

Catalogue No.
20692-809

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

809 おひつ

49 タイマー



① よろい 電気おひつ
ごはん用

ページコード 商品コード 価格
YD0-2 6-0809-0101 0967300 ¥250,000
外寸:φ360×H250 電源:単相100V 100W
容量:炊き上がりシャリ約6kg用
保温温度:50~60℃
●木のぬくもりを生かし尚美味しいシャリを12時間保温します。
●フタ内側で結露を吸収する為、フキンは必要です。
●外側はお手入れ簡単なウレタン塗装仕上(国産ひのき使用)
●内ナベは高級テフロン仕上
炊飯シート(250枚入) 価格
6-0809-0102 0967210 ¥22,000

お寿司のシャリ、ご飯の保温に



② 電子保温コンテナ
(ダイヤル式)

ページコード 商品コード 価格
1575XB 6-0809-0201 0819810 ¥150,000
外寸:483×373×H256
電源:100V/75W
容量:20L(5升)
材質:ポリプロピレン
●特殊遮熱外層フィルムヒーターを使用の為、温度のむらが少ないです。
●ダイヤルひとつで簡単温度調節(15~75℃無段階)

50 濃度計他

さわらの呼吸がシャリに最適な湿度を補給!

51 炊飯器・スチーフジャー



③ エバーホット匠
江戸蓋タイプ

ページコード 商品コード 価格
NS-21E 6-0809-0301 1647930 ¥46,800



④ エバーホット匠
江戸蓋タイプ

ページコード 商品コード 価格
NS-24E 6-0809-0401 0811800 ¥58,000



⑤ エバーホット匠
のせ蓋タイプ

ページコード 商品コード 価格
NS-21N 6-0809-0501 1647920 ¥43,800



⑥ エバーホット匠
のせ蓋タイプ

ページコード 商品コード 価格
NS-24N 6-0809-0601 0811900 ¥47,800

44 給食用スパテラ・すくい網・ひしゃく

品名	外寸(mm)	重量	材質	内径容量(MAX)	電源	消費電力	保温温度	電源コードの長さ	最長保温目安時間
③NS-21E	φ240×H162	約1.7kg	本体/さわら材 タガ/銅 ヒータープレート/ステンレス ポリエステル	5合	単相 100V (50Hz・60Hz)	50W	約36~42℃	2m	約60分
④NS-24E	φ275×H175	約2.1kg		7合					
⑤NS-21N	φ216×H192	約1.6kg		5合					
⑥NS-24N	φ248×H207	約2.0kg		7合					

●木地の呼吸がシャリに最適な湿度を補給し、さらにヒータープレートで握りやすい美味しい温度を保ちます。
●シャリのストック容器から小分けし、より良いシャリの状態でお客様へサービスができます。
※内容量によってシャリの乾燥時間に差が生じます。
※シャリ投入時の温度により落ち着くまで時間が掛かります。

45 ストックポット・保存容器



⑦ さわら製 飯椀 のせ蓋型

ページコード 内径 深さ 商品コード 価格
15cm 6-0809-0701 約 2合 φ133×H 85 0824700 ¥13,500
18cm 6-0809-0702 約 3合 φ153×H100 0824800 ¥17,000
21cm 6-0809-0703 約 5合 φ180×H110 0824900 ¥19,500
24cm 6-0809-0704 約 7合 φ203×H150 0825000 ¥21,500
27cm 6-0809-0705 約 1升 φ230×H165 0825100 ¥24,000
30cm 6-0809-0706 約1.5升 φ268×H180 0825200 ¥29,000
●木製品の為、サイズに若干の誤差が生じます事をご了承ください。



⑧ さわら製 飯椀 かぶせ蓋型

ページコード 内径 深さ 商品コード 価格
18cm 6-0809-0801 約3合 φ153×H100 0822600 ¥18,000
21cm 6-0809-0802 約5合 φ180×H110 0822700 ¥21,000
24cm 6-0809-0803 約7合 φ203×H150 0822800 ¥25,000
27cm 6-0809-0804 約1升 φ230×H165 0822900 ¥29,000
●木製品の為、サイズに若干の誤差が生じます事をご了承ください。

46 運搬・ケータリング

47 ハカリ

Check!

さわらの飯台・おひつ 使用前のアク抜き・匂い抜きについて

1. 米の研ぎ汁を桶いっぱいに入れてください。
※水もれしても良い場所で行ってください。
2. 1回目の研ぎ汁で桶がいっぱいにならない場合は、2回目、3回目の研ぎ汁を足してください。
3. 研ぎ汁がいっぱいになったら、そのまま2~3時間程度放置してください。
4. 2~3時間経過後は、水洗いしてよく水分を拭き取ってから日陰干しで十分に乾燥させてください。

お手入れ方法

1. 使用前
桶の内側をよく絞った濡れ布巾で拭き上げてください。
2. 使用后
水洗い...合成洗剤を使わず、粉状のクレンザーか塩を使い、桶の内側外側を丁寧に洗ってください。
銅タガの部分は、クレンザーを使って磨いてください。
洗浄後、桶の内側に消毒用アルコール(エタノール)を霧吹きしておきますと黒ずみやカビの発生を抑制できます。

乾燥...風通しの良いところで十分に日陰干しをしてください。直射日光に当てますと急激な乾燥で木が縮みタガがはずれてしまう恐れがあります。
また、タガはずれ、木の割れ、反りの原因になりますので、食器乾燥機のご使用は絶対におやめください。

保管...直接空気に触れさせないために、紙か綿布などに包んで保管してください。
保管場所は、温度変化が少なく湿度のない所が最適です。おひつは蓋がしまったまま保管しますと木ヤニ(天然樹脂)を発生させてしまいますので蓋を開けた状態で綿布に包んで保管してください。

木ヤニ(天然樹脂)について

木ヤニは木肌からにじみ出る粘着性の樹脂です。ヤニはさわら特有の芳香の素にもなっていますが、べとべとした肌触りが気になる場合は消毒用アルコール(エタノール)で拭き取ってください。なお、人体へは無害です。
※お買い上げ後、すぐにご使用にならない場合でもこの方法でアク抜き、匂い抜きの作業をしてから保管してください。

48 濃度計