

Catalogue No.

20054-672

672 四日市

手造り鍋・陶板



672-1-81 7,500円
釉流9.0鍋 (32×28×17) 1入



672-2-81 2,900円
釉流6.0鍋 (21×17×11) 1入



672-3-81 2,900円
いおり6.0深鍋 (21×17×14) 1入
672-4-81 2,800円
黒釉コンロ (14×13) 1入



672-5-81 2,900円
いぶし6.0柳川陶板 (18.5×10) 1入



672-6-81 7,500円
いぶし9.0陶板 (30×26×11) 1入



672-7-81 7,500円
いぶし9.0鍋 (32×27×13) 1入



672-8-81 7,500円
焼ダ9.0鍋 (32×27×15) 1入



672-9-81 2,900円
焼ダ6.0鍋 (21×18×11) 1入



672-10-81 5,000円
焼ダ9.0陶板 (32×29×11) 1入

**ダジン鍋は和洋、エスニックと幅広く
お使いいただけます。**

- ① 水を使わないで蒸焼きにするため、野菜の旨味を逃がさない。
- ② 水を使わないため、加熱時間が短縮され経済的。
(1人分なら約8分、4人分でも10分程度)
- ③ 超耐熱の素材で、長時間保温効果があります。



食材から出た水分が湯気になり、この独特な形をした蓋の中で循環し蒸焼きにするので、素材の旨味を逃がしません。



672-11-81 5.5ダジン鍋 (16×19) 3,000円 1入
672-12-81 7.0ダジン鍋 (20.5×25) 6,000円 1入
672-13-81 8.0ダジン鍋 (25×29) 9,400円 1入