

Catalogue No.

20159-958

958 石焼ビンバ鍋



本場韓国

長水産

特徴

1. 吸熱性と保温性に優れており省エネです。
2. 火・熱に強く割れにくい。
3. 石器が焼、煮物の旨みを逃さないでミネラル効果抜群。
4. 食材が焦げにくく、煙も少ない。

使用方法

1. 石器の釜や鍋は塩分を入れた容器で約5分位漬置させて下さい。
2. 沸騰させましたら、水分を拭き食用油を塗って下さい。
3. 始めは4～5分間とろ火で御使用して下さい。

使用上の注意

- ※ 食物が焦げるような強火での御使用は御遠慮下さい。
- ※ 熱いまま冷たい水などに入れないで下さい。
- ひび割れの原因にもなります。



958-1 H-80-1
石焼ビンバ鍋 16cm
¥3,600 (15.8φ×6.8)



958-2 H-80-2
石焼ビンバ鍋 18cm
¥3,900 (18φ×7.8)



958-3 H-80-3
石焼ビンバ鍋 20cm
¥3,930 (20φ×7.8)



958-4 H-80-4
石焼ビンバ鍋 18cm (補強付)
¥4,300 (18φ×7.8)



958-5 H-81-5
木焼ビンバ用木製敷板
¥1,460 (25×18×3)



958-6 H-81-6
M石焼ビンバ用PC敷板
¥400 (23×19×3)



958-7 H-19-70
M新石焼ビンバ用木台(18φ用) (断熱板付)
¥5,500 (23.8×24×9)



958-8 1-848-55
木焼杉敷板(縁付角) 16.5cm
¥550 (16.5×16.5×2)

958-9 1-848-56
木焼杉敷板(縁付角) 19cm
¥630 (19×19×2)



958-10 H-81-7
アルミヤットコ
¥700 (18)



958-11 H-81-8
鉄真鍮ヤットコ
¥830 (18)