



CRISTEL®

FRANCE

グラフィット

Cristel Graphite Series



ハンドルは
着脱自在。
鍋にもふたにも
取り付けられます。



グリップは
両手鍋として
使いたいときに
おすすめです。

ハンドルを外せば、
深鍋6サイズ+
クッキングバスケット
3サイズも
重ねてしまえます。



深鍋



14cm



16cm



18cm



クッキングバスケット 20cm用



20cm



クッキングバスケット 22cm用



22cm



クッキングバスケット 24cm用



24cm

CRISTEL[®]
FRANCE

CHERRY
TERRACE

9102020485 202307

総輸入発売元
株式会社 チェリーテラス

www.cherryterrace.co.jp

[ショールーム]
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町29-9
ヒルサイドテラスD棟
☎ 0120-425668

クリステルとは？

「おいしいものが大好き」
「もっとおいしい料理を作れる鍋がほしい」

創業者ポール・ドダン氏の
そんな想いから生まれたクリステルは、
メイド・イン・フランスならではの
おいしさを生み出す工夫とスタイリッシュなデザイン、
品質の高さが光ります。

機能的なクリステルは、
おいしく調理できるのはもちろん、
そのまま食卓に出しても絵になります。
把手を外すことのできるシンプルで
美しいフォルムは、
洗いやすく、しまいやすいという
クリステルならではの魅力につながります。

「和食も得意なフランス生まれの鍋です」



フランス生まれながら、
和食が得意なクリステル。
ごはんを手早くふっくら炊き上げたりと多用途に活躍し、
日々の暮らしに快適さをプラスしてくれます。
コンパクトに収納できるデザインと相まって、
日本の食卓そして日本のキッチンの強い味方です。

鍋本体は10年間の保証付き。
お手入れしやすいステンレス製で、
一生ものとして
長くご愛用いただけます。

クリステルのある暮らし



Functional

機能

料理をおいしく、スピーディーに仕上げるクリステル。熱伝導性と保温性に優れ、炊く、ゆでる、煮る、揚げる、蒸す、焼くなど料理をおいしく仕上げます。ハンドルはワンタッチで着脱可能。ぜひキッチンに似合う色を選んでご利用ください。

Stackable

収納

ハンドル、グリップを外すと入れ子式に重ねて収納することができます。深鍋やクッキングバスケットはもちろん、浅鍋や中華鍋もそれぞれ重ねてコンパクトに。キッチンを快適な空間に変える抜群の収納性は、クリステルならではの魅力です。





鍋ごとオープンで調理できます
【バエリア】

クリステルは煮物も得意
【ラタトゥイユ】

クッキングバスケットを使えば、野菜の取り出し、水切りが簡単！
【ゆで野菜】

Stylish

デザイン

無駄のないシンプルなデザインは、卓上でも映える凛としたたずまい。その見た目の美しさはもちろん、洗いやすく、どこからでも注ぎやすいなど、使い心地を考慮したデザインは、機能美をも兼ね備えています。

クリステルおいしさの理由

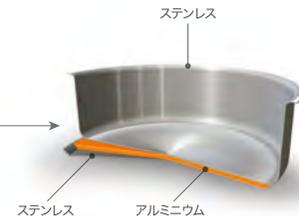
「おいしいものが大好き」
「もっとおいしい料理を作れる鍋がほしい」
という想いを形にしたクリステルには、
おいしくスピーディーに、そして
楽しく調理できる理由がみつまっています。

おいしさの理由/1

ステンレスとアルミの厚さがポイント

→ [三層構造]

クリステルの底面は、ステンレスでアルミを挟んだ三層構造。アルミニウムが底面全体に熱をムラなく伝えるうえ(熱伝導性の向上)、伝わった熱を三層構造がしっかり蓄えて(蓄熱性の向上)、料理をおいしく仕上げます。



おいしさの理由/2

蒸気もおいしさも逃がさない

[ふた]

