

Catalogue No.

20367-1744

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

石焼ビビンバ・ステーキ皿

卓上用品

1744

Carbona

ISO 9001:2000取得 国際品質認証 K1557.06
ISO 14001:2004取得 国際環境基準 K1558.06

CARBONA(カボナ)炭鍋シリーズ

エコでヘルシー“炭99.5%”

炭は韓国語で貴重で新鮮なという意味で“黒い宝物”と呼ばれています。
“カボナシリーズ”はその炭の効能を最大限に活かす炭素成型の特許技術でさまざまな商品を開発しています。

カボナ製品は炭素含有量が99.5%

カボナは炭素含有量だけでなく多孔質性的にも最高ランクであり、炭の効果を最大限に発揮できる最高の商品です。
この製品は鋳型に「炭」を入れて3,000℃まで上昇させ「炭素素材」に成就させ、その後の工程に於いて3,000℃の焼入れを3回繰り返し完成させています。ほとんどハンドメイドに近く、完成まで6ヶ月の日時を費やし製品化しています。



電子レンジやオーブンでのご使用はできません。

カボナ炭鍋の特徴

- カボナ炭釜から放出される遠赤外線が食材の中まで浸透しふっくらおいしく仕上げます。
- 栄養素の破壊を防ぐことができ、更にミネラルが放出されおいしくなります。
- 野菜の煮込みは水なしで調理することができ、素材の味をさらに引きだてます。
- 食べ物の酸化を防ぎ防臭効果もあります。
- 殺菌などに含まれる微量の残留農薬及び有害物質などを除去します。
- 使用後は、水洗いで簡単に手入れできます。
- 不燃材であり、焦げ付きにくく、酸化しないので、これらの効果は長期間持続し、耐久性は半永久的です。



①焼肉プレート 角
(溝無) CBN-412-1 ㊦ ㊦ ㊦
7565230 ¥16,000
外寸:300×340×H29
重量:3.1kg



②焼肉プレート 角
(溝付) CBN-411-1 ㊦ ㊦ ㊦
7565220 ¥17,000
外寸:300×340×H29
重量:3.1kg



③穴明焼肉プレート
(取っ手付) CBN-305 ㊦ ㊦ ㊦
7565210 ¥22,000
外寸:φ350×H70
内寸:φ300 重量:2.2kg



④焼肉プレート
丸 (ガラス蓋付) CBN-351 ㊦ ㊦ ㊦
7565180 ¥25,000
外寸:φ350×H39
内寸:φ320 重量:4kg



⑤焼肉プレート
丸 CBN-353 ㊦ ㊦ ㊦
7565190 ¥15,000
外寸:φ260×H30
内寸:φ240 重量:1.5kg

朝鮮食器



⑥EBM 18-8 冷麺器 プレーン
内径 深さ 商品コード 価格
M 190 71 3667800 ¥3,500
L 210 75 3667700 ¥3,900
板厚:1.2mm



⑦EBM 18-8 段付補強 冷麺器
内径 深さ 商品コード 価格
S 203 76 7272200 ¥3,900
M 215 83 7272100 ¥4,100
L 228 88 7272000 ¥4,200
板厚:1.2mm



⑧18-8 冷麺器 No.11
2334400 ¥4,980
内寸:φ192×H71 板厚:1mm



⑨18-10 極厚 飯碗 (蓋付)
模様入 M
7272300 ¥3,200
内寸:φ105×H73
板厚:1.5mm 口径:φ95



⑩18-8 極厚 汁碗
7272400 ¥1,860
内寸:φ135×H49 板厚:1.2mm



⑪18-8 汁碗 No.4
2333600 ¥4,050
内寸:φ158×H65 板厚:1mm



⑫18-8 汁碗 No.5
2333700 ¥3,550
内寸:φ135×H52 板厚:1mm



⑬18-8 漬物入れ (蓋付) No.6
2333800 ¥3,000
内寸:φ99×H40 板厚:1mm



⑭18-8 漬物入れ (蓋付) No.7
2334000 ¥2,400
内寸:φ86×H30 板厚:1mm



⑮18-8 水菜入れ (蓋付) No.8
2334200 ¥2,870
内寸:φ85×H50 板厚:1mm

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

57 石焼ビビンバ・
ステーキ皿

58 和・洋・中・
給食・食器

59 漆器

60 メニュー用品

61 ロビー関連商品

62 看板・
のれん・
提灯

63 テーブル・
椅子関連
商品

64 ルーム関連
商品