

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・調味入別売  
※豆腐すくい(21-046-10) > P46参照

## 陶器・黄瀬戸汁次 織部流し

21-060-02 (23213) ¥3,600  
7.8(φ4.8)×H13.5cm  
※容量約120ml



## 榎・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  
※豆腐すくい(21-046-12) > P46参照

お気軽に固型燃料で湯豆腐が楽しめます。



※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。豆腐が横に逃げません。



**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)

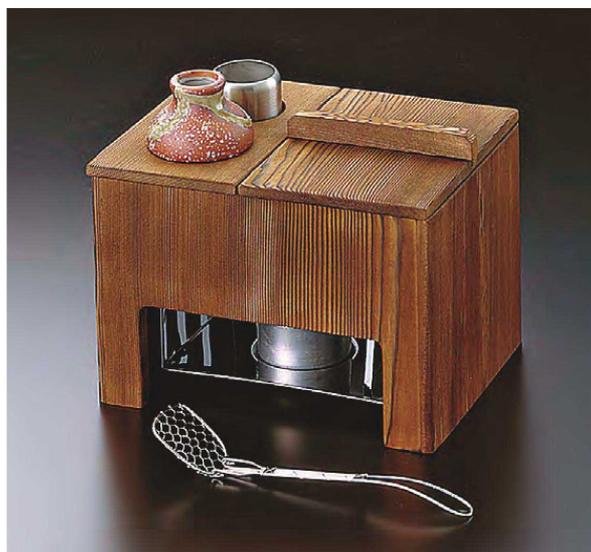
21-060-04 (21320) ¥15,000  
19.2×14.8×H16.7cm  
※固型燃料専用

## 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ください。