

P672～P679 器に適合する丸板を価格の後に表示しています。
丸板1～5 P678に掲載。

石鍋(韓国製)
Stone Bowl (Made in Korea)

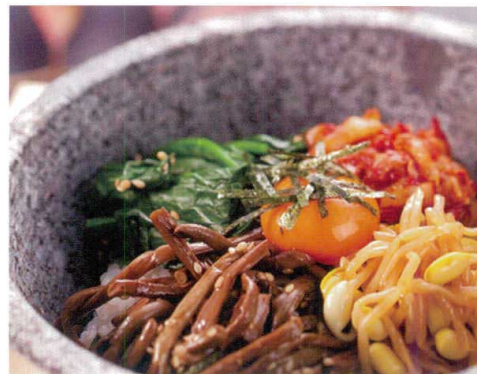
679



679-101-632 **4,500円 ①**
12cm石鍋(12×6.5) 565710163



679-102-632 **5,600円 ②**
14cm石鍋(ステンレス巻)(14×7.2) 565720163
679-103-632 **2,200円 ③(中国製)**
16cm丸木台(20×16×2・内寸12.8) 1267840363



679-201-632 **6,400円 ②**
16cm石鍋(ステンレス巻)
(16×7.5) 565720363



679-202-632 **6,900円 ③**
18cm石鍋(ステンレス巻)(18×7.5) 565730563
679-203-632 **2,500円 ③(中国製)**
19cm丸木台(24×19×2・内寸15.3) 1267840463



679-204-632 **7,400円 ③**
20cm石鍋(ステンレス巻)
(20×7.7) 565720563



679-205-632 **8,600円 ③**
21cm石鍋(ステンレス巻)
(21×7.8) 565720663



679-301-632 **5,200円 ②**
14cm石鍋(14×7.5) 1172940163



679-302-632 **6,000円 ②**
16cm石鍋(16×7.5) 1172940263



679-303-632 **6,500円 ③**
18cm石鍋(18×7.5) 1172940363



679-304-632 **7,000円 ③**
20cm石鍋(20×7.5) 1172940463

和陶
オープン
洋陶
オープン

ビュッフェ

オープン
食器

スフレ
洋小物

碗皿

マグ
スープカブ

中華
オープン

中華単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢

薬土瓶
かめ

茶道具

インテリア
小物

花瓶

仏神具

傘立

◆ 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。