ふたは鍋本体にしっかりとまるので蒸気を逃がしにくく、調理の効率アップに貢献します。



炊く

短時間で
米粒が立つ
炊き上がり

2カップの白米なら、沸騰後の加熱時間はわずか10分。炊飯器も顔負けの短時間炊飯が可能です。もち米や玄米もおいしく炊けます。1カップの米でも上手に炊くことができるほか、具の調理から炊飯までひとつの鍋で仕上げる炊き込みごはんやピラフなども簡単です。



白米の炊飯



ゆでる

栄養を
逃がさない
少量水調理も得意

クリステルは、少量水調理もできます。たとえば小松菜1把なら、大さじ2〜3杯の水を加えて沸騰後2〜3分でできあがり。ジャガイモも少量の水&短時間でほっくりゆで上がります。少量水調理はおいしさや栄養を逃がさないだけでなく、短時間の加熱で済むのでエネルギーの節約にも貢献します。



ゆで野菜



煮る

余熱で
こっくり
煮合め

素材に含まれる水分を生かして、少なめの煮汁で煮ることができるうえ、熱伝導性が高いため、短時間で火を通すことができます。火を止めた後は、保温性を生かして余熱でじっくり、おいしく煮合めます。煮崩れしにくいのも特徴です。



かぼちゃの煮物



揚げる

少量の油で
カラッと
揚げる

厚い三層構造底のおかげで、油の温度を一定に保ちながら揚げることで、少ない油でも上手にカラッと揚げられます。唐揚げなどは、途中までふたをして調理すると、短時間で中まで火が通ります。



マッシュルームのフライ



蒸す

ふっくら
やわらかな
蒸し上がり

クッキングプレート(→P8)を台にしてクッキングバスケット(→P8)を置いて蒸し器としても使えます。クッキングプレートを置き、約1cmの水を入れて沸騰させ、材料をセットしたクッキングバスケットをその上に置いて蒸します。



根菜の蒸し物



焼く

肉も魚も
きれいな
焼き上がり

厚い三層構造の底面にムラなく、しっかり熱が伝わるクリステル。ステーキ、ローストビーフなど肉を焼くときは、鍋をしっかり加熱することで、ごく少量の油で調理できます。また、クッキングシートを使えば、魚もきれいに焼けます(匂いや洗う手間も軽減できます)。



ローストビーフ

深鍋の基本

14~24cmまで6サイズそろった深鍋は、煮物やゆで野菜から炊飯、揚げ物、オープン調理まで幅広い調理に活躍します。

具の調理も炊飯もおまかせ
[炊き込みごはん]

クッキングバスケットを使って
[茶碗蒸し]

用途に合わせて使い分け自由

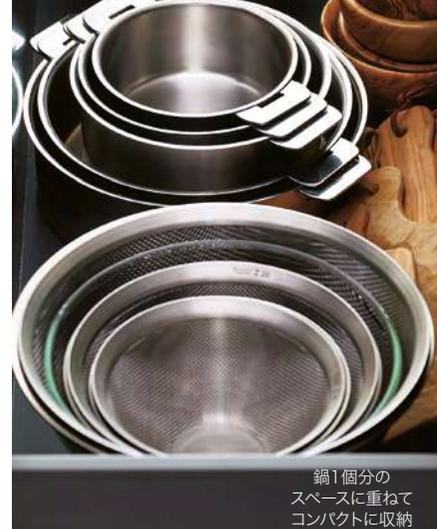
オープンを使わなくてもおいしく仕上がる
[和風ローストビーフ]

Point 1 サイズが豊富

全6サイズがそろいます。お弁当や離乳食作りに便利な14cm、毎日の炊飯やおかず作りに重宝する18cm、ボリュームのある料理にも対応できる24cmなど、さまざまな用途に合わせて活用できます。

Point 2 すっきり収納

ハンドルをはずせば、ぴったり重ねてしまうことができます。6個の鍋と、さらに3サイズのクッキングバスケットまで深鍋24cm1個分のスペースに収納できるといって画期的なデザインです。



