

Catalogue No.

20633-800

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

釜・土鍋

800



①鉄ごはん鍋

	ページコード	外寸	内径	深さ	在径	重量	容量	商品コード	価格
2合炊き	21-084	4-0800-0101	260×200×H115	φ155	95	φ105	2.56kg	1.2ℓ (8分目)	0171100 ¥12,000
3合炊き	21-085	4-0800-0102	280×220×H135	φ180	110	φ120	3.2 kg	1.9ℓ (8分目)	0171200 ¥14,000
5合炊き	21-086	4-0800-0103	305×250×H145	φ200	120	φ130	3.85kg	2.7ℓ (8分目)	0171300 ¥17,000

※2合炊き 21-084は電磁調理器でのご使用はできません。



②盛栄堂 南部ごはん釜

	ページコード	内寸	深さ	底板厚	底径	重量	ℓ	商品コード	価格
F450 2合炊	4-0800-0201	160	75	5.0	125	2.7	1.3	1601900	¥8,500
F414 3合炊	4-0800-0202	175	80	5.0	130	3.2	1.6	1602200	製造中止
虎盤 F410 5合炊	4-0800-0203	220	90	5.0	135	4.8	2.5	1602500	¥15,000



③鉄釜 おいしいご飯

	ページコード	容量	商品コード	価格
312707 2合	4-0800-0301	180×H135	1.3ℓ	7632000 ¥10,000
312714 3合	4-0800-0302	200×H145	2.0ℓ	7632100 ¥12,000

※312707 2合は電磁調理器でのご使用はできません。



④栗型ごはん炊き 黒

	ページコード	商品コード	価格
小 3合炊	4-0800-0401	210×180×H165	8508600 ¥8,000
中 5合炊	4-0800-0402	240×210×H175	8578300 ¥11,000
大 7合炊	4-0800-0403	280×240×H210	8578400 ¥13,500

材質:耐熱陶器

●ふきこぼれにくい安心構造

●炊き込みごはん、雑炊、おかゆ、カレー、シチュー等の鍋として利用できます。



⑤ごはんはどうだ (ステンレス蓋)

	ページコード	容量	商品コード	価格
3合釜	CM-3	4-0800-0501	φ160×H115 1合～3合	8214200 ¥40,000
5合釜	CM-5	4-0800-0502	φ180×H145 3合～5合	8214300 ¥45,000

材質:本体/純銅 蓋/ステンレス・天然木

●特殊フッ素樹脂加工

●すばやく炊き上げ約10分 (ガスコンロ使用時)



⑥ごはんはどうだ 釜受台

	ページコード	商品コード	価格
3合釜用	CM-1D	4-0800-0601	200×240×H90 8314900 ¥3,500
5合釜用	CM-2D	4-0800-0602	220×260×H95 8315000 ¥4,000

材質:天然木 (桐)

サーマテック 直火炊飯土鍋

・本体には、耐熱温度差500度クリアの高耐熱素材を採用。JIS高耐熱製品です。
・直火・電子レンジ・オープン・シーズヒーター・ハロゲンコンロ対応



⑦謹製釜炊き三昧 (ざんまい)

	ページコード	釜本体	かまど	商品コード	価格
2合炊き	4-0800-0701	φ182×H100	φ218×H60	8551010	¥8,000
3合炊き	4-0800-0702	φ206×H121	φ240×H66	6305410	¥10,000
5合炊き	4-0800-0703	φ226×H141	φ252×H81	7528710	¥12,000

本体:アルミニウム合金 底厚3mm

蓋:18-0ステンレス (板厚3.0mm)

●ステンレス製の重宝蓋が釜蓋の内部にほどよい圧力をかけます。

●カセットコンロでも簡単に作ることができます!!

※必ずレンジャーの五徳の上にかまどを載せてご使用ください。レンジとかまどの間に空間がない場合、不完全燃焼の恐れがあります。



サーマテック 直火炊飯土鍋 (3合炊き・内蓋付)

	ページコード	商品コード	価格
⑧ブルー	TDG01	4-0800-0801	6972210 ¥6,500
⑨グリーン	TDG02	4-0800-0901	6972220 ¥6,500
⑩アイボリー	TDG04	4-0800-1001	6972370 ¥6,500

外寸:φ220×深さ90 重量:2.0kg 容量:2.0ℓ 内径:165

●2合・3合用の水量目安の内側目盛付

■特徴

・水張り吸水率0.5%以下を実現。お料理の旨いしめ付きや、カビの心配もなく衛生的です。水張り吸水率とは土鍋に70%ほど水を入れ、15時間放置した場合に土鍋にしみ込んだ水分を表しています。
・SIセンサーにフィットする底面形状

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

51 炊飯器・スーフジャー

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オーブン・電子レンジ

55 低温調理器・フードワーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連