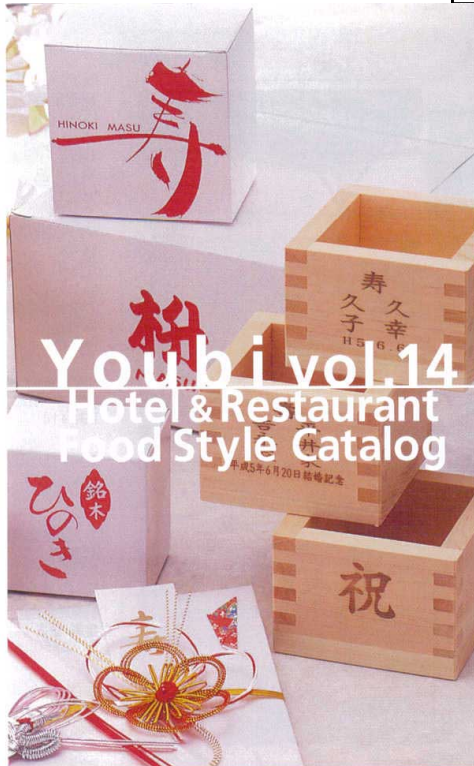
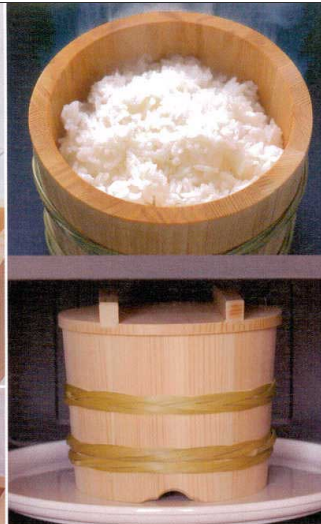


Catalogue No.
20153-412



Youbi vol.14
Hotel & Restaurant
Food Style Catalog



小さめのおひつとして、また、温めたご飯をそのまま食べる
大きなお茶わん(どんぶり)としても使える、小粋なスタイルです。

家族の食事時間が揃わず、ついつい残りがちなご飯。温め直しにレンジでチンして…というご家族も多いようです。そんな時、プラスチックなどの容器で温めると、べとついたご飯になりがちで、風味も飛び、冷めるのも早かったです。木製のおひつの良いところは、余分な水分を吸収し、熱が逃げにくいという性質から、ご飯のおいしさを逃がさないということです。昔から、ご飯の保管には、おひつが最適であることは知られていますが、このおひつは、天然素材の良さを生かして、レンジでの加熱から保温・保管までをこなせる優れたものです。

木曾さわらレンジおひつ

14-412-01 (85632)

11,800円

約φ15×H13cm

箱寸約17.5×17.5×H14.5cm

木曾榎材、天然竹タガ

※ひのまミニしゃもじ(約L16cm)付

※約900ml(お茶碗約2杯分)

※単箱入

Gift
ギフト