

鍋・こんろ



使用商品/庵陶板 φ16浅皿 陶土 (M10-573)・民芸風こんろ 焼杉(大) (M10-777)・火入れ(小)プレス (M10-913)、黒鍋φ17 ツル付 (M11-092)・民芸風こんろ B-2 黒 (M11-506)・火入れ(小)プレス (M10-913)、ふるさと鍋 φ18 黒 樹脂蓋 (M11-402)・丸こんろ 黒(大) (M10-782)・火入れ(小)プレス (M10-913)・敷板12角丸こんろ用 (M44-150)、グリル鍋(両手付) (M11-509)・グリルこんろ (M11-510)・火入れ(小)プレス (M10-913)



使用商品／あられ鍋 段付(M11-621)・丸こんろ 黒(大)(M10-782)・火入れ(小)プレス(M10-913)・敷板 12角 丸こんろ用(M44-150)

あられ鍋 段付

ステンレス製

NEW

◆段付きの為、丸こんろで使用の際に安定してお使いできます。



1 **M11-621** 1,800円
あられ鍋 段付
φ19×高4.7



使用例／丸こんろ黒 大(M10-782)・火入れ(小)プレス(M10-913)・敷板12角丸こんろ用(M44-150)

あられ平鍋／しぐれ平鍋

ステンレス製

電調OK

NEW

◆鍋底が平面なので、電磁調理器でも使用できます。民芸こんろ(A-2、B-2)、グリルこんろへのセットが最適です。



2 **M11-623** 1,800円
あられ平鍋
φ19×高4



3 **M11-624** 1,800円
しぐれ平鍋
φ19×高4



使用例／民芸こんろ A-2 茶(M11-501)・火入れ(小)プレス(M10-913)



●加熱すると、鍋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。 ●洗浄機を使用する際は、アルミ製の鍋はアルミ対応の洗剤を使用して下さい。 ●PHの強い調味料、食材を使用すると、黒く変色する事がありますが、水1.8ℓに対して大さじ2杯程度の酢の溶液を作り沸騰させ、中に入れた後、たわしで洗浄すると表面の変色はなおります。 ●電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。



使用商品 / あられ鍋(大)(M10-769)・民芸風こんろ きわみ(M10-769)・火入れ(小) プレス(M10-913)

あられ鍋

ステンレス製



- | | | |
|---|----------------|-------------|
| 1 | M10-211 | 1,600円 |
| | あられ鍋(小) | φ17.3×高5.2 |
| 2 | M10-174 | 1,600円 |
| | あられ鍋(大) | φ19×高4.7 |
| 3 | M11-033 | 3,600円 |
| | あられ鍋(小) 蓋付 | φ17.3×高11.5 |
| 4 | M11-034 | 3,600円 |
| | あられ鍋(大) 蓋付 | φ19×高11.5 |

亀甲 きっこう 鍋

ステンレス製

アルミ製



新亀甲鍋ステンレス

ステンレス製

電調OK

◆底径を大きくし、電磁調理器対応になりました。



- | | | |
|---|----------------|----------|
| 7 | M11-448 | 2,400円 |
| | 新亀甲鍋 ステンレス | φ19×高4.8 |

- | | | |
|---|----------------|--------|
| 5 | M10-292 | 2,300円 |
| | 亀甲鍋 ステンレス | φ21×高5 |
| 6 | M10-127 | 2,300円 |
| | 亀甲鍋 | φ21×高5 |



●加熱すると、鍋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。 ●洗浄機を使用する際は、アルミ製の鍋はアルミ対応の洗剤を使用して下さい。 ●PHの強い調味料、食材を使用すると、黒く変色する事がありますが、水1.8ℓに対して大さじ2杯程度の酢の溶液を作り沸騰させ、中に入れた後、たわしで洗浄すると表面の変色はなくなります。 ●電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。



しぐれ鍋 小丸・小梅・小菊 ステンレス製

◆宴席をより華やかに、鍋にも冷やし鉢にも目的に応じて一年を通してお使いいただける商品です。



1 **M11-035** 1,900円
しぐれ鍋 小丸 φ15×高5



2 **M11-037** 2,000円
しぐれ鍋 小梅 φ16×高5.5



3 **M11-039** 2,300円
しぐれ鍋 小菊 φ16×高5.8

しぐれ鍋 蓋付 ステンレス製



4



5



6



7



8

4 **M11-036** 3,600円
しぐれ鍋 小丸 蓋付 φ15×高11

5 **M11-038** 3,800円
しぐれ鍋 小梅 蓋付 φ16×高10.5

6 **M11-040** 4,400円
しぐれ鍋 小菊 蓋付 φ16×高10

7 **M11-041** 750円
しぐれ鍋 小梅用 目皿 φ13.2×厚0.1

8 **M11-042** 750円
しぐれ鍋 小菊用 目皿 φ13.2×厚0.1

みぞれ鍋 アルミ製



9 **M10-212** 4,000円
みぞれ鍋
φ18×高11.8(内寸φ14.2×深4.5)

