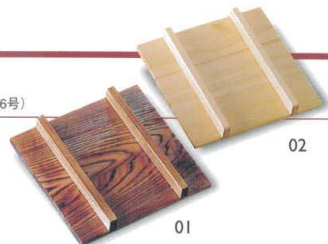
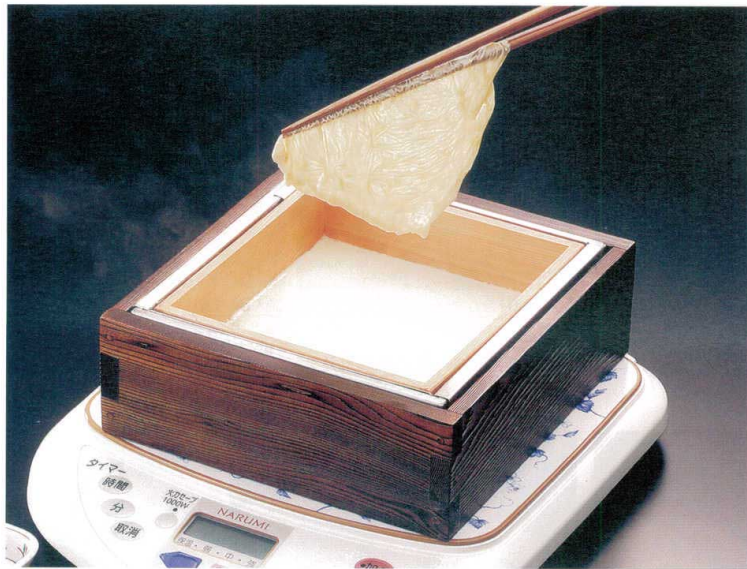


Catalogue No.
20153-209

電調湯葉鍋 (電磁調理器対応)

※電調®は登録商標です。(第426326号、4326466号)



焼杉電調湯葉鍋用木蓋

14-209-01 (21407) **4,200円** 約24.8×23.6×H3.5cm

白木電調湯葉鍋用木蓋

14-209-02 (21406) **4,200円** 約24.8×23.6×H3.5cm



電調焼杉枠湯葉鍋2~4人用(UB-104型)

14-209-03 (21329) **22,500円**
外寸約24.3×23×H8cm・内寸約18.3×16.9×H6.5cm

電調白木枠湯葉鍋2~4人用(UB-104型)

14-209-04 (21334) **22,500円**
外寸約24.3×23×H8cm・内寸約18.3×16.9×H6.5cm

■意匠登録第1019716号
※ステンレスパットの強度上、電磁調理器100V専用です。
※湯煎式
※直火不可

電調木枠付鍋 (電磁調理器対応)

※電調®は登録商標です。(第4236326号、4326466号)



電調木枠鍋

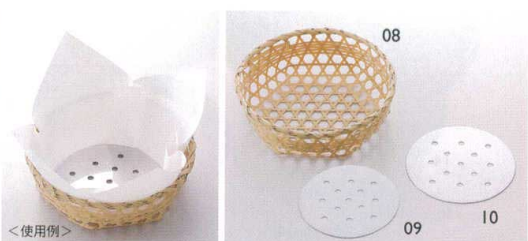
14-209-05 (21306) (大)4~5人用 **14,200円**

約27.5×27.5×H8.5cm

14-209-06 (21307) (小)2~3人用 **12,500円**

約23.5×23.5×H7.5cm

しゃぶ鍋揃え (電磁調理器対応)



電磁和紙鍋(250枚入)

14-209-07 (65300) **28,750円**

(1枚あたり115円) 約40×40cm

※電磁和紙鍋はプレスされていません。

竹製受籠(晒)

14-209-08 (22240) **2,900円** 約φ27×H9cm

発熱板

14-209-09 (21110) **950円** 約φ16cm

14-209-10 (21111) **1,100円** 約φ18cm

※竹製受籠(晒)には、約φ18cmの発熱板を推奨します。

ご注意
●紙鍋使用の際は、紙鍋内に350cc以上の水(又はだし汁)を必ず入れてください。約15分程度で水(又はだし汁)は蒸発しますので、そのつど水(又はだし汁)を追加してください。
●水(又はだし汁)を入れないで使用したり、水分が不足したまま使用を続けると、紙鍋が発火する場合があります。●発熱板は必ず水(又はだし汁)を入れた和紙鍋の中に入れてご使用ください。
●発熱板は電磁和紙鍋以外では使用しないでください。

調理道具
P26-42

卓上用品
P43-62

膳・盆
P63-67

木の器
P68-90

盛込
P91-114

ピュッフェ
P115-123

竹製品
P124-147

金彩・銀彩
P148-150

弁当
P151-175

小鉢・陶器
P176-194

酒の器
P195-199

そば・うどん
P200-207

鍋・コンロ
P208-225

せいろ
P226-230

紙製品
P231-298

演出小物
P299-317

什器・備品
P318-380

サイン
P381-405

浴場用品
P406-411

ギフト
P412-418

品名索引
P422-439

番号索引
P440-449