

Catalogue No.

20476-138

Series
耐熱鍋

耐熱鍋シリーズ

ヘルシークッキングのコツは
素材それぞれのおいしさを引き出すこと。
そのまま食卓に出せる耐熱鍋が人気です。

直火
OK

ムール貝のワイン蒸し & カジユス &
マッシュルームのアヒージョ & 砂肝のオイル漬け
15cm片手鍋(黒), 5切立オニオン鍋(黒), 24cm(黒),
フタ(白), 12cm片手パンレンガ