

美食の国イタリアの、長く豊かな歴史の中で育まれた調理器具ブランド「ラゴスティーナ」  
パスタを茹でながら、同時に蒸し料理もできる  
洗練されたデザインと実用的な機能を兼ね備えたパスタ鍋  
「パスタ&スチームポット」新登場！

株式会社グループセブ ジャパン（本社：東京都港区／代表取締役社長：アンドリュー・ブバラ）は、美食の国イタリアの、長く豊かな歴史の中で育まれた調理器具ブランド、ラゴスティーナより、パスタ鍋にスチームバスケットがセットになった「パスタ&スチームポット」を2021年6月より新発売いたします。

新製品「パスタ&スチームポット」は、たっぷりのお湯を簡単に湯切りすることができる機能性の高いパスタストレーナーが備わったパスタ鍋です。パスタストレーナーの穴は、丸ではなく縦状の線になっており、ストレーナーを持ち上げる時にお湯が抜けやすくなっているため、重さが軽減され、湯切りがしやすい設計です。また、小さいサイズや細いパスタを茹でる際も、穴から出てしまう心配がありません。

また、パスタを茹でている鍋に付属のスチームバスケットをセットすると、同時に食材を蒸すことができます。さらには、パスタストレーナーとスチームバスケットの両方に食材を入れ、二段で同時に蒸すことも可能です。スチームバスケットを活用した二段調理で、お料理がスムーズにはかどります。

デザインにやわらかさを感じる丸みのあるハンドルや、ガラス蓋にステンレス製のスタイリッシュなつまみを施すなど、エレガントな佇まいも魅力です。

「パスタ&スチームポット」は、パスタと蒸し料理を同時に調理でき、イタリアの洗練されたデザインと実用的な機能を兼ね備えたパスタ鍋です。



パスタ&スチームポット

ラゴスティーナのブランドや製品ラインアップ、レシピ、取り扱い店舗についてはこちらから <https://www.lagostina.jp/>

《消費者の方のお問い合わせ》株式会社グループセブ ジャパン お客様相談センター 0570-077-701

《本件の掲載に関する問い合わせ》株式会社コスモ・コミュニケーションズ

ラゴスティーナ PR担当：宗（そう）・辻 mail: lagostina\_pr@comnet.co.jp TEL: 070-4505-3325 FAX: 03-3405-9730

**新発売 「パスタ&スチームポット」**

パスタストレーナーとスチームバスケットがセットになったパスタ鍋。

パスタを茹でながら同時に蒸し料理もでき、洗練されたデザインと実用的な機能性を兼ね備えています。



■ **機能性を重視したパスタストレーナー**

パスタストレーナーの穴を、丸ではなく縦状の線にすることで、ストレーナーを持ち上げる時にお湯が抜けやすい設計に。重さが軽減されて湯切りがしやすい機能的なデザインです。また、小さいサイズや細かいパスタが穴から出る心配もありません。



■ **パスタストレーナーと付属のスチームバスケットで、同時に食材を蒸すことができる**

パスタを茹でている鍋に、食材を入れた付属のスチームバスケットをセットすると、同時に蒸し料理をつくることができます。さらには、パスタストレーナーとスチームバスケットの両方に食材を入れ、二段で同時に蒸すことも可能です。



■ **調理が見えるガラス蓋**

調理中にパスタストレーナーやスチームバスケットの食材の様子を確認できます。



## 製品詳細

「パスタ&スチームポット」 (ガラス蓋付き)

希望小売価格：22,000 円 (税込)

※記載の希望小売価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



|  | サイズ   | 製品重量   | 材質     |
|--|---|--------|--------|
| 本体<br>(鍋、パスタストレーナー、<br>スチームバスケット、ガラス<br>蓋を重ねた状態) | 幅：320 mm<br>奥行：230 mm<br>高さ：240 mm  | 2,120g |        |
| 鍋  | 内径：220 mm<br>幅：320 mm<br>奥行：230 mm<br>高さ：139 mm<br>深さ：137 mm<br>満水容量：5.2L | 790g   | ステンレス鋼 |
| パスタストレーナー  | 幅：320 mm<br>奥行：230 mm<br>高さ：160 mm  | 650g   |        |
| スチームバスケット  | 幅：210 mm<br>奥行：210 mm<br>高さ：66 mm   | 170g   |        |
| ガラス蓋   | 幅：235 mm<br>奥行：235 mm<br>高さ：70 mm   | 520g   | 強化ガラス  |

<生産国>イタリア

<熱源>IH を含む全ての熱源に対応



ラゴスティーナのブランドや製品ラインアップ、レシピ、取り扱い店舗についてはこちらから <https://www.lagostina.jp/>

《消費者の方のお問い合わせ》株式会社グループセブ ジャパン お客様相談センター 0570-077-701

《本件の掲載に関する問い合わせ》株式会社コスモ・コミュニケーションズ

ラゴスティーナ PR担当：宗(そう)・辻 mail: lagostina\_pr@comnet.co.jp TEL: 070-4505-3325 FAX: 03-3405-9730



## 美食の国イタリアの、長く豊かな歴史の中で育まれた調理器具ブランド「ラゴスティーナ」

ラゴスティーナは、1901年イタリア北部ピエモンテ州のオメーニャで誕生しました。その曲線の特徴とする美しいデザインは、ニューヨーク近代美術館（MoMA）の永久収蔵品にも選ばれ、機能性とデザインの双方を高く評価されています。120年の長きにわたり、世界各国で愛用されているブランドです。

<ラゴスティーナの主な取扱い店舗> ※店舗によってお取り扱い製品は異なります。

【百貨店・専門店】

高島屋日本橋店／新宿店／玉川店／横浜店／大阪店／京都店／ジェイアール名古屋タカシマヤ、日本橋三越本店、伊勢丹新宿本店、西武池袋本店、東武百貨店 池袋店、そごう横浜店／千葉店、松坂屋名古屋本店、岡山天満屋

【オンラインショップ】

ラゴスティーナ公式オンラインショップ：<https://www.t-fal-onlineshop.jp/tfal/shop/lagostina.html>

ラゴスティーナのブランドや製品ラインアップ、レシピ、取り扱い店舗についてはこちらから <https://www.lagostina.jp/>

《消費者の方のお問い合わせ》株式会社グループセブ ジャパン お客様相談センター 0570-077-701

《本件の掲載に関する問い合わせ》株式会社コスモ・コミュニケーションズ

ラゴスティーナ PR担当：宗（そう）・辻 mail：lagostina\_pr@comnet.co.jp TEL：070-4505-3325 FAX：03-3405-9730