JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20688-60

湯豆腐　やさしい味を楽しむ本格炭火仕様





01



02

檜・角型湯豆腐セット(1人用)〈木炭専用〉(UH1021) 受注

21-060-01(23102)　**¥71,000**

25×18.3×H14.5cm

※豆腐すくい、汁次付 ※陶器、薬味入別売

※とうふすくい(21-046-10) ≫ P46参照

陶器・黄瀬戸汁次 繊部流し

21-060-02(23213)　**¥3,600**

7.8(φ4.8)×H13.5cm

※容量:約120ml





椹・小判型湯豆腐セット〈木炭専用〉2〜3人用(US1023) 受注

21-060-03(23105)　**¥90,000**

28.5×21×H19cm

※豆腐すくい、汁次付 ※陶器皿は別売

※とうふすくい(21-046-12) ≫ P46参照

お気軽に固型燃料で湯どうふが楽しめます。



※ステンレスは取り外しでき、手入れしやすく清潔さが保てます。

※中仕切付。豆腐が横に流げません。



ご注意

固型燃料は火皿に入れてご使用下さい。又、火皿は所定の場所に置いてご使用下さい。

焼杉湯豆腐セット(1人用)(豆腐すくい・汁次・火皿付)

21-060-04(21320)　**¥15,000**

19.2×14.8×H16.7cm

※固型燃料専用

焼杉湯豆腐用 汁次

21-060-05(23200)　**¥550**

底径約φ4.9×H9cm

※容量:約100ml



05



ご注意　金属部分は大変熱くなりますので、直接手をふれないようにご注意願います。