

Catalogue No.

20631-61

電調木枠鍋
わっぱ煮

電調®木枠鍋

電磁調理器対応

焼杉・電調木枠鍋

20-061-01 (21306) (大) 4~5人用 17,100円

約27.5×27.5×H9.5cm

20-061-02 (21307) (小) 2~3人用 15,200円

約23.5×23.5×H7.5cm

※電磁調理器100V専用です。

※電調器は登録商標です。(第4236326号、4326466号)

電調木枠鍋でお座敷セイロセットが
お楽しみいただけます。

※お座敷セイロ> P49参照

電調木枠鍋 + お座敷セイロセット
大 7寸



わっぱ煮

海の漁師達が、獲れたての魚介類をわっぱ(曲輪)に入れ、味噌や日本酒、水を加えて焚き火で焼いた石を投げ入れてお昼ご飯のおかずにご飯に食べていたのがはじまりのわっぱ煮。浜で味わう、この豪快料理の器をご紹介します。

焼石 ワっぱ煮鍋

20-061-03 (21420) 小(1人用) 15,000円

約φ15×H11cm

20-061-04 (21421) 大(4~5人用) 26,500円

約φ26.5×H15cm

※ワっぱ材質:ひのき

ワっぱ煮石 運び箱 小

20-061-05 (21423)

8,500円

約21×14×H30cm / 内寸約15.2×10.3×H5.5cm

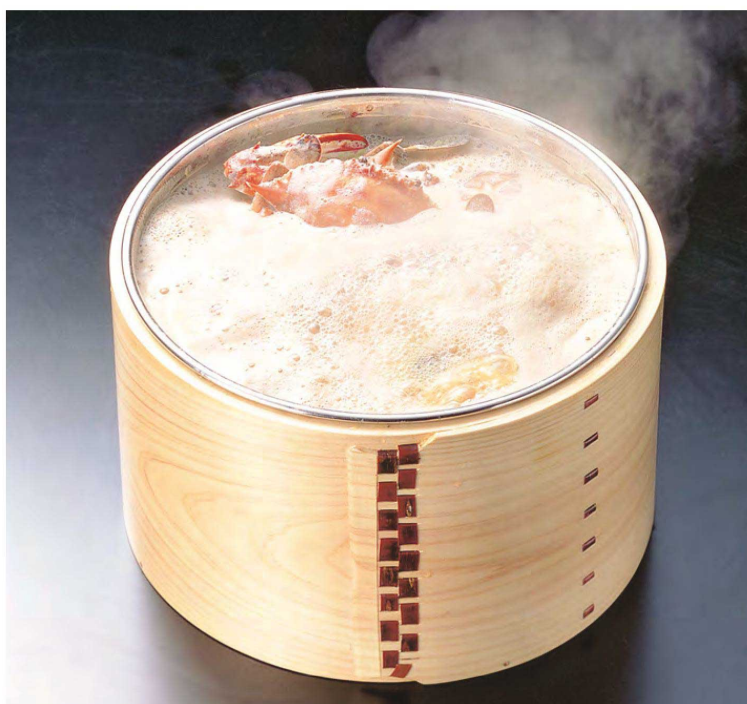
ワっぱ煮用 焼石

20-061-06 (21422) (1ヶ)

重さ約250~300g

見稿

※直径4~6cmでバラツキがあります。



① 禁止・厳守

※石(安山石)を高圧になるまで焼きますので、直接手で触れたりますと火傷や怪我の原因になります。十分注意してお取り扱いください。
※具材と汁と石を入れた時8分目より水面が上にならないよう、量りながら調理ください。
※天然の石を使用しています。落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合、割れの原因になりますので十分注意してお取り扱いください。



調理道具
ぜいろう

鍋
マロ

うば
うじん

竹製品

銀彩

弁当

飯器

料理箱

盛込

ピツフェ

小鉢
珍味入

酒器

演出小物
紙製品

卓上用品

陳列備品

説明

品名検索

番号検索