

Catalogue No.

20279-658

658 耐熱

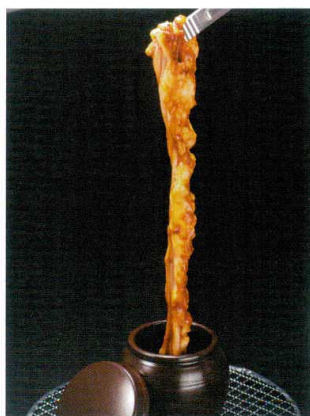
スライス石・かめ(韓国製)



658-101-637 **5,000円** [中国製]
民芸こころ(火入付) (16.5×14.5×H8.2) 765810163
658-102-637 **3,500円**
15cm 削りスライス石 (15×H1.8) 765810263

658-103-637 **4,000円**
18.5cm 削りスライス石
(18.5×H1.8) 765810363

658-104-637 **4,600円**
21cm 削りスライス石
(21×H1.8) 765810463



658-301-637 **900円**
1合コチジャン
(10×8.5×210cc) 565530463

658-302-637 **1,500円**
2.5合コチジャン
(12.5×9.5×400cc) 565530563



658-201-637 **1,250円**
3合かめ (11×11×540cc) 565540163
658-202-637 **1,900円**
6合かめ (13×13.5×1,160cc) 565540263

658-303-637 **3,000円**
4合マッコリかめ
(15×12×800cc) 565530663

658-304-637 **3,850円**
7合マッコリかめ
(18×14.5×1,300cc) 565530363

658-305-637 **600円**
マッコリ茶碗
(9×5.2) 565530163

658-306-637 **1,000円**
マッコリスプーン
(18cm) 565530263

※ [中国製] 以外の商品は韓国製です。

◆ 韓国石器を末永くお使いいただくために

● ご使用になる前に

1. 大鍋に石器全体が浮るくらいの水と、塩200gほどを入れます。
2. そこに石器を入れ、90分ほど煮沸させます。このとき釘や小石などを石器の下に入れ隙間を作ってください。絶対に石器を伏せて沸騰させないでください。
3. 石器を取り出し、粗熱を冷ましてから流水で塩分を取り除きます。すぐに冷やすと割れる恐れがあります。
4. 水気を布巾等でしっかりと拭き取り、弱火で乾燥させます。火を止め乾燥した石器全体にサラダ油を塗りこみ、一晩夜置かせて水洗いをして準備完了です。

● お手入れ方法

1. 使用後は石器を自然に冷ました後、食器用洗剤をつけスポンジ等で十分に洗い、水気を取り乾燥させてから薄くサラダ油を塗り保管してください。
2. 焦げ付きは、調理する前に十分に予熱させると比較的簡単にはがれ落ちます。しつこい焦げ付きは、石器の中に水を入れ弱火で十分ほど煮沸させると焦げが浮いて取りやすくなります。
3. 石器が熱いうちに水をかけたりしないでください。急激な温度変化はヒビ割れ、破損の原因となります。

● 取扱説明

1. 天然石を使用していますので、ご使用状況によりヒビや亀裂が入ることがあります。多少のヒビ等は使用上問題ありませんが、破損の恐れのある場合には使用を中止し、新しいものをお買い求めください。
2. ガスの火力は弱火でご使用ください。火力が強すぎるとヒビ割れ、破損の原因となります。
3. 調理後は別売りのヤットコでしっかりとつかみ、木台(敷台)に載せてください。敷台に載せても熱が伝わりテーブルが熱くなることがありますので、熱に弱いものの上での使用は十分ご注意ください。
4. 石器の熱により木台が焦げることがありますが、使用上問題ありません。木台は天然の木材で出来ていますので、使用状況により反りやヒビが発生することがあります。また水には弱いので出来るだけ水気を避けてご使用ください。

◆ チゲ鍋(韓国製土鍋)を末永くお使いいただくために

● 取扱説明

1. ガスの火力は弱火から徐々に強くするようにしてください。火力が強すぎるとヒビ割れ、破損の原因となります。
2. 調理後は別売りのヤットコなどでしっかりとつかみ、メラミン敷台に載せてください。敷台に載せても熱が伝わりテーブルが熱くなることがありますので、熱に弱いものの上での使用は十分ご注意ください。
3. 器が熱いうちに水をかけたりしないでください。急激な温度変化はヒビ割れ、破損の原因となります。破損の恐れのある場合には使用を中止し、新しいものをお買い求めください。
4. 使用後はチゲ鍋を自然に冷ました後、食器用洗剤をつけスポンジ等で十分に洗い、水気を取り乾燥させてから保管してください。