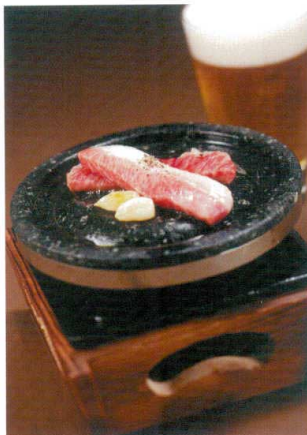
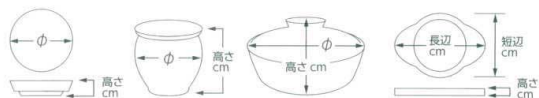


Catalogue No.

20470-720

720

スライス石・かめ・マッコリ(韓国製)
Stone Plate, Earthenware Jar, Makgeolli (Made in Korea)



720-101-630 **3,500円**
15cm 削りスライス石 (15×H1.8) 765810263
720-102-630 **5,000円**
民芸こんろ (火入付) (16.5×14.5×H8.2) 765810163

720-103-630 **4,000円**
18.5cm 削りスライス石
(18.5×H1.8) 765810363

720-104-630 **4,600円**
21cm 削りスライス石
(21×H1.8) 765810463



720-201-630

720-204-630

720-202-630

720-203-630



720-201-630 **3,100円**
4合マッコリかめ (15×12-800cc) 565530663
720-202-630 **1,100円**
マッコリスプーン (18) 565530263
720-203-630 **1,000円**
1合コチジャン (10×8.5-210cc) 565530463
720-204-630 **670円**
マッコリ茶碗 (9×5.2) 565530163

高古焼
オープン

土鍋

有田焼
オープン

耐熱

◆ 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. 大鍋に石器全体が浸るくらいの水と、塩200gほどを入れます。
2. そこに石器を入れ、30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。絶対に石鍋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、一昼夜寝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5分ほど煮沸させると焦げが浮いて取れやすくなります。
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。