

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20544-215	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Oven Ware 耐熱食器



● DE SILVA社製品の特徴

DE SILVA社は、ウンブリア地方の緑あふれる丘陵地帯にあり、昔から良質の赤土を原料に、1973年の創業以来、土鍋やオープンウェアを作り続けています。全製品が940～960℃で焼成されており、ガスコンロ等の火に直接かけて使用できます。摂氏280度に達する家庭用のオープンだけでなく、摂氏400度に達する業務用のオープンでも問題なく使用できます。

原料の陶土は細かな気泡が沢山あることから、オープンや直火で使用できるのです。製品の表面には釉薬が施され、貫入(かんにゅう)と呼ばれるヒビが入っています。これはこの製品の性質上必ず生じるもので、これがあることでオープンや直火での使用が可能になるのです。使い込むにつれ貫入が進み、ある程度使用していると安定し、味わい深い食器になっていきます。



■ De Silva社製 土鍋



T215-100-62
BR19cm煮込鍋
身φ18.8×H10cm ¥9,000



T215-100-63
YE19cm煮込鍋
身φ18.8×H10cm ¥9,000



T215-100-64
RD19cm煮込鍋
身φ18.8×H10cm ¥9,000

■ Pirai社製 土鍋 在庫限り



T215-2751-09/BE
(在)19cmカレー鍋(BEG)
21×18cm・3000cc ¥3,000
★木台=T223-10-36



T215-2751-09/Y
(在)19cmカレー鍋(YE)
21×18cm・3000cc ¥3,000
★木台=T223-10-36



T215-2751-09/R
(在)19cmカレー鍋(RD)
21×18cm・3000cc ¥3,000
★木台=T223-10-36

● 使用上の注意(211～215ページの製品共通)

- ①ご使用前には、製品が入る大ききの鍋に、米のとぎ汁を入れ、30分程度煮沸します。火を止めたならそのまま冷まし、その後取り出してお湯ですすぎ、底面を上にして良く乾燥させてください。鍋に入らない大きな製品は、そこに米のとぎ汁を入れて直接火にかけて煮沸してください。空焚きにならないようご注意ください。
- ②製品には吸水性がありますので、使用後は水につけたままにしないでください。汚れがしみこんだり、においが移る原因となります。中性洗剤で洗い、底面を上にして十分に乾燥させて保管してください。食器洗浄機でも使用できます。

■ 日本製耐熱食器 三重県四日市産



T215-101-21 13cm耳付ボールBK
13×5.5cm・500cc ¥1,120
★木台=T223-10-47



T215-101-22 20cm耳付ボールBK
19.8×5.5cm・1000cc ¥1,890
★木台=T223-10-37



T215-101-23 15cm目玉焼(黒茶)
15×3.3cm ¥1,350
★木台=T223-10-47

T215-101-24 13.5cmカバー(黒茶)
13.6×4cm ¥940



T215-101-25 18cmオーバルBK
18×11.3×5cm・450cc ¥1,200
★木台=T223-10-55



T215-101-26 23cmオーバルBK
24×15.3×5.3cm・900cc ¥2,100
★木台=T223-10-40



T215-101-29 13cmソースパンBK
13×4.9cm・380cc ¥1,500
T215-14-173A 8.5cmコンロ台(A)
8.5×H6.3cm ¥760 ※ステンレス鍋
★木台=T223-10-47

※敷板(木台)は223ページをご参照ください。※(在)と表示されているものは在庫限りで販売終了となります。