

Catalogue No.

20558-1003

32-1003 石焼ビビンバ鍋・耐熱陶器鍋・水晶プレート



① H-80-1 石焼ビビンバ 16cm **¥4,700** (15.8φ×6.8)

② H-80-2 18cm **¥5,100** (18φ×7.5)

③ H-80-3 20cm **¥5,500** (20φ×7.8)



石焼ビビンバ(補強付)

④ H-69-64 16cm **¥5,500** (15.8φ×7.6)

⑤ H-80-4 18cm **¥5,900** (18φ×7.6)



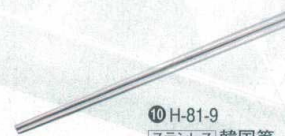
耐熱陶器 チゲ鍋

⑥ H-12-68 13.5cm **¥1,600** (13.5φ×6.8・内径11φ)

⑦ H-12-69 15.5cm **¥2,000** (15.5φ×7.2・内径13φ)

⑧ H-12-70 17.5cm **¥2,400** (17.5φ×8・内径14.5φ)

⑨ H-12-71 19cm **¥2,700** (19φ×9・内径16φ)



⑩ H-81-9
ステンレス 韓国箸
¥350 (23)



⑪ H-81-10
ステンレス 韓国スプーン
¥430 (21.3)



⑫ M メラミン受台

H-69-69 16cm用 **¥400** (21.4×17.2×2.2)

H-69-70 18cm用 **¥430** (22.8×18.8×2.3)

H-69-71 20cm用 **¥730** (23.6×19.8×2.4)



⑬ 石焼ビビンバ用受台

H-69-66 小 **¥3,200** (22.5×16×3)

H-69-67 中 **¥3,400** (24×17.8×3)

H-69-68 大 **¥3,900** (28.2×21×4)



⑭ H-19-70 **限定品**

石焼ビビンバ用木台(18φ用)

(断熱板付)

¥5,500 (23.8×24×9)

天然水晶パワー!

水晶
焼肉プレート

特長

- 後片付けが簡単。金たわしで洗っても傷つかない。
- 肉や野菜のアクが出にくい。
- 吸熱が速く、放熱が遅い特徴がある。
- 煙りが少ない。
- 水晶の表面が焦げ付きにくい。
- 臭いの発生が少ない。
- 油が表面に留まりにくい。
- 天然の宝石なので半永久的に使用できる。
- 長時間高温の火力で熱しても変色したり、変形したり、割れたりしない。
- 透明なので、火の様子を確認できる。
- 遠赤外線効果で肉がふっくら灼ける。

- すでにご利用いただいている方々からも透明で清潔感があり、燃える燃料が見える演出効果も高いと評判の「水晶焼肉プレート」
- 宝石の水晶が食卓の調理道具として登場! 水晶を前出ししていないに驚きました!
- 新メニューの存在感がある名品として、水晶が持つパワーで美味しいお食事を! お客様に喜んで頂けること間違いありません。



⑮ H-42-47

水晶焼肉プレート 直送
¥7,000 (15φ×1.5)



敷板



⑯ 1-848-42
困 焼杉コースター 八角 **限定品**
¥270 (12×11×1)



⑰ 困 丸型焼杉敷板
(穴なし) **限定品**
1-848-49 12cm **¥200** (12φ×1)
1-848-50 15cm **¥340** (15φ×1)



⑱ 困 丸型焼杉敷板
(穴あり) **限定品**
1-848-51 12cm **¥200** (12φ×1)
1-848-52 15cm **¥370** (15φ×1)



⑲ 困 焼杉敷板(縁付角) **限定品**
1-848-55 16.5cm **¥550** (16.5×16.5×2)
1-848-56 19cm **¥630** (19×19×2)

直送 商品はメーカーから直送の為、運賃は別途請求になります。 *この頁の青字価格の商品は、掛率が異なりますのでご注意ください。

限定品 在庫を確認の上、ご注文下さい。