鍋1個分のスペースに重ねてコンパクトに収納



シンプルだから、すみずみまで洗やすい

Point 3 いつでも快適

スマートなデザインは、見た目だけでなく、使い勝手のよさも追求した結果です。把手まわりなども含めてとことん洗いやすい、どこからでも水切れよく注ぐことができる、などいつでも快適な使い心地です。

Point 4 片手鍋、両手鍋の二通りに使える

着脱自在のハンドルとグリップ。ハンドルをつければ片手鍋として、グリップを2個付ければ両手鍋として使えます。



どこからでも注ぎやすいデザイン

浅鍋の基本

20~26cmまで
4サイズそろそろ浅鍋は、
底面が広いので熱効率がよく、
少量水調理や
和洋の料理に重宝します。



機能的な
美しさが
魅力

浅鍋で鶏もも肉を
こんがりど
焼き上げて
【チキンとじゃがいものグリル】

Point 1

煮物が 得意 →

底面積が広く浅いデザイン
で、煮魚やロールキャベツ
など重ねたくない素材を平
らに並べて煮込むことがで
きます。煮汁が少なめで済
むのも特長です。



Point 2

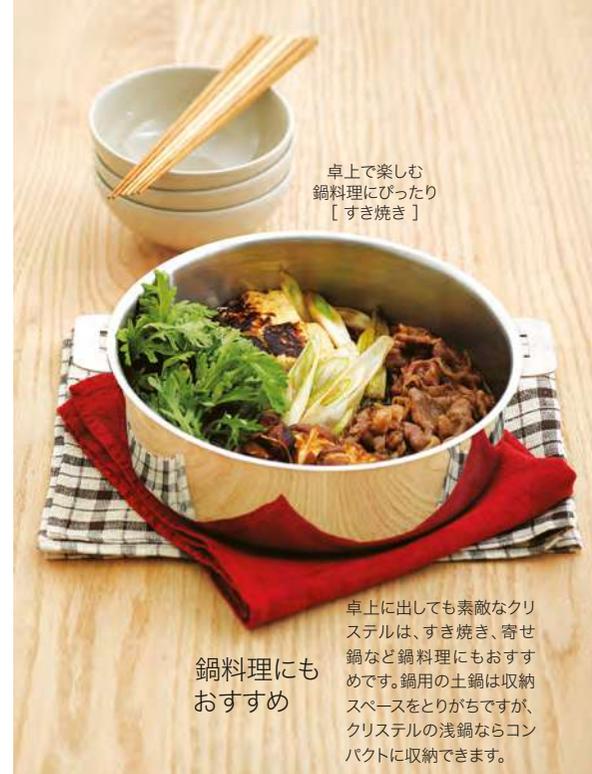
← そのまま 食卓へ

シンプルながらスタイリッ
シュ、そして扱いやすいフォルムのため、みなで取り分
ける料理などはそのまま卓
上へ。食卓に華を添えてく
れます。

Point 3

オープン 料理に →

グラタンやバエリア、ラザニアをはじめ、レンジで調理してからオープンで焼き上げる料理に活躍。できあがったら、そのまま食卓に出せば、最初から最後までひとつの鍋で済ますことができます。ステンレスふたをしたままオープンに入れて肉を煮込んだり、ローストチキンの表面をパリッと焼き上げたりと、手軽にオープン調理を楽しむことができます。



卓上で楽しむ
鍋料理にぴったり
【すき焼き】

鍋料理にも
おすすめ

卓上に出しても素敵なクリ
ステルは、すき焼き、寄せ
鍋など鍋料理にもおすす
めです。鍋用の土鍋は収納
スペースをとりがちですが、
クリステルの浅鍋ならコン
パクトに収納できます。



