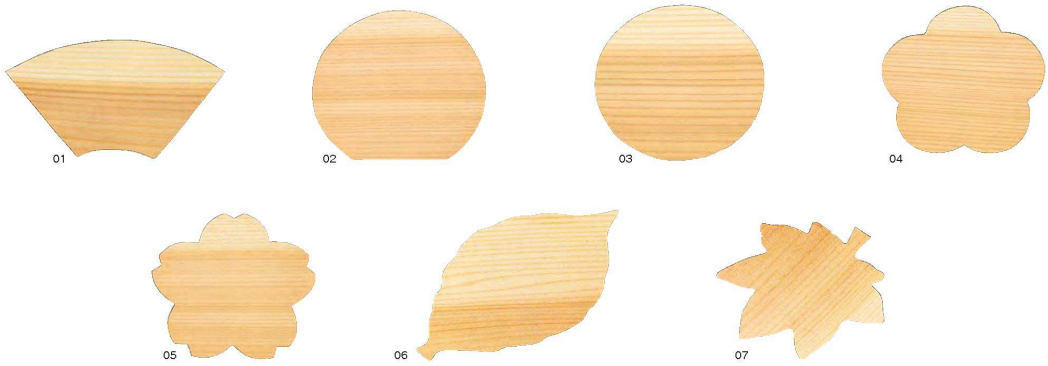
Catalogue No.
20688-446

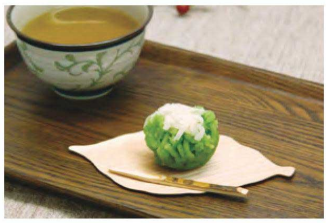
杉懐敷 －型どり－



厚み0.6mm

杉懐敷（100枚入）

21-446-01（23932）末広 15×8.7×t0.06cm	¥8,500 （1枚当り¥85）	21-446-05（23931）桜 11×11×t0.06cm	¥7,100 （1枚当り¥71）
21-446-02（23933）半月 11.1×10.5×t0.06cm	¥7,100 （1枚当り¥71）	21-446-06（24010）木の葉 14.5×8.5×t0.06cm	¥7,100 （1枚当り¥71）
21-446-03（23934）満月 φ10.8×t0.06cm	¥7,100 （1枚当り¥71）	21-446-07（24009）紅葉 11×11×t0.06cm	¥7,100 （1枚当り¥71）
21-446-04（23930）梅 11×11×t0.06cm	¥7,100 （1枚当り¥71）		



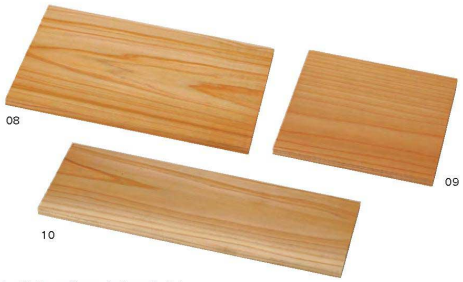
グリルプランク

肉、魚、野菜を無垢の板と一緒に蒸し焼きに。
自然の味と香りをダイレクトに味わえる調理法、ウッドプランクグリル。



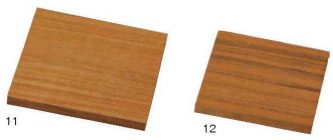
ご使用方法

①木板を調理前に水洗いし、2時間程度、たっぷりの水に浸しておきます。（ワインやブランデー、お酒等でも）
②食材をのせ、板のままグリルにのせて蓋をするか、ホイルで包んでグリルにのせ、直火で加熱します。
③板ごとのせてそのまま提供すると煙や香りが立ち上り、燻製料理のように木の香りを愉しむことが出来ます。



杉・グリルプランク（10枚入）

21-446-08（09017）長角　¥2,400（1枚当り¥240）　20×13×t0.7cm
21-446-09（09018）正角　¥1,800（1枚当り¥180）　13×13×t0.7cm
21-446-10（09019）細　¥2,200（1枚当り¥220）　25×9×t0.7cm
※材質:杉　※無塗装
※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。



ヤマザクラ・グリルプランク（10枚入）

21-446-11（09020）大　¥2,400（1枚当り¥240）　9×9×t0.7cm
21-446-12（09021）小　¥1,800（1枚当り¥180）　7.5×7.5×t0.7cm
※材質:山桜　※無塗装
※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。

ご注意　燃えやすくなりますので、複数回の使用はご遠慮ください。