## 遠赤放出 超耐熱強化陶板

水分が残り　やわらかく焼き上る

●直火・オーブンでの加熱が可能です。
●加熱後30分位の保温効果があります。
●セラミック素材ですのでナイフ、フォークを使用しても、金属タワシで洗ってもキズはつきません。
●遠赤効果で短時間で素材の中まで熱が到達します。だから素材のおいしさがそのまま生きてきます。
●空吹きができるので、蒸し物、サザエのつぼ焼きもできます。




### 木の葉深型 P75

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| ①T-8-1 大 黒 | 6-1790-0101 | 170×145×H35 | 6693900 | ¥2,200 |
| ②T-9-1 小 黒 | 6-1790-0201 | 135×118×H35 | 6694100 | ¥2,100 |



### ③ニュー木の葉 小 黒 P71

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| T-2 | 6-1790-0301 | 6693600 | ¥2,200 |

外寸:185×155×H18



### ④陶板焼 焼々味良 P71

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| T-29 | 6-1790-0401 | 6693100 | ¥2,000 |

外寸:φ140×H25



### ⑤六角 陶板焼 黒 小 P71

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| T-33 | 6-1790-0501 | 7042700 | ¥2,500 |

外寸:185×175×H25




### 遠赤 ミニ 陶板焼 P71

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| ⑥小判型 | 6-1790-0601 | 180×135×H25 | 6730700 | ¥4,150 |
| ⑦丸型 | 6-1790-0701 | φ150×H21 | 6730800 | ¥3,350 |

材質:セラミック遠石陶器

## ネオアルファープレート

傷つきにくい独自の表面加工。
お手入れも簡単

傷つきにくい表面加工
内面が格子模様の凹凸コーティングにより、油ののりがよく、料理がこげつきません。
また、内面に凹凸がある為、平らなものよりターナーのキズが付きにくく、抵抗力を一段と強化しました。



### ⑧アルミ合金 ネオアルファープレート

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| 大 | 6-1790-0801 | φ180×H18 | 6961400 | ¥5,600 |
| 小 | 6-1790-0802 | φ150×H15 | 6961500 | ¥4,700 |

※コンロセットは⑲の小をご使用ください。



### ⑨ネオアルファープレート カバー

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| 大 | 6-1790-0901 | φ152×H67 | 6961600 | ¥5,100 |
| 小 | 6-1790-0902 | φ120×H60 | 6961700 | ¥4,000 |

## グルメ石

特殊セラミックス製で、熱に強く直火もOK、保温力が高く約10分～15分程度の使用ができます。大量に使用するときは、オーブンでも加熱できます。



### ⑩グルメ石

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| M20-117 | 6-1790-1001 | 3289300 | ¥5,060 |

外寸:75×105×H25



### ⑪鉄 木の葉皿 P71

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| 大 | 6-1790-1101 | 200×155 | 4437700 | ¥1,800 |
| 小 | 6-1790-1102 | 180×140 | 4437800 | ¥1,500 |



### ⑫料理石 P71

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| ST-100S 大 | 6-1790-1201 | 120×120×H18 | 2868400 | ¥4,200 |
| ST-101S 中 | 6-1790-1202 | 102×102×H18 | 2868500 | ¥3,900 |
| ST-102S 小 | 6-1790-1203 | 90× 90×H18 | 2868600 | ¥3,400 |

材質:溶岩石



### ⑬アルミ ホタテ貝皿

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| 大 | 6-1790-1301 | 200×200×H40 | 1693800 | ¥6,600 |
| 小 | 6-1790-1302 | 145×145×H25 | 4672000 | ¥4,800 |

※大は⑲のコンロセット小に、小はミニに合います。



### ⑭石焼セット P71

| | ページコード | 外寸 | プレート | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|
| SA-51 大 | 6-1790-1401 | 295×190×H38 | 220×150×H18 | 5238730 | ¥10,400 |
| SA-52 中 | 6-1790-1402 | 250×160×H38 | 180×130×H18 | 5238740 | ¥9,200 |
| SA-53 小 | 6-1790-1403 | 165×130×H38 | 120×100×H18 | 5238750 | ¥5,900 |

●富士山の溶岩を使用しています。
●遠赤外線効果で肉や野菜がふっくらとおいしく焼き上がります。



### ⑮アルミ 瓦型 陶板焼

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| 大 | 6-1790-1501 | 240×240×H30 | 1693500 | ¥11,000 |
| 小 | 6-1790-1502 | 180×180×H30 | 1693600 | ¥6,200 |

表面:シリコンフッ素加工
※大は⑲のコンロセット中に、小は⑲のコンロセット小に合います。



### ⑯アルミ くわ型 陶板焼 小

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-1790-1601 | 3292700 | ¥5,300 |

外寸:130×190×H40
表面:デフロンフッ素加工
※⑲のコンロセットミニに合います。




### ⑰アルミ くわ型 陶板焼 大

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-1790-1701 | 3292600 | ¥6,900 |

外寸:170×220×H270
表面:テフロンフッ素加工
※⑲のコンロセット中に合います。

### ⑱陶板焼 くわ型 大 専用 木台

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-1790-1801 | 3292610 | ¥2,000 |

外寸:300×180×H20



### ⑲EBM アルミ コンロセット

| | ページコード | | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|
| 中 | 6-1790-1901 | 21㎝～24㎝用 | φ145×H105 | 3283200 | ¥4,500 |
| 小 | 6-1790-1902 | 15㎝～18㎝用 | φ135×H 95 | 3283300 | ¥1,900 |
| ミニ | 6-1790-1903 | 12㎝～14㎝用 | φ 95×H 67 | 3283400 | ¥2,000 |

小はこのページの①、③、④、⑤に対応します。
ミニはこのページの②に対応します。