ハンドルを外して
オープンで仕上げる
【グラタン】

調理が済んだら
そのまま
食卓へ

チェリーテラスが 開発した クリステル専用ツール

チェリーテラスが開発したクリステル
専用ツールをご紹介します。
深鍋の機能がさらに便利に広がります！

クッキングバスケット

深鍋専用

Cooking Basket



深鍋と組み合わせることで
多用途に活躍します。
サイズは深鍋20cm、
22cm、24cm用の3サイズです。



麺類を
ゆでるのに
最適

深鍋にクッキングバスケットをセットして麺類をゆでると、バスケットを持ち上げることで、ゆで上がった麺をタイミングよくさっと取り出すことができます。水切り、水洗いするのも簡単です。そうめんなど細い麺もこぼれにくい、日本での使用を考慮した設計になっています。



煮る、
揚げるなど
多用途に活躍

スープストックを作る場合、バスケットをセットしておけば、材料を一度に引き上げられ、スープを漉す手間も省けます。また、揚げ物にもおすすめ。小さな材料をたくさん揚げるとき、クリームコロッケのようにくずれやすい材料を揚げるときに重宝します。

クッキングプレート

Cooking Plate



落としふたとして使えるほか、
クッキングバスケットを
蒸し器として使う際の
土台として活躍します。

煮物を美しく
仕上げる
落としふた

軽いため、魚などのやわらかい食材も傷つけにくく、ステンレス製のため洗いがやすく、いつも清潔に使えます。匂いも残りません。

バスケットと
組み合わせると
蒸し調理に

クッキングプレートをクッキングバスケットの下に敷くと、水を入れる高さを確保でき、蒸し器として使うことができます。

クッキングバスケット



クッキングプレート

ホット・キルト

Hot Quilt



キルティング製の保温カバー。
ただ保温するだけでなく、
ごく短時間だけ加熱した鍋を入れると、
クリステルの保温性の高さ相まって、
余熱を利用して料理を仕上げます。



安心・安全な
保温調理が
得意

余熱を利用して料理を仕上げる“保温調理”は火力を使わないため、調理中に鍋を見守る必要がありません。時間も有効に使うことができる、省エネ&エコロジーな調理法です。



短時間の加熱で
じっくり
仕上げる

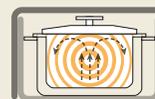
ポトフの場合、材料を鍋に入れて加熱し、沸騰後10～15分煮たら火を止めます。ふたをしたままホット・キルトに入れ、そのまま30分～1時間放っておくだけでおいしくできあがりです。

ホット・キルトには、
レシピ総数55点の
クッキングブックが
付いています。



ホット・
キルトの
使い方

ふたをしたまま短時間加熱調理した鍋をホット・キルトに入れるだけで簡単。鍋を二重にすると保温効果が高くなり、より効果的に保温でき、味もじっくり染み込みます。



保温性に優れた鍋と
キルティングによる
ダブル保温効果。

3サイズ&
2色を
用意しました

サイズは20cm、22cm、
24cm用の3種類。色は各
サイズ共ネイビーとレッド
の2色です。お好みに合わせ
てお選びください。



ネイビー

レッド

※ホット・キルトの取り扱いの一部の店舗のみとなります。

フランス・パリから南東に300km、
スイス国境に近い街
フェッシェス＝ル＝シャテルに
クリステル社が誕生したのは1983年のこと。
以来、フランス国内で着実に規模を拡大し、
トップシェアを誇るメーカーに成長しました。



製造工程における溶剤の
不使用、排水処理設備の改
善、廃棄物削減など、クリス
テル社は20年以上にわたって
環境に対する取り組みを真摯
に続けてきました。また、クリ
ステルが長く使用できるよう
設計されていることも環境へ
のやさしさです。クリステルを
選ぶということは、知らず知ら
ずのうちに環境に配慮し、地
球の未来への貢献につながり
ます。

最終工程ではひとつずつ
丁寧に検品し、すべての基準
をクリアした製品だけが出荷
に至ります。

厳しい管理の下でつくられ
た鍋本体の保証期間は10年
間。その長さに品質への自信
がうかがえます。

Paul Dodane

ポール・ドダン

料理への愛が高じ
てクリステル社を立
ち上げたポール・ド
ダン氏はエンジニア
出身。「クック&サー
ブ」というコンセプ
トの下、創業以来一
貫してデザインを担
当しています。



