

Catalogue No.

20155-835

● 直 382

● 直 466

奥能登・飛驒コンロ (珠州産)

835

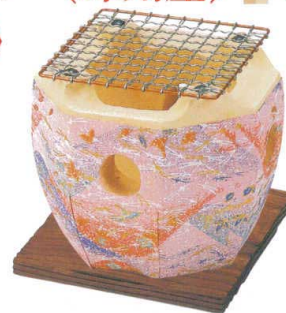
〈日本製〉



9-835-1 ¥3,850
4号 奥能登コンロ 田 120×120×105 ●8-835-16
9-835-2 ¥400
11cm角 焼杉敷板 田 110×110×9 ●8-835-17
9-835-3 ¥400
金網 (4号用) 115×115 ●8-835-18



9-835-4 ¥4,700
5号 奥能登コンロ 田 150×150×120 ●8-835-19
9-835-5 ¥450
13cm角 焼杉敷板 田 130×130×9 ●8-835-20
9-835-6 ¥450
金網 (5号用) 125×125 ●8-835-21



9-835-7 ¥8,000
7号 奥能登コンロ 田 210×210×160 ●8-835-22
9-835-8 ¥600
18cm角 焼杉敷板 田 180×180×9 ●8-835-23
9-835-9 ¥550
金網 (7号用) 220×220 ●8-835-24



9-835-10 ¥9,500
23号 長角奥能登コンロ 田 230×110×120 ●8-835-25
9-835-11 ¥1,050
23cm 焼杉敷板 (長角) 田 230×110×9 ●8-835-26
9-835-12 ¥1,000
金網 (23号長角用) 230×110 ●8-835-27



9-835-13 ¥10,500
28号 長角奥能登コンロ 田 280×150×100 ●8-835-28
9-835-14 ¥1,100
焼杉敷板 (長角) 田 280×150×9 ●8-835-29
9-835-15 ¥1,100
金網 (長角用) 280×150 ●8-835-30



9-835-16 ¥25,000
33号 七輪型コンロ (網付) 田 φ330×160 ●8-835-31



9-835-17 ¥11,500
飛驒コンロ長角 (本体) 田 280×150×105 ●8-835-1
9-835-18 ¥950
焼杉敷板 (長角) 田 280×150×9 ●8-835-2
9-835-19 ¥780
金網 (長角用) 278×148 ●8-835-3

この製品は奥能登、珠州産本場
切り出しコンロ.JAPANです

地中深くからこの土を切り出し、加工
熟成し、仕上げを施して奥能登コンロ
が生まれています。

この〈珠藻土〉には、1ミクロン粒子
に4万個ほどの細かな孔があり、この
孔が他に類を見ないほどの優れた保温
性を発揮します。



9-835-20 ¥3,500
4号角 飛驒コンロ (本体) 田 120×120×105 ●8-835-4
9-835-21 ¥450
12cm角 焼杉敷板 田 120×120×9 ●8-835-5
9-835-22 ¥350
金網 (4号用) 115×115 ●8-835-6



9-835-23 ¥4,250
5号角 飛驒コンロ (本体) 田 150×150×130 ●8-835-7
9-835-24 ¥550
15cm角 焼杉敷板 田 150×150×9 ●8-835-8
9-835-25 ¥370
金網 (5号用) 120×120 ●8-835-9



9-835-26 ¥5,300
6号角 飛驒コンロ (本体) 田 175×175×135 ●8-835-10
9-835-27 ¥650
18cm角 焼杉敷板 田 180×180×9 ●8-835-11
9-835-28 ¥430
金網 (6号用) 150×150 ●8-835-12



9-835-29 ¥7,500
7号角 飛驒コンロ (本体) 田 210×210×160 ●8-835-13
9-835-30 ¥800
21cm角 焼杉敷板 田 210×210×9 ●8-835-14
9-835-31 ¥600
金網 (7号用) 217×217 ●8-835-15

焼肉・ステーキ皿・アルミ鍋・陶板