

表示価格は税込価格(本体価格)で表示しています。

両手鍋深型 ふた付き・18/10ステンレス製

直径14cm 	高さ7cm/容量1ℓ/重量0.75kg 13,650円 (13,000円) 1~2人分の汁もの、お弁当や離乳食など、少量の調理にとっても便利。  ←一度に炊けるご飯の量
直径16cm 	高さ8cm/容量1.5ℓ/重量0.93kg 15,225円 (14,500円) 2~3人分の汁もの、豆類や小さな野菜の少量水調理、グラッセなどに便利です。  
直径18cm 	高さ9cm/容量2.1ℓ/重量1.2kg 17,325円 (16,500円) 3~4人分の汁もの、4人分くらいの煮物などに。500gのかたまり肉が入るので、焼き豚などにも。じゃがいも4~5個の少量水調理にも最適です。   
直径20cm 	高さ10cm/容量3ℓ/重量1.33kg 19,950円 (19,000円) 4人分のカレーやシチュー、炊き込みご飯やピラフなどに便利なサイズです。    
直径22cm 	高さ11cm/容量4ℓ/重量1.65kg 24,150円 (23,000円) 大ぶりの材料を使った煮物、カレー、シチューなど。1kgのかたまり肉を調理することもできます。     
直径24cm 	高さ12cm/容量5ℓ/重量1.9kg 26,250円 (25,000円) 鶏が一羽まるごと入る大きさです。6~8人分のカレーやシチューを作る時にも便利。      

2004年8月以前発売のものとは、ふたの形状および底の加工が若干異なります。

6つのサイズが揃った両手鍋深型。それぞれが多様な用途に応えます。また使い勝手をいっそう良くする専用オプションも充実。いずれも単品でお求めいただけますので、手ごろなサイズから始めて揃えていく楽しみもあります。

両手鍋深型専用アイテム (20cm、24cm用蒸し器は浅型でも使用できます)

両手鍋深型16cm用蒸し器

高さ7.7cm/重量0.4kg
8,925円(8,500円)

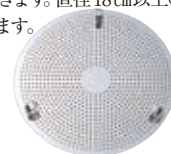
少量の蒸し物に便利。手軽なせいろとして使えます。



クッキングプレート

直径17cm/高さ1.5cm/重量0.1kg
2,100円(2,000円)

クッキングバスケットで材料を蒸す時に台として使うほか、落としぶたとしても活用できます。直径18cm以上の鍋に対応しています。



両手鍋深型/浅型20cm用蒸し器

高さ9.5cm/重量0.6kg
10,500円(10,000円)

茶碗蒸しが4~5個入ります。



クッキングバスケット 両手鍋深型20cm用

直径19.5cm/高さ7cm/重量0.3kg
5,775円(5,500円)

2人分位のめん類をゆでる時に。揚げ物、ゆで野菜などにも便利です。



両手鍋深型/浅型24cm用蒸し器

高さ11.3cm/重量0.82kg
15,750円(15,000円)

茶碗蒸しなら6~8個、大皿も入ります。



クッキングバスケット 両手鍋深型24cm用

直径23.8cm/高さ9cm/重量0.48kg
6,825円(6,500円)

4人分位のめん類をゆでたり、たっぷりの揚げ物、スープストック作りなどに最適。



保証期間/両手鍋深型、蒸し器:10年/クッキングバスケット、クッキングプレート:1年

両手鍋浅型 ふた別売・18/10ステンレス製

直径20cm	高さ7cm/容量2.0ℓ/重量0.96kg 12,075円(11,500円)
直径22cm	高さ7.5cm/容量2.7ℓ/重量1.1kg 15,225円(14,500円)
直径24cm	高さ8cm/容量3.2ℓ/重量1.25kg 18,900円(18,000円)
直径26cm	高さ9cm/容量4.5ℓ/重量1.52kg 22,575円(21,500円)

両手鍋浅型
調理のコツ



両手鍋浅型は直径20cm、22cm、24cm、26cmの4サイズ。いずれも底面積が広いので、材料をあまり重ねずに(ひと並びに並べたりして)調理することができます。少ない水分で効率よく調理できるのも特長です。野菜の少量水調理、和洋の煮物、煮魚、炒め煮などにどうぞ。すき焼きなど鍋料理にも向きます。

ミルクポット ふた別売・18/10ステンレス製

直径14cm	高さ11.5cm/容量1.6ℓ/重量0.66kg 12,600円(12,000円)
--------	--

深さがあるので吹きこぼれにくく、内側に目盛り付き。おかゆなど離乳食作りや、2~3人分のスープ作りに。

2004年8月以前発売のものとは、ふたの形状および底の加工が若干異なります。

ステンレス製ふた 18/10ステンレス製 ※オープン使用可



※ノンスティック・フライパン、中華鍋では使用できません。

20cm用	4,515円(4,300円)
22cm用	4,830円(4,600円)
24cm用	5,040円(4,800円)
26cm用	5,565円(5,300円)

ガラス製ふた 強化ガラス+18/9ステンレス製 ※オープン使用不可

Lシリーズと
共通



直径14cm	3,465円(3,300円)
直径16cm	3,885円(3,700円)
直径18cm	4,200円(4,000円)
直径20cm	4,515円(4,300円)
直径22cm	4,830円(4,600円)
直径24cm	5,040円(4,800円)
直径26cm	5,565円(5,300円)
直径28cm	5,775円(5,500円)

ハンドル/グリップ

ハンドルとグリップは7色。
キッチンカラーとコーディネートしてお好きな色をどうぞ。

Lシリーズと
共通



ホワイト
バナナ
グリーン
ブルー
ラズベリー
グレイ
ブラック



ハンドル 各4,200円(4,000円)
メラミン樹脂+18/9ステンレス製+真鍮

グリップ 各2,310円(2,200円)
メラミン樹脂+真鍮

クリステルのセット商品

使い勝手のいい鍋を組み合わせた、便利でお得なセット商品をご紹介します。結婚祝いや新築祝いなど、プレゼントにも最適です。

スターター・プラス

毎日の料理作りで最も出番の多い両手鍋深型16cm、18cm、20cmと、クッキングバスケット20cm、クッキングプレート、ハンドル(ホワイト)をセットにしました。2~4人分なら、みそ汁、炊飯、煮物、蒸し物、シチューなどこのセットでほとんどの調理がまかなえます。単品でお求めになるよりかなりお得なので、ご結婚ほか改めて鍋を買い揃えたり、買い替えたりされる方には特におすすめです。



両手鍋深型16cm、両手鍋深型18cm、両手鍋深型20cm、クッキングバスケット20cm、クッキングプレート、ハンドル(ホワイト) 52,500円(50,000円)

16/18セット

2~4人分の調理にぴったりの両手鍋深型16cm、18cmとハンドル(ホワイト)をセットにしました。18cmでご飯を炊き、16cmで汁物を作るなど、幅広い用途に使えます。



両手鍋深型16cm、両手鍋深型18cm、ハンドル(ホワイト) 33,075円(31,500円)

クッキングセット(20cm、24cm)

両手鍋深型とクッキングバスケットのセットを、2サイズ用意しました。パスタほかめん類や野菜をゆでたり、揚げ物に使ったりと、幅広く使えます(P.7参照)。お料理好きな方への贈り物にもおすすめします。

■G20クッキングセット

両手鍋深型20cmと、クッキングバスケット20cmのセットです。2人分のパスタやうどんなどめん類(約200gまで)をゆでるのに便利なほか、枝豆、じゃがいもなど野菜をゆでたり、フライドポテトやクリームコロッケなどを揚げたりするのにも重宝します。



両手鍋深型20cm、
クッキングバスケット20cm
24,150円(23,000円)

■G24クッキングセット

両手鍋深型24cmと、クッキングバスケット24cmのセットです。鍋は容量5ℓとたっぷりサイズなので、カレーやシチュー、ポトフ、ゆで豚などに最適。クッキングバスケットは、4人分のパスタやうどんなどめん類(約400gまで)をゆでたり、スープストックをとったりするときにも便利です。



両手鍋深型24cm、
クッキングバスケット24cm
30,450円(29,000円)

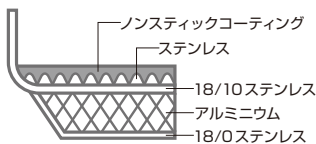
シリーズと
共通

ノンスティック加工製品

ノンスティック加工の特長は、材料が焦げついたりこびりついたりしにくく、耐久性にすぐれていること。オープンに入れて使うこともできます。

ノンスティック・フライパン ふた別売・18/10ステンレス製+内面ノンスティック加工

底は5.4mm厚の3層(ステンレス・アルミ・ステンレス)、側面はステンレス1層で、底面全体に均一に熱が伝わりやすい構造です。



直径 20 cm
高さ 3.5 cm / 重量 0.65 kg
17,325 円(16,500 円)

目玉焼きなど、1~2人分の卵料理に最適。お弁当作りにも便利なサイズ。

直径 24 cm
高さ 4 cm / 重量 1.1 kg
18,375 円(17,500 円)

ハンバーグなら一度に4~5個、ぎょうざは10個くらい焼けます。

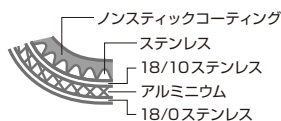
直径 28 cm
高さ 4 cm / 重量 1.4 kg
22,575 円(21,500 円)

ハンバーグなら一度に6~8個、ステーキは一度に2枚焼けます。

中華鍋 ふた別売・18/10ステンレス、アルミ、18/0ステンレスの3層構造+内面ノンスティック加工

全面3層で、側面まで熱が均一に伝わりやすい構造です。

チャーハン、焼きそば、野菜炒めなど炒め物全般に向くほか、揚げ物にも便利です。



直径 20 cm
高さ 6.5 cm / 重量 0.76 kg
22,050 円(21,000 円)

直径 24 cm
高さ 8 cm / 重量 1.08 kg
26,250 円(25,000 円)

直径 28 cm
高さ 9 cm / 重量 1.3 kg
29,400 円(28,000 円)

クリステル・クッキングブック

クリステルで作る料理を満載しています。ゆでる・煮る・炊く・蒸すなど、調理別に使い方を把握しながら、ご家庭で気軽に楽しめるレパートリーを広げられます。 別売 1,260 円(1,200 円)



クリステル基本料理教室

チェリーテラス・代官山では、クリステル基本料理教室を開催しています。全2回で、ゆでる・煮る・炊く・蒸すなど、クリステルの特長を活かした調理法を実際に料理を作りながら詳しくご説明します。

詳しくはチェリーテラス・代官山(tel.03-3770-8728)へお問い合わせください。

保証期間 / 両手鍋浅型、中華鍋本体、ノンスティック・フライパン本体、ステンレス製ふた: 10年
ハンドル、グリップ: 5年

※ノンスティック・フライパン、中華鍋のノンスティック加工、ガラス製ふたは保証対象外です。

●クッキングバスケット、クッキングプレート(日本製)を除き、フランス製です。

※表示価格はすべて税込価格(本体価格)で表示しております。

※表示価格は2008年11月現在のものです。変動する場合がありますので購入時にご確認ください。