ℓ	重量1.04kg	18,000円(税抜)
直径 20cm	高さ10cm	容量3ℓ	重量1.22kg	20,000円(税抜)

フラットガラスふた つまみ付き



フランス製
強化ガラス+ステンレス製
(オープン調理不可)

調理中、料理の状態を確認できる強化ガラス製。収納性まで考慮してデザインされただけあって、持ち上げるのに便利なたつまみは、垂直/水平に角度調節が可能です。

直径 14cm	3,300円(税抜)	直径 20cm	4,000円(税抜)
直径 16cm	3,500円(税抜)	直径 24cm	4,300円(税抜)
直径 18cm	3,800円(税抜)	直径 28cm	5,000円(税抜)

両手深鍋

ふた付き



フランス製
ステンレス製
(ふたは強化ガラス+ステンレス製)



直径20~26cmは、鍋の両サイドに把手付き。カレーやおでんなどをたっぷり入れて鍋が重くなっても両手でしっかり支えられ、鍋はそのままオープンに入れて調理することも可能です。

直径 20cm	高さ10cm	容量3ℓ	重量1.8kg	26,000円(税抜)
直径 22cm	高さ11cm	容量4ℓ	重量2.12kg	28,000円(税抜)
直径 24cm	高さ12cm	容量5ℓ	重量2.4kg	30,000円(税抜)
直径 26cm	高さ13cm	容量6.7ℓ	重量2.97kg	33,000円(税抜)

ミルクポット

ふた別売



フランス製
ステンレス製

少量の牛乳やスープを温めるときや、お弁当作り、離乳食作りに重宝します。

直径 14cm	高さ11.5cm	容量1.65ℓ	重量0.8kg	18,000円(税抜)
---------	----------	---------	---------	-------------