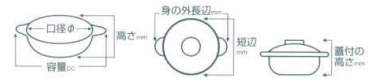


Catalogue No.
20442-486

486 陶板(耐熱)・調理鍋



- 土鍋オープン (美濃焼)
- 土鍋 陶板(耐熱) (信楽焼)
- 土鍋オープン (萬古焼)
- 土鍋 (萬古焼)
- 調理鍋**
- コンロ
- 柳川鍋
- 耐熱食器 セイロ
- ピビンバ(耐熱) 敷板
- レンゲ
- 汁次・アラス
- 陶板(耐熱) アルミ鍋
- 箸箱
- ステンレス鍋
- コンロ
- 樹脂小物



48601-359 志野6.0民芸陶板 1,800円 (240×190×55mm)	48603-359 黒吹6.0民芸陶板 1,800円 (240×190×55mm)	48605-489 イラホ6号変形陶板 1,800円 (243×188×68mm)
48602-359 志野8.0民芸陶板 3,100円 (310×250×60mm)	48604-359 黒吹8.0民芸陶板 3,100円 (310×250×60mm)	48606-489 イラホ8号変形陶板 3,100円 (315×253×80mm)



48607-359 鉄釉9.0深陶板 4,600円 (320×275×55mm)	48609-489 灰釉7号耐熱皿 2,000円 (250×225×36mm)	48612-489 鉄砂8号パスタ&パエリア 2,800円 (280×257×65mm)
48608-359 鉄釉10.0深陶板 6,000円 (370×320×55mm)	48610-489 灰釉8号耐熱皿 2,600円 (285×258×43mm)	
	48611-489 灰釉10号耐熱皿 3,700円 (335×305×50mm)	



48613-359 耐熱パエリア皿(黒) 2,500円 (280×38mm)	48614-359 ひとり 山吹タジン鍋 2,800円 (220×190×120mm・500cc)	48615-359 ふたり 青磁タジン鍋 4,100円 (250×225×145mm・900cc)
---	--	--



48616-359 耐熱陶器セラ・クッカー
14,500円
(280×280×155mm・4500cc)

ガスコンロで本格的なピザが焼けます



48617-359 ピッツェリアアピザ専用窯
21,000円 (360×135mm)

- バーナー全口温度センサー搭載機種(新自主基準適合品)では使用できません。
- カートリッジタイプやアウトドア用のコンロでの使用はご遠慮下さい。
- ビルトインタイプの場合には使用しないで下さい。
- トッププレートがガラス製の場合は使用しないで下さい。