

Catalogue No.

20037-545



直火OK!



萬古焼土鍋 545

遠赤外線で炭火焼きの美味しさそのままに!



ムラなくおいしく!
煙りが少ない!
野菜がしっとり!
卓上コンロに乗せるだけで!

545-1-1Y 4,000円 炎旨焼器アミ付き(29φ×7H) 2118545001
545-2-1Y 1,000円 焼アミ9.0丸網(26φ) 2118545002
545-3-1Y 4,500円 燗製鍋アミ付桜チップ付(20.5×18φ×20H) 2118545003
545-4-1Y 420円 燗製鍋用桜チップ 2118545004

土鍋の遠赤外線効果で料理が美味しくできる。

煮

炊

焼

蒸

炒



煮る、蒸す、炊く、焼く、炒める。5つの調理が可能。鍋ひとつでいろんな料理が作れる使い勝手の良い陶板。

545-5-1Y 5,000円 黒五楽鍋9.0土鍋(大)蓋付き(31×27φ×15H) 2118545005
545-6-1Y 3,400円 黒五楽鍋8.0土鍋(中)蓋付き(27×23.5φ×13H) 2118545006
545-7-1Y 2,500円 黒五楽鍋7.0土鍋(小)蓋付き(22×20φ×11H) 2118545007



灰釉陶板

545-8-1Y 5,000円 灰釉10.0陶板蓋付き(34×30φ×13H) 2118545008
545-9-1Y 3,500円 灰釉8.0陶板蓋付き(28×25.5φ×10H) 2118545009
545-10-1Y 2,600円 灰釉7.0陶板蓋付き(24.5×23φ×9H) 2118545010

ヴォーノ



545-11-1Y 5,200円 キャセロール(BK)(24.5φ×8.5H) 2018496001
545-12-1Y 6,000円 ポット(BK)(21.5φ×15.5H) 2018496002
545-13-1Y 3,800円 パン(BK)(27.5φ×6H) 2018496003



「タジン」とはアフリカ・モロッコで生まれた伝統料理のこと。ユニークなのは、とんがり帽子型のフタのついた鍋を使い、水を使わずに調理するという点。水が貴重なモロッコ地方ならではのアイデアです。モロッコのタジン鍋は、自然のままの土で作られているので、弱火で使わないと壊れてしまうことが多いのですが「超耐熱仕様」の四日市萬古焼「タジン鍋」なら大丈夫! 直火で使っても割れる心配はありません。モロッコ料理に限らず、和風やアジア料理にも幅広くお使いいただける、うれしい一品です。



545-14-3Y 3,000円 焼締タジン鍋(ミニ)1人用(16.5φ×18H) 2138545014
545-15-3Y 5,500円 焼締タジン鍋(小)2人用(20.5φ×24H) 2138545015
545-16-3Y 8,600円 焼締タジン鍋(中)3~4人用(25φ×26H) 2138545016



545-17-3Y 4,500円 焼締ビザ&/バエリア(29φ×10H) 2138545017
545-18-3Y 2,800円 焼締5.5号鍋(17φ×13H) 2138545018