Origine France Garantie

創業以来、製造工程の90%以上を
フランス国内の自社工場で行うクリステルは、
真のメイド・イン・フランスであることを
証明する政府認証
"Origine France Garantie"を
取得しました。



日々の暮らしに彩りを添え、
キッチン快適な
空間にするクリステルは、
さまざまな方々に
ご愛用いただいています。



有元葉子さん
Arimoto Yoko

「鍋次第で仕上がりと味が異なる
料理も、クリステルなら
なにを作ってもおいしい」



料理研究家。素材の持ち味を生かし、
シンプルな家庭料理を提案。テー
ブルウェアや調理器具のデザイン、
開発のアドバイザーも手がける。



藤井恵さん
Megumi Fuji

「新婚当時、一生大事にしよう
と思ってコツコツ買ったクリステル。
今もなおキッチンの主役です」



料理研究家、管理栄養士。素材の持
ち味や栄養を生かした健康的な家
庭料理はおいしいと作りやすさに定
評があり、幅広い年代から大人気。



後藤加寿子さん
Goto Kazuko

「短時間でほっこりおいしく。
今の時代の料理に
ふさわしいお鍋」



「はごろもサロン」にて料理教室を主
宰。現代の家庭でも作りやすい、独
自のスタイルの和食、だし、茶懐石を
伝えている。和の食育にも力を注ぐ。



河野透さん
Kawano Toru

「収納性、持ちやすい重さ、
IHへの対応などの使いやすさ、
そしてデザインも魅力ですね」



東京・恵比寿のフランス料理店『レス
トラン モナリザ』オーナーシェフ。25
歳で渡仏し、屈指の有名店でキャリ
アを積む。



森川裕之さん
Morikawa Hiroyuki

「フォルムが
アートのように美しく、
群を抜く使いやすさです」



日本最初の板前割烹『浜作』3代目。
本店のカウンターで日々、お客様を
迎えている。全国から生徒さんが通
う料理教室は開催500回を超える。



渡辺有子さん
Watanabe Yuko

「日々使える手軽さと
頼れる高度な構造が魅力。
毎日使っています」



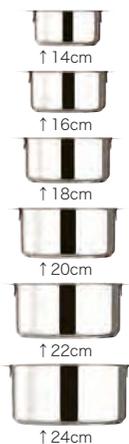
料理家。素材の味を生かしたやさし
くシンプルな料理が人気。季節を大
切にする暮らしぶりやセンスある着
こなし、器づかいでも注目を集める。



深鍋

品名	直径	高さ	容量	重量	価格
深鍋14cm	14cm	7cm	1ℓ	0.75kg	¥18,150 (税込)
深鍋16cm	16cm	8cm	1.6ℓ	0.93kg	¥20,900 (税込)
深鍋18cm	18cm	9cm	2.1ℓ	1.2kg	¥24,750 (税込)
深鍋20cm	20cm	10cm	3ℓ	1.33kg	¥27,500 (税込)
深鍋22cm	22cm	11cm	4ℓ	1.65kg	¥31,900 (税込)
深鍋24cm	24cm	12cm	5ℓ	1.9kg	¥36,300 (税込)

●ふた付き ●ステンレス製 ●本体保証期間10年 ●フランス製



おいしく、
手早くごはんが
炊けます

深鍋は、白米、玄米、もち米と炊飯に最適。2カップの白米なら沸騰後わずか10分でふっくらと炊き上がります。炊き込みごはんは、具を煮た鍋に米を加えて炊き上げれば完成。ひとつの鍋で仕上がります。



近茶流宗家

柳原尚之
さん

Yanagihara Naoyuki

クリスタルの鍋は熱伝導がよく、保温性が高い。弱火で高温状態をキープできるし、途中でふたをあけても少々のごとで温度が下がりにません。手軽においしいご飯が炊ける鍋です。

