

ベイクオレンジ



42301-077	10号	10,000円	(348×308×179mm・4500cc)
42302-077	9号	7,500円	(316×280×158mm・3000cc)
42303-077	8号	6,500円	(287×257×150mm・2600cc)
42304-077	7号	5,000円	(256×225×128mm・1500cc)
42305-077	6号	3,500円	(220×194×105mm・800cc)
42306-077	5.5号	3,000円	(208×180×100mm・675cc)

レッド/ブラック



42323-077	10号	8,800円	(348×308×179mm・4500cc)
42324-077	9号	6,500円	(316×280×158mm・3000cc)
42325-077	8号	5,500円	(287×257×150mm・2600cc)
42326-077	7号	4,000円	(256×225×128mm・1500cc)
42327-077	6号	3,000円	(220×194×105mm・800cc)
42328-077	5.5号	2,500円	(208×180×100mm・675cc)

ホワイト/ブラック



42345-077	10号	8,800円	(348×308×179mm・4500cc)
42346-077	9号	6,500円	(316×280×158mm・3000cc)
42347-077	8号	5,500円	(287×257×150mm・2600cc)
42348-077	7号	4,000円	(256×225×128mm・1500cc)
42349-077	6号	3,000円	(220×194×105mm・800cc)
42350-077	5.5号	2,500円	(208×180×100mm・675cc)

ベイクレッド



42312-077	10号	10,000円	(348×308×179mm・4500cc)
42313-077	9号	7,500円	(316×280×158mm・3000cc)
42314-077	8号	6,500円	(287×257×150mm・2600cc)
42315-077	7号	5,000円	(256×225×128mm・1500cc)
42316-077	6号	3,500円	(220×194×105mm・800cc)
42317-077	5.5号	3,000円	(208×180×100mm・675cc)

グリーン/ブラック



42334-077	10号	8,800円	(348×308×179mm・4500cc)
42335-077	9号	6,500円	(316×280×158mm・3000cc)
42336-077	8号	5,500円	(287×257×150mm・2600cc)
42337-077	7号	4,000円	(256×225×128mm・1500cc)
42338-077	6号	3,000円	(220×194×105mm・800cc)
42339-077	5.5号	2,500円	(208×180×100mm・675cc)

オレンジ/ブラック



42356-077	10号	8,800円	(348×308×179mm・4500cc)
42357-077	9号	6,500円	(316×280×158mm・3000cc)
42358-077	8号	5,500円	(287×257×150mm・2600cc)
42359-077	7号	4,000円	(256×225×128mm・1500cc)
42360-077	6号	3,000円	(220×194×105mm・800cc)
42361-077	5.5号	2,500円	(208×180×100mm・675cc)

42318-077	10号 IH対応	12,300円	(348×308×179mm・4500cc)
42319-077	9号 IH対応	9,800円	(316×280×158mm・3000cc)
42320-077	8号 IH対応	8,800円	(287×257×150mm・2600cc)
42321-077	7号 IH対応	6,900円	(256×225×128mm・1500cc)
42322-077	6号 IH対応	5,200円	(220×194×105mm・800cc)

土鍋
オープン
(美濃焼)

耐熱食器

土鍋
(美濃焼)
(信楽焼)

土鍋
オープン
(萬古焼)

土鍋その他

陶板
鍋小物

柳川鍋
海苔コンロ
土鍋その他

アルミ鍋
敷板
箸箱

紙鍋・コンロ
鉄器
燃料

民芸品
(すり鉢)



耐熱鍋蒸し器



42367-077	9号用	3,000円	(256×49mm・3000cc)
42368-077	8号用	2,500円	(237×49mm・2500cc)
42369-077	7号用	2,000円	(210×49mm・2000cc)
42370-077	6号用	1,500円	(176×36mm・1500cc)



陶製プレート

遠赤外線効果があり、鍋底の焦げ付き防止にもなります。

取り付け方

土鍋の底のクボミにIHプレートを敷き、その上に陶製プレートを乗せてください。

お手入れ方法・注意点

- 使用後、IHプレートと陶製プレートを外して洗って下さい。
- IHプレートの汚れが落ちにくい場合はクレンザー等で汚れを落として下さい。(陶製プレートは陶器ですのでクレンザー等では使用しないで下さい。キズが付きます。)
- 土鍋本体と一緒に乾燥させてから収納して下さい。
- ※取り外しや洗浄時にプレートを扱う時には手を切らないように注意下さい。
- ※IHプレートは紅色に変色する場合がありますが、体に有害なものではありません。
- ※IHプレートは消耗品ですので、変形・破損した場合はIHプレートを交換して下さい。



鑄鉄IH板 (実用新案取得済み)

鉄の鑄物でできており、これ一枚で通常の鍋(当社製品のみ)がIH対応となります。

取り付け方

なべ底のクボミに鑄鉄IH板を敷いてください。

お手入れ方法・注意点

- 最初に使用される前に、鑄鉄IH板を沸騰したお湯に入れしばらく煮立てた後取り出してきれいに拭き乾燥させて下さい。
- 使用後、鑄鉄IH板を外して洗って下さい。
- 鑄鉄IH板はよく乾燥させてから収納して下さい。濡れたままで放置しておくとサビの原因となります。



42371-077	兼用鑄鉄 IH板(大)	1,900円	(190×50mm)
-----------	-------------	--------	------------



42372-077	兼用鑄鉄 IH板(中)	1,600円	(158×50mm)
-----------	-------------	--------	------------



42373-077	兼用鑄鉄 IH板(小)	950円	(143×50mm)
-----------	-------------	------	------------