料理演出用品
102〜105
102 和食器・土鍋・鍋用小物・釜めし・固形燃料
103 石焼・焼肉・中華・ガスコンロ
104 盛器・料理飾り
105 ラミネートカップ・天紙・懐紙

遠赤外線効果のある石焼調理器シリーズ

石焼調理器と遠赤外線

石が加熱されて表面から輻射熱が発生する時、遠赤外線も放射されます。それが食物の内部に浸透して味の内包効果をおこさせ美味しい石焼料理ができます。この石を分析してもらいましたところ、同じ面積の他の素材に比べて非常に多くの遠赤外線を出していることが判明しました。石焼いもや甘栗など、石で焼いたものが非常に美味しいことは皆様ご存知だと思います。遠赤外線は食べ物の内部に浸透して、味の内包効果をおこさせ、水分分離や組織分解せず食べ物を均一に焼き上げます。

使用方法　●石という天然素材ですから、金属食器に比べて高温になるまで多少時間がかかりますが、一度温まると冷めにくく、保温力があります。
●固形燃料に火をつけてから、石器が適温(150℃〜180℃)になったかどうかの判断は、水滴をたらしてはじけるようになると焼き頃ですので、食物をのせてください。

ご使用上の注意　●必ずフレームに入れてお使いください。石板表面全体が均一の温度を保つことができます。また、石板のみで使用しますとひびが入る恐れがあります。
●使用温度は150℃〜180℃が適温です。●カセットコンロまたはガスコンロ使用の場合は必ず中火以下で使用してください。●直接器具に触るとやけどしますのでご注意ください。





❶韓国産 丸 石焼プレートアルミ渕 大 [RISY-18]
18-1028-0101 ¥10,800
サイズ:198×184×H15　材質:石、アルミ

❸韓国産 丸 石焼プレート アルミ渕 小 [RISY-20]
18-1028-0301 ¥8,200
サイズ:137×124×H15　材質:石、アルミ

❷韓国産 丸 石焼プレート アルミ渕 中 [RISY-19]
18-1028-0201 ¥9,700
サイズ:167×154×H15　材質:石、アルミ



❹韓国産 角 石焼プレート アルミ渕 大 [RISY-21]
18-1028-0401 ¥10,800
サイズ:199×184×H15　材質:石、アルミ

❻韓国産 角 石焼プレート アルミ渕 小 [RISY-23]
18-1028-0601 ¥8,200
サイズ:137×124×H15　材質:石、アルミ

❺韓国産 角 石焼プレート アルミ渕 中 [RISY-22]
18-1028-0501 ¥9,700
サイズ:167×154×H15　材質:石、アルミ



❼韓国産 コンロ用 石焼鍋 大 [RISN-13]
18-1028-0701 ¥10,800
サイズ:218×198×H33　材質:石、アルミ



❽韓国産 コンロ用 石焼鍋 中 [RISN-14]
18-1028-0801 ¥9,800
サイズ:197×178×H28　材質:石、アルミ



❾韓国産 コンロ用 石焼鍋 小 [RISN-15]
18-1028-0901 ¥8,200
サイズ:160×146×H28　材質:石、アルミ

遠赤外線効果でふっくら焼き上がります。



❿料理石 [RISY-28] F

サイズ			
ST-100S(大)	120×120×H18	18-1028-1001	¥4,200
ST-101S(中)	102×102×H18	18-1028-1002	¥3,900
ST-102S(小)	90×90×H18	18-1028-1003	¥3,400

材質:富士山溶岩石
※石を焼く場合には、弱火か中火にてご利用下さい。



⓫石焼コンロセット(大)
ST-403 [RISY-10] F
18-1028-1101 ¥15,350
サイズ:230×145×H80(石板:190×125×H12)
材質:富士山溶岩石、アルミ鋳物



⓬石焼コンロセット(小)
ST-404 [RISY-09] F
18-1028-1201 ¥10,250
サイズ:155×135×H80(石板:120×100×H12)
材質:富士山溶岩石、アルミ鋳物

※上記の価格には消費税は含まれておりません。