

Catalogue No.

20191-1132

Professional Best Collection

EBM 卓上用品

1132

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



フタの上部に上がってきた蒸気を中に戻して食材の水分を逃がさず美味しく調理できます。



(①~⑭)



ココット・ Rond 4518 18cm

商品コード

- ① フラムレッド 6748200
- ② フラムブラック 6748300

φ180×H135 容量：1.8ℓ 重量：1.8kg

ココット・ Rond 4525 20cm

商品コード

- ③ フラムレッド 6747100
- ④ フラムブラック 6747200

φ200×H155 容量：2.5ℓ 重量：2.2kg



ココット・ Rond 4540 24cm

商品コード

- ⑤ フラムレッド 6748400
- ⑥ フラムブラック 6748500

φ240×H155 容量：4.0ℓ 重量：3.2kg

●ご飯を炊いたり、煮込み料理を作るのに最適なお鍋。



ココット・ オーバル 4547 29cm

商品コード

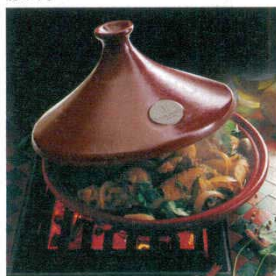
- ⑦ フラムレッド 6748600
- ⑧ フラムブラック 6748700

φ290×H195 (取っ手含む：360) 容量：4.7ℓ 重量：3.7kg



タジンとは？

モロッコの伝統的な煮込み料理のことで、料理そのものも、調理する鍋もタジンと呼ばれます。日本語で「なべ」が料理と調理器具の両方を指すのと同じことです。とがったフタの上部で上ってきた蒸気が冷やされてフタを伝って料理に戻ることで食材の水分を生かした調理が可能です。



●蓋はスタッキングして収納出来ます。



※



ココット・ タイ 4572 26cm

商品コード

- ⑮ フラムレッド 6746900
- ⑯ フラムブラック 6747000

φ260×H144 (取っ手含む：303)

容量：1.9ℓ 重量：2.26kg

●アジアンスタイルの鍋ながら、どこかフランスのスタイリッシュさも感じさせるデザインが人気。キッチンからテーブルへそのままサーブしてお洒落な鍋料理が楽しめます。



タジン M 5525 25cm

商品コード

- ⑨ フラムレッド 6747300
- ⑩ フラムイエロー 6747400
- ⑪ フラムブラック 6747600
- ⑫ パープル 6752500

φ260×H165 容量：1.1ℓ 重量：1.8kg



タジン L 5532 32cm

商品コード

- ⑬ フラムレッド 6744400
- ⑭ フラムイエロー 6744500
- ⑮ フラムブラック 6744600
- ⑯ パープル 6752600

φ320×H210 容量：2.5ℓ 重量：3.25kg



⑳ タジン LL5535 35cm エミールアンリ

商品コード

- フラムレッド 6751000
- フラムブラック 6751100

φ355×H225 容量：3.5ℓ 重量：3.65kg



㉑ タジン S5521 21cm エミールアンリ

商品コード

- フラムレッド 6747700
- フラムブラック 6748800

φ215×H154

容量：0.8ℓ

重量：1.26kg

モロッコで生まれたヘルシーなタジン鍋

なぜ、こんなにおいしくなるの？

1 萬古焼の名人がモロッコの土鍋を大幅に改良！
四日市萬古焼ならではの土と、その技術で「使いやすい」そして「簡単においしく」料理できる「タジン鍋」を作り上げました。「超耐熱使用」なので強火での使用にも充分対応。
「四日市萬古焼伝統産業マイスター」認定職人の伊藤喜代松氏が、ひとつひとつ手作りしています。

2 水を一切使わない、「無水」調理！

独特の形をしたフタが、食材から出た湯気を水に戻して循環させる役目を果たし、おいしく蒸し焼きができます。「タジン鍋」は食材を生かす究極の調理鍋なのです。



⑰ タジン鍋 (超耐熱陶器)

商品コード

- 中 (3～4人用) φ250×H280 7310300
- 小 (1～2人用) φ200×H250 7310400
- ミニ (1人用) φ160×H180 7310500

●水を一切使わない「無水」調理！

独自の形をしたフタが、食材から出た湯気を水に戻して循環させる役目を果たし、おいしく蒸し焼きができます。「タジン鍋」は食材を生かす究極の調理鍋です。

和・洋・中・給食・食器

和・洋・中・銀器

漆器

メモ用品

ロビー関連商品

和・洋・中・鍋物用品

喫茶サービス用品

グラス・ワイン・バー用品

卓上小物

石焼ビビンバ・ステーキ皿