JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20035-421

品質が一段とグレードアップ！しかもお値打ち価格です！



◆3層構造の特殊プラス表面防水加工をする事により、さらに焦げにくく、だしが紙すき鍋の表面にしみないので汚れが目立ちません！　◆プレス加工してあるのでセットしやすく、型くずれしにくくなっています。



42101-33 **10,500円** 253342101
(白)(M33-247)

42102-33 **12,000円** 253342102
(青)(M33-249)

42103-33 **12,000円** 253342103
(桃)(M33-248)

42104-33 **12,000円** 253342104
(緑)(M33-250)

42105-33 **12,000円** 253342105
(紫)(M33-251)

（各240×240mm・底径110mm）

42106-33 **14,500円** 253342106
麻(白)(M30-008)

42107-33 **15,600円** 253342107
花ちらし(春)(M30-009)

42108-33 **15,600円** 253342108
荒磯(夏)(M30-010)

42109-33 **15,600円** 253342109
秋草(秋)(M30-011)

42110-33 **15,600円** 253342110
冬の華(冬)(M30-012)

（各240×240mm・底径110mm）



●紙すき鍋
・白麻（M30-008）
風合いのある天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。又、薄いのでセットしやすく、温度上昇も早いので、使いやすくなっています。
・花ちらし（M30-009）　・秋草（M30-011）
・荒磯（M30-010）　・冬の華（M30-012）
紙すき鍋麻に、四季の絵柄と淡い淡色を入れ、季節感と高級感を出しました。



42111-33 **6,500円** 253342111
アルミすき鍋(金)(M30-013)(240×240mm)

42112-33 **5,500円** 253342112
アルミすき鍋(銀)(M30-014)(240×240mm)



①42113-33 **2,200円** 253342113
受網ステンレス手あみ(M20-318)(155mm)

②42114-33 **550円** 253342114
受網ステンレス製(M20-319)(145mm)

③42115-33 **80円** 253342115
火入れ(小)プレス・アルミ(M10-913)(55X25mm)

④42116-33 **220円** 253342116
火入れアルミ合金製(M10-932)(55X35mm)



42117-33 **950円** 253342117
丸こんろ黒(M10-782)火入れ・敷板付
(130×95mm)

42118-33 **1,000円** 253342118
丸こんろ七宝茶(大)(M10-796)火入れ・敷板付
(130×95mm)

42119-33 **1,000円** 253342119
丸こんろ七宝黒(大)(M10-795)
火入れ・敷板付(130×95mm)

42120-33 **2,800円** 253342120
友禅こんろ(角)セット(M10-798)
(142×142×94mm)

42121-33 **2,800円** 253342121
友禅こんろ(丸)セット(M10-797)
(142×94mm)



42122-33 **3,400円** 253342122
民芸風コンロきわみセット(M10-769)火入れ付
(145×165×80mm)

42123-33 **3,800円** 253342123
雅コンロきわみセット(M10-770)火入れ付
(150×150×90mm)

42124-33 **3,800円** 253342124
民芸風コンロ焼杉セット(M10-777)火入れ付
(162×162×82mm)

42125-33 **3,800円** 253342125
民芸こんろブラウン(大)(M10-778)
(162×162×82mm)