

2021年9月2日

各位

株式会社ドウシシャ

SNSで話題のsutto（スット）より 収納に便利な四角い鍋が発売

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪中央区、代表取締役社長：野村 正幸、以下 ドウシシャ)は、「sutto（スット）四角いお鍋」を、2021年9月上旬より全国の量販店やドウシシャの公式オンラインストア、ドウシシャマルシェなどを通じて発売します。

商品 URL : <https://www.do-cooking.com/sutto/>



sutto(スット)四角いお鍋

2021年2月上旬より発売したスマートフライパン sutto(スット)は、フライパン収納に悩んでいる方に向けて、フライパン自体を立てせることでその不満を解消した商品です。今回その sutto（スット）よりシリーズ第2弾となる、「sutto(スット)四角いお鍋」を発売します。

鍋もフライパン同様、収納時にかさばることから、suttoの特長である『立ててコンパクトに収納できる』特長は勿論のこと、本製品では、付属の専用ガラスふたに湯切り口を設けたり、鍋つかみをつけるなど、普段使いのお鍋としての調理のしやすさにも工夫しました。

【特長】

◆スツとしまえる四角い形状

形状を四角にし、2側面にリブを立てることで鍋自体が自立します。付属のガラスふたは裏返しにして、シリコン鍋つかみをストッパーとすれば、鍋と一体となり省スペースで収納ができます。

幅 120mm、奥行 208mm のスペースがあれば収納することができます。

長形 3 号の封筒と同等のサイズ感なので非常にコンパクトになります。そのため、キッチンの空いたスペースを有効に活用することができます。



◆便利なシリコン製鍋つかみ

調理後、お鍋を持ち運ぶのに役に立つ専用のシリコン製の鍋つかみが付属しています。このシリコン製鍋つかみは鍋の持ち運びテストを繰り返し実施し、やけどをしにくい形状に設計しました。

◆注ぎやすい形状

四角い形状なので角からスープなどを注ぎやすくなっています。



◆2種類の湯切り口がついた専用のガラスふた

ガラスふたには調理の用途に応じた湯切り口がついていて、使い分けが可能です。野菜等の湯切りにオススメの形状と、茹でた麺等にオススメの2種類の形状です。

また、ガラスふたも立てることが可能です。



◆マルチに調理できる

焼く、煮る、ゆでるなどマルチに調理ができます。

公式 HP には sutto 四角いお鍋で作れるレシピを公開しています。



◆こびりつきにくくお手入れしやすい

フライパンの内面には、ふっ素コーティングが施されているため、こびりつきにくくお手入れがしやすいです。

〔商品概要〕

名称 : sutto 四角いお鍋
型番 : SUT-P18BK
サイズ (約) : 幅 208×奥行 203×高さ 140mm
180×180×80mm (鍋本体サイズ)
重量 (約) : 1,200g
希望小売価格 : オープンブライス
URL : <https://www.do-cooking.com/sutto/>
販売開始日 : 2021年9月上旬

【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ
代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸
所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10
設立 : 1977年1月
資本金 : 49億93百万円
URL : <https://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室
Tel : 0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。