鍋のサイズ	白米の場合の水の分量	玄米の場合の水の分量
深鍋14cm	1カップ	
深鍋16cm	2カップ	1カップ
深鍋18cm	3カップ	2カップ
深鍋20cm	4カップ	3カップ
深鍋22cm		4カップ

クッキングバスケット

品名	直径	高さ	価格
クッキングバスケット深鍋20cm用	19.5cm	7cm	¥6,050 (税込)
クッキングバスケット深鍋22cm用	21.6cm	8cm	¥6,600 (税込)
クッキングバスケット深鍋24cm用	23.8cm	9cm	¥7,150 (税込)

●ステンレス製 ●保証期間1年 ●日本製



クッキングプレート

品名	直径	高さ	価格
クッキングプレート	17cm	1.5cm	¥2,200 (税込)

●ステンレス製 ●保証期間1年 ●日本製



浅鍋

品名	直径	高さ	容量	重量	価格
浅鍋20cm	20cm	7cm	2ℓ	0.96kg	¥22,000 (税込)
浅鍋22cm	22cm	7.5cm	2.7ℓ	1.1kg	¥24,200 (税込)
浅鍋24cm	24cm	8cm	3.3ℓ	1.25kg	¥27,500 (税込)
浅鍋26cm	26cm	9cm	4.5ℓ	1.52kg	¥30,800 (税込)

●ふた別売 ●ステンレス製 ●保証期間10年 ●フランス製



ウルトラフライパン

品名	直径	高さ	重量	価格
ウルトラフライパン20cm	20cm	4cm	0.61kg	¥11,000 (税込)
ウルトラフライパン24cm	24cm	4.5cm	0.87kg	¥15,400 (税込)
ウルトラフライパン26cm	26cm	4.8cm	1.0kg	¥17,600 (税込)
ウルトラフライパン28cm	28cm	5cm	1.12kg	¥19,800 (税込)

熱伝導性の高いアルミニウム素材に、丈夫な硬質アルマイト加工を施したフライパン。内面は、焦げ付きにくく、こびりつきにくいふっ素樹脂加工です。

●ふた別売 ●アルミニウム合金、内面ふっ素樹脂加工 ●フランス製



オープンで
パエリアを焼くことも
可能です。



オムレツを焼いたり、
炒め物や
揚げ物にも。

ノンスティック・中華鍋

品名	直径	高さ	重量	価格
ノンスティック・中華鍋20cm	20cm	6.5cm	0.76kg	¥30,800 (税込)
ノンスティック・中華鍋24cm	24cm	8cm	1.08kg	¥35,200 (税込)
ノンスティック・中華鍋28cm	28cm	9cm	1.3kg	¥38,500 (税込)

全面三層構造で、側面まで熱が均一に伝わりやすい構造です。

●ふた別売 ●ステンレス製+内面ふっ素樹脂加工 ●本体保証期間10年 ●フランス製



保温性が高く、
炒め物に
ぴったりです。



揚げ物にも
適しています。

※ウルトラフライパン、ノンスティック・中華鍋のノンスティック加工、ドームガラスふた、ホット・キルトは保証対象外です。
※表示価格、仕様は2023年7月現在のものです。
変動する場合や、取り扱いを中止する場合がありますので、購入時のご確認をお願いいたします。

クリステル おすすめセット1

スターター・アドバンス

クリステルを初めて使われる方にもまず使っていただきたいアイテムを揃えた、便利でお得なセットを用意しました。毎日の料理に最も出番の多い深鍋3サイズ(16、18、20cm)と浅鍋1サイズ(24cm)、便利なクッキングバスケットとクッキングプレート、ハンドル、グリップ2個のセット。すべてのアイテムを入れ子に重ねてコンパクトに収納することができるのもうれしい特徴です。ご結婚祝いや新築祝いなど、プレゼントにも最適です。