リング アルミ合金製



10 **M11-319** 1,000円
あられ鍋 (小)用リング φ17×高3.6



- 加熱すると鍋や蓋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。蓋のつまみは耐熱樹脂メッキ製です。お取扱いには十分ご注意ください。
- 空焚きは絶対にしないで下さい。
- 洗浄機を使用する際は、アルミ製の鍋はアルミ対応の洗剤を使用して下さい。

鍋にも、冷やし鉢にも
目的に応じて一年を通して
お使いいただける商品です。

ゆき鍋

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス三層



1 **M11-053** 11,000円
ゆき鍋 (大) φ28×高7.5 (内寸φ27×深7.2)



2 **M11-054** 8,800円
ゆき鍋 (中) φ25×高6.3 (内寸φ24×深6)



3 **M11-055** 6,000円
ゆき鍋 (小) φ21×高5.5 (内寸φ20×深5.2)

あられ鍋

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス三層



4 **M11-050** 11,000円
あられ鍋 φ31 φ31×高7.8 (内寸φ27×深7.5)



5 **M11-051** 8,800円
あられ鍋 φ28 φ28×高7 (内寸φ25×深6.7)



6 **M11-052** 6,000円
あられ鍋 φ24 φ24×高6.3 (内寸φ20.5×深6)

特長

- ◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。また冷やし鉢や盛器としてもご使用できます。
- ◆アルミを二種類のステンレスでサンドした三層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性、耐久性に優れた鍋です。

三層	上	0.5mm厚	SUS304ステンレス	18-8(18%クロム、8%ニッケル)ステンレスの代名詞、耐腐食性に優れている
	中	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



しぐれ鍋 ゆき

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス三層



1 **M11-068** 11,000円
しぐれ鍋 ゆき (大) φ28×高7.5 (内寸φ27×深7.2)



2 **M11-069** 8,800円
しぐれ鍋 ゆき (中) φ25×高6.3 (内寸φ24×深6)



3 **M11-070** 6,000円
しぐれ鍋 ゆき (小) φ21×高5.5 (内寸φ20×深5.2)

しぐれ鍋

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス三層



4 **M11-065** 11,000円
しぐれ鍋 φ31 φ31×高7.8 (内寸φ27×深7.5)



5 **M11-066** 8,800円
しぐれ鍋 φ28 φ28×高7 (内寸φ25×深6.7)



6 **M11-067** 6,000円
しぐれ鍋 φ24 φ24×高6.3 (内寸φ20.5×深6)

特長

- ◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。また冷やし鉢や盛器としてもご使用できます。
- ◆アルミを二種類のステンレスでサンドした三層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性、耐久性に優れた鍋です。

三層	上	0.5mm厚	SUS304ステンレス	18-8(18%クロム、8%ニッケル)ステンレスの代名詞、耐腐食性に優れている
	中	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



●加熱すると鍋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にして下さい。
●電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。

黒鍋

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス 二層



- 1 **M11-099** 3,800円 黒鍋 深φ18 ツル付 樹脂蓋 φ18×高6.3(内寸φ15.4×深5)
- 2 **M11-091** 2,500円 黒鍋 φ16.5 φ16.5×高4.8(φ15×深4)
- 3 **M11-092** 2,700円 黒鍋 φ17 ツル付 φ17×高4.2(内寸φ15.5×深3.7)

特長

◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。
◆アルミとステンレスの2層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた鍋です。

二層	上	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある

ステンレス鍋

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス 三層



- 4 **M11-094** 2,700円 ステンレス鍋 φ16.5 φ16.5×高4.8(内寸φ15×深4)
- 5 **M11-095** 2,900円 ステンレス鍋 φ17 ツル付 φ17×高4.2(内寸φ15.5×深3.7)

特長

◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。
◆アルミを二種類のステンレスでサンドした三層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性、耐久性に優れた鍋です。

三層	上	0.5mm厚	SUS304ステンレス	18-8(18%クロム、8%ニッケル)ステンレスの代名詞、耐腐食性に優れている
	中	1.0mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



1 ~ 5 は84ページの民芸こんろ(A-2、B-2)へのセットが最適です。

鉄製皿

電調 OK 鉄製



- 6 **M20-730** 2,400円 鉄製丸皿 φ19 φ19×高2.2(φ18.5×深1.6)
- 7 **M20-731** 2,300円 鉄製朴葉皿 縦17×横21×高3.5



6 ~ 8 は84ページの民芸こんろ(A-2、B-2)へのセットが最適です。

プレス皿

電調 OK ステンレス 二層



- 8 **M11-451** 2,500円 丸深皿 φ19.5 φ19.5×高2.5(φ18.5×深2.3)

※庵陶板φ18・丸陶板φ18の蓋が使用できます。

特長

◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる皿です。
◆アルミとステンレスの2層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた皿です。

二層	上	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある

