

CRISTEL

小さくても実力派!
少量の調理に
大活躍する

クリステル ミニシリーズ



まあ、とても
かわいらしいですね。
デザインも
しっかりとしているし、
重さがあるので
本物の調理器具だと
わかります。
Arimoto Yoko

元はレストランなどで使う
業務用として開発されたミニシリーズの鍋は、
小さいながらもステンレスで3層のアルミをはさんだ5層構造です。
火の回りが早く、熱効率よく調理できるのが自慢。
お弁当のおかずやソース作りに最適です。
器として卓上で使うのもおすすめです。



ミニ両手鍋で
少量の
アヒージョ

• New!



ミニキャセロール

アヒージョで大切なのは具材の香りを立たせるアツアツのオリーブオイル。少量でも火の立ち上がり早いので手早く作れます。また、グラタンなど鍋ごとオープンに入れる調理にも活躍します。

9cm 8,800円(税込) / 10cm 9,900円(税込) / 12cm 11,000円(税込)

ミニシリーズのご使用について



ミニフライパンと
卵1個で、
一人分の
ふわわりオムレツ

• New!



ミニフライパン

器並みに小さいフライパンですが、たった1個の卵からでも、かわいらしいオムレツや目玉焼きをきれいに焼けます。お弁当のおかず作りや、溶かしバター、少量のソースの温めなどにも最適です。

10cm 8,800円(税込)



ミニ片手鍋で
魚のグリルの
ソース

• New!



ミニソースパン

熱効率のよさには、火を消した後に冷めやすいという特長があります。このことは、ソースやスープが煮詰まりにくいというメリットにもなります。ニンニクオイルや、アンチョビソースを少量作りたいときに便利です。

9cm 5,500円(税込) / 10cm 6,600円(税込) / 12cm 7,700円(税込)

●鍋の直径が小さいため、いずれのサイズもご家庭用のIH調理器(電磁調理器)ではご使用いただけません。 ●ガスレンジでご使用の場合、五徳の上に置いて安定しない場合は、小さい鍋用の五徳を別途お求めになることをおすすめします(ごく安価でお求めになれます)。 ●オープン、自動食器洗浄機でご使用いただけます。 ●電子レンジではご使用いただけません。