Starter Advance

煮る、炊く、ゆでる、炒める、揚げるなど、2~4人分の基本的な調理をほとんどすべてを効率よくこなす深鍋。

さらに、クッキングバスケット、クッキングプレートを活用すれば、「蒸す」「麺類をゆでる→水を切る」とさらに用途が広がります。

また、底面が広く、少量水調理や鍋物、オープン調理にも活用できる浅鍋も、和洋の料理に重宝します。

品名 スターター・アドバンス
価格 110,000円(税込)

深鍋16cm/深鍋18cm/深鍋20cm/クッキングバスケット深鍋20cm用/クッキングプレート/浅鍋24cm/ドームガラスふた24cm/ハンドル/グリップ2個



さまざまな調理に使えて、収納はすっきりコンパクト。クリステルならではのトータルな使い心地をお楽しみいただけます。



パスタは、深鍋20cm+クッキングバスケットにおまかせ。トマトソースは、熱伝導性と保温性のよさを生かして深鍋16cmで手早く完成。

クリステル おすすめセット2

スターター1620

少人数のご家庭など、よりミニマムなセットをご要望の方におすすめのシンプルなセット。

Starter 1620



深鍋16cm、20cmと、クッキングバスケット、クッキングプレート、ハンドルを組み合わせたセットです。

品名 スターター1620
価格 55,000円(税込)

深鍋16cm/深鍋20cm/クッキングバスケット/クッキングプレート/ハンドル

カラフルなハンドル&グリップ

ハンドルはすべての鍋に着脱できるほか、ステンレスふた、ドームガラスふたの開閉にも使える便利なツール。グリップは両手鍋として使用したいときに重宝します。いずれも3色、キッチンに似合うカラーを選んで楽しくお使いください。

ハンドル



レッド

ホワイト

ブラック

品名

価格

ハンドル・ムティネ02

各¥4,180 (税込)

●全3色 ●フェノール樹脂+ステンレス製 ●保証期間5年 ●フランス製



グリップ



レッド

ホワイト

ブラック

品名

価格

グリップ2個組・ムティネ02

各¥5,830 (税込)

●全3色 ●フェノール樹脂+ステンレス製 ●保証期間5年 ●フランス製

※グリップは同色2個組です。



ドームガラスふた



品名

価格

ドームガラスふた14cm

¥4,400 (税込)

ドームガラスふた16cm

¥4,730 (税込)

ドームガラスふた18cm

¥4,950 (税込)

ドームガラスふた20cm

¥5,280 (税込)

ドームガラスふた22cm

¥5,500 (税込)

ドームガラスふた24cm

¥5,830 (税込)

ドームガラスふた26cm

¥6,050 (税込)

ドームガラスふた28cm

¥6,380 (税込)

●強化ガラス+ステンレス製 ●オープン使用不可 ●フランス製



ドームガラスふたは、調理中に鍋の中が確認しやすく便利!

ホット・キルト



品名

直径

高さ

価格

ホット・キルト20cm用

ネイビー

レッド

25.5cm

16.5cm

¥7,700 (税込)

ホット・キルト22cm用

27.5cm

17cm

¥8,140 (税込)

ホット・キルト24cm用

29.5cm

17.5cm

¥8,580 (税込)

●全2色 ●保温カバー2枚セット(大:ふた、小:本体) ●クッキングブック付き

●表地:綿65%ポリエステル35%、/裏地:綿100%/中綿:ポリエステル100% 日本製
*ホット・キルトの扱いは一部の店舗のみとなります。

ホームページ

「おいしく、楽しく、健康に」をモットーにしたチェリーテラスのレシピサイト。クリステルを使ったレシピを1,200点以上掲載中です。



www.e-gohan.com

チェリーテラスの公式サイト。クリステルの特徴、ラインナップ、Q&A、取扱店など詳しく紹介しています。



www.cherryterrace.co.jp

料理教室

チェリーテラス・代官山では、クリステルの料理教室を開催しています。詳しくはホームページをご覧ください。お電話 (tel. 03-3770-8728) でお問い合わせください。