

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

577



577-101-634 **1,800円**
12cmチゲ鍋(身) (12×7・500cc)

577-102-634 **1,100円**
12cmチゲ鍋用蓋 (13.5×3.5)

577-103-634 **560円**
12cmチゲ鍋用メラミン敷(内径12)



577-104-634 **2,050円**
14cmチゲ鍋(身) (14×7.2・770cc)

577-105-634 **1,150円**
14cmチゲ鍋用蓋 (15.5×3.5)

577-106-634 **600円**
14cmチゲ鍋用メラミン敷(内径13.4)



577-107-634 **2,600円**
16cmサンゲタン鍋(身) (16×8・1000cc)

577-108-634 **1,500円**
16cmサンゲタン鍋用蓋 (17×4)

577-109-634 **720円**
16cmサンゲタン鍋用メラミン敷(内径15)



577-201-634 **2,900円**
18cmサンゲタン鍋(身)
(17.5×9・1400cc)

577-202-634 **1,600円**
18cmサンゲタン鍋用蓋
(18×4.5)

577-203-634 **780円**
18cmサンゲタン鍋用メラミン敷
(内径16)



577-204-634 **3,050円**
19cmサンゲタン鍋(身)
(19×10・1900cc)

577-205-634 **1,650円**
19cmサンゲタン鍋用蓋
(20×5)



577-301-634 **660円**
ビビンバスプーン
(20.9)



577-302-634 **500円**
23cm平箸(柄なし)
(23)



577-303-634 **730円**
23cm角箸
(22.6)



577-304-634 **990円**
18cmアルミヤットコ

◆ 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煮沸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ことがありますので、熱に弱いものの上での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ことがありますので、熱に弱いものの上での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。

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
スープカフ

中華
オープン

中華
卓品

高古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢
スリ鉢

茶道具

インテリア
小物

花瓶

仏神具

信楽焼