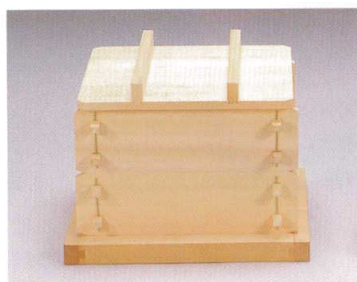


Catalogue No.

20454-36

蒸し料理は
素材の栄養分が逃げにくく、
また、魚や肉等は、
やわらかく蒸し上がり、
温かさとおいしさが楽しめる
ヘルシー料理です。



槽・角セIROセット(身2段)

受注

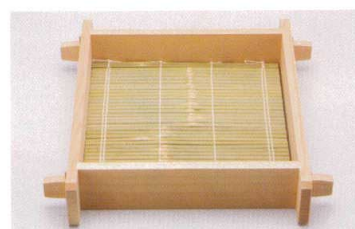
17-036-01 (22102) **28,500円**
※身(竹ス付)×2段、蓋、敷板のセットです。

(05370) 身(1段・竹ス付) **8,250円**
外寸約32.5×32.5×H9.8cm/内寸約24×24×H7.5cm

(05371) 蓋 **4,200円**
30.5×30.5×H4cm

(05372) 敷板 **7,800円**
約30×30×H2.7cm
※中央に約φ2.5cmの穴があります。

(10109) 竹スグレ **1,150円**
約23.6×24cm



槽・角セIRO 身のみ(浅型)
H8.5cm

受注 見積

17-036-02
外寸約44.2×44.2×H8.5cm/内寸約33×33×H6.5cm

浅型タイプのセIROです。
用途・食材に合わせた
高さで別注制作します。



(浅型)



和せIRO(底二本ザン)

17-036-03 (20346) 身・竹ス付(約2升) **13,050円**
外寸約φ31×H12.5cm/内寸約φ31.5×H14.5cm

17-036-04 (05432) 竹スグレのみ **850円**
約φ29.5cm ※2升用

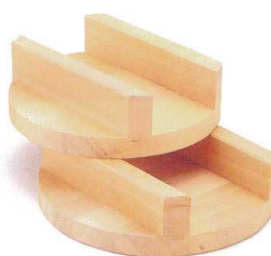
17-036-05 (20348) 身・竹ス付(約1.5升) **12,550円**
外寸約φ27.5×H11cm/内寸約φ28.5×H13cm

17-036-06 (05431) 竹スグレのみ **780円**
約φ26.5cm ※1.5升用

※身は本体に竹ス付です。 ※外寸=天部外径×H(ハカマより上寸)
※内寸=ハカマ底部内径×H(竹スグレより上寸)
※蓋は右の「白木・釜蓋」をご利用ください。



※「和せIRO(底二本ザン、竹スなし)」を真上から見た場合。



白木・釜蓋

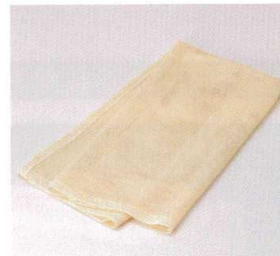
受注

17-036-07 (20300) 特小 **6,800円**
約φ30cm(板厚約3cm)

※和せIRO(底二本ザン)(約1.5升)用の蓋として使えます。

17-036-08 (10233) 小 **7,800円**
約φ33cm(板厚約3cm)

※和せIRO(底二本ザン)(約2升)用の蓋として使えます。



新ふかし布

17-036-09 (06406) 小 **550円**
約66×68cm

17-036-10 (06407) 大 **750円**
約88×88cm

※綿100%

036

せIRO

角せIRO・釜蓋

調理道具
017-034

せIRO
035-043

鍋・コンロ
044-063

そば・うどん
064-073

竹製品
074-092

金彩・銀彩
093-099

弁当
100-125

飯器・椀
126-130

料理箱・皿
131-160

盛込
161-182

ビュッフェ
183-196

小鉢・珍味入
197-224

樹・酒の器
225-230

演出小物
231-262

紙製品
263-334

卓上用品
335-362

什器・備品
363-438

サイン
439-460

浴場用品
461-467

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490