

Catalogue No.  
20652-595

最新情報  
P501-600



チゲ鍋・サンゲタン鍋(韓国製)  
Jjigae Pot, Samgyetang Pot (Made in Korea)

595



595-101-633 **1,650円**  
12cmチゲ鍋(身) (12×7・500cc)  
595-102-633 **1,100円**  
12cmチゲ鍋用蓋 (13.5×3.5)  
595-103-633 **500円**  
12cmチゲ鍋用メラミン敷(内径12)



595-104-633 **1,860円**  
14cmチゲ鍋(身) (14×7.2・770cc)  
595-105-633 **1,150円**  
14cmチゲ鍋用蓋 (15.5×3.5)  
595-106-633 **560円**  
14cmチゲ鍋用メラミン敷(内径13.4)



595-107-633 **2,360円**  
16cmサンゲタン鍋(身) (16×8・1000cc)  
595-108-633 **1,250円**  
16cmサンゲタン鍋用蓋 (17×4)  
595-109-633 **680円**  
16cmサンゲタン鍋用メラミン敷(内径15)



595-201-633 **2,700円**  
18cmサンゲタン鍋(身) (17.5×9・1400cc)  
595-202-633 **1,400円**  
18cmサンゲタン鍋用蓋 (18×4.5)  
595-203-633 **760円**  
18cmサンゲタン鍋用メラミン敷(内径16)



595-204-633 **2,950円**  
19cmサンゲタン鍋(身) (19×10・1900cc)  
595-205-633 **1,500円**  
19cmサンゲタン鍋用蓋 (20×5)



595-301-633 **600円**  
ピンバスポーン (209)



595-302-633 **500円**  
23cm平箸(柄なし) (23)



595-303-633 **730円**  
23cm角箸 (226)



595-304-633 **900円**  
18cmアルミヤットコ

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

オープン

中華

オープン

中華製品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢

薬土瓶

スリ鉢

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場合がありますので、熱に弱いものの上でご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場合がありますので、熱に弱いものの上でご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。