

●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。

スタイリッシュな鍋 シャラクモノシリーズ

プロダクトデザイナー 山田耕民 氏 デザイン
ステンレスと南部鉄器がおしゃれにコラボ



① シャラクモノソースパン
21cm OG-01 2789700
362×210×H45



② シャラクモノキャセロールS
21cm OG-02 2789800
260×210×H45



③ シャラクモノキャセロールL
21cm OG-03 2789900
265×210×H80



クックトップ 丸深型
内寸 商品コード
④CT-3 大 φ243×H115 0231600
⑤CT-4 中 φ198×H 87 1709600
⑥CT-5 小 φ150×H 77 1709700

※CT-5小は電磁調理器でのご使用は出来ません



クックトップ 丸浅形
内寸 深さ 商品コード
⑦CT-6 大 240×55 1709800
⑧CT-7 中 200×45 1709900



クックトップ 角
内寸 商品コード
⑨CT-2 浅形 270×190×H 65 1709500
⑩CT-1 深形 270×190×H100 1709300



南部ではん釜

	内寸	深さ	商品コード
⑬F-420 1合炊	130×70		1602000
⑭F-450 2合炊	160×75		1601900
⑮F-402 3合炊	175×80		1602100
⑯F-414 3合炊 IH対応	175×80		1602200
⑰F-413 5合炊	220×90		1602500

※F-420、F-402は電磁調理器でのご使用は出来ません。

白米だけでなく果ご飯や玄米も美味しく炊ける 揚げ物や煮物にもお使いください



南部鉄器の人気のひみつ

ポイント①

厚手の鉄鍋は熱をムラなく伝える。
例えば、目玉焼き。冷蔵庫から冷たいたまごを取り出して通常のフライパンに割り入れると、フライパンの熱がたまごに吸い取られて一気にフライパンの表面が冷えてしまいます。しかし、南部鉄は厚手の鍋物なので、冷たいたまごを落とし入れても温度変化が少なく、おいしく焼き上がるのです。

ポイント②

強火料理に適しています。
レストランでは、煙が出るほど鉄鍋を熱くして焼きます。一気に表面を焦がして旨みのもとを閉じ込め逃がしません。これが、他にはまねの出来ない、鉄器の強みです。
カリッとした焦げ目がおいしい焼おにぎりなどにも最適です。

ポイント③

900年の歴史に裏打ちされた信頼の技術
奥州、藤原清衡の時代にはじまり、金色堂に代表される華麗な平安文化を構築した時代をへて、現代に脈々と受け継がれてきたのが水沢の南部鉄器です。

ポイント④

リサイクルは創業当時からあたりまえ
南部鉄器は、鋳造という方法で作ります。鋳造は金属を溶かして型に流し込んで作る製法です。壊れたり、使わなくなった鉄器は、溶かして再生させる事が出来ます。



南部 ココット (キャセロール)

	内寸	商品コード
⑪ラウンド F-417	φ100×H48	6002800
⑫オーバル F-418	117×90×H48	6002900

●見た目がかわいいテーブルサイズ



⑬デンジ 角むしセイロセット 焼ひのき製 EN-53 5590700

外寸：242×242×H160 (水受含む)
セイロ内寸：210×210×H65
材質：ステンレス 水受 18-0
板厚：1mm

⑭デンジ 角むしセイロセット ひのき製 EN-51 5590800

外寸：242×242×H160 (水受含む)
セイロ内寸：210×210×H50
材質：ステンレス 水受 18-0
板厚：1mm

業務用IH炊飯ジャーに最適なライスバッグ



⑮デンジ 丸むしセイロセット ひのき製 EN-54 5590900

外寸：242×242×H180 (水受含む)
セイロ内寸：φ220×H70
材質：ステンレス 水受 18-0
板厚：1mm

⑯業務用IH炊飯ジャー専用ライスバッグ EBM

直径：480mm 1升～3升まで対応 6291000

- 炊きあがり美味しい
- ご飯を移し替える作業が簡単
- 釜洗いが、とっても楽になります
- ご飯がくっつきにくいからロスが少ない
- 内釜の形状にそった円形ボウル型で、フィットしやすい形です
- ポリエステル100% (東レ テトロン) 耐熱240℃だから長持ち

※P459①～⑧のIH炊飯ジャーに最適です