

焼物プレートさざ波

アルミ合金製 フッ素3コート

こんろ・火入れ・敷板は別売りです。

- 1 **M11-315** 5,900円
焼物プレート さざ波(角) 大
縦15×横29×高3(内寸縦13×横20.5)
- 2 **M10-549** 3,500円
焼物プレート さざ波(角) 小
縦15×横22×高2.5(内寸縦9×横15)
- 3 **M10-577** 3,500円
焼物プレート さざ波(丸)
φ18×高3(内寸φ13.5)



こんろ・火入れは別売りです。



こんろ・火入れ・敷板は別売りです。



使用商品/焼き物プレート さざ波(角) 大(M11-315)・いろはこんろ 長角(黒)(M10-808)・いろはこんろ 長角用敷板(固形・炭兼用)(M40-972)、
焼き物プレート さざ波(角) 小(M10-549)・民芸風こんろ 焼杉(大)(M10-777)・火入れ(小)プレス(M10-913)、
焼き物プレート さざ波(丸)(M10-577)・さざ波こんろ いぶし銀(M11-450)・火入れ(小)プレス(M10-913)・敷板(スミ切)14角(M40-409)

むさしこんろ



- ◆水を入れる事によって煙が出にくくなっています。
- ◆水入れを取り外せば、丸こんろとして使用できます。
- ◆むさしこんろ用焼物プレートは、フッ素3コートですのでこびりつきが少なく、洗浄が楽です。
- ◆着火は横穴より着火用ライター等で着火して下さい。
- ◆大量の肉を焼くと油が外に垂れる事があります。

4 **M10-802** 2,400円
むさしこんろ(水入れ付)
φ13.7×高9.5

アルミ合金製

5 **M11-312** 1,700円
むさしこんろ用焼物プレート
φ14×高1.8

アルミ合金製

フッ素3コート

6 **M10-913** 120円
火入れ(小)プレス
φ5.5×高2.5

アルミ製

7 **M40-474** 750円
敷板(緑付)13角
縦13×横13(内寸縦10.5×横10.5)

木製



●加熱すると、鍋・蓋・取っ手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。
●アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

木の葉陶板

アルミ合金製
フッ素3コート

- 1 **M11-310** 3,500円
木の葉陶板(小) 縦12.5×横19×高6.5(内寸11×横15×深1.2)
- 2 **M11-311** 4,200円
木の葉陶板(中) 縦14.5×横22×高7.5(内寸12.5×横17×深1.3)

朴葉 ほおば 陶板

アルミ合金製
フッ素3コート

- 3 **M10-583** 2,200円
朴葉陶板
縦14×横16.5×深3

こんろ・火入れは別売りです。

萬 よろず 陶板

アルミ合金製
フッ素3コート

- 4 **M11-314** 2,800円
萬陶板
縦20×横22×高4.5



敷板は別売りです。

グルメ石

セラミック製

特殊セラミックでできたグルメ石は、素材の味を生かし、まろやかな自然の味を引き出し、中から美味しく焼きあげます。

- 5 **M20-119** 3,800円
グルメ石 固形燃料用
φ12×高2.5
- 6 **M20-118** 3,800円
グルメ石 厚
φ12×高2.5
- 7 **M20-117** 2,800円
グルメ石 楕円
縦7.5×横10.5×高2.5



※皿は演出品です。

使用方法

ガス及びガスオープンで熱した後、焙烙鍋に入れて、ご使用下さい。この他工夫次第でいろいろな料理に使用出来ます。(固形燃料にて陶板としてお使いになりたい時はM20-119を使用して下さい。)

特長

1. 熱に強く直火に耐えます。(急熱急冷しても割れません。)
2. 遠赤外線効果が高く、料理素材をよりおいしく、まろやかな味にします。
3. 保温力が高く、長時間さめにくく火を消しても余熱で調理が出来ます。(約10分～15分)



- 加熱すると陶板や蓋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。
- 加熱すると高温状態が長く続き、やけどの恐れがありますので、取り扱いには十分にご注意下さい。
- アルミ製品の洗浄は手洗いをお勧めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

庵 いおり 陶板

アルミ
合金製 フッ素
3コート

深皿・浅皿のご紹介

浅皿と深皿では5mmの深さ違いがあります。



- | | | | | | | | | | |
|---|----------------|--------|----------|--------------------------|---|----------------|--------|----------|------------------------|
| 1 | M10-572 | 2,600円 | φ14浅皿 陶土 | φ14.5×高5.5(内寸φ12.5×深1.6) | 4 | M10-575 | 3,600円 | φ18浅皿 陶土 | φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7) |
| 2 | M10-573 | 3,200円 | φ16浅皿 陶土 | φ17×高6.5(内寸φ14.5×深1.7) | 5 | M10-576 | 3,700円 | φ18深皿 陶土 | φ19.5×高7.5(内寸φ17×深2.2) |
| 3 | M10-574 | 3,300円 | φ16深皿 陶土 | φ17×高7(内寸φ14.5×深2.2) | | | | | |



- | | | | | |
|----|----------------|--------|-----------|--------------------------|
| 6 | M10-562 | 2,600円 | φ14浅皿 アカネ | φ14.5×高5.5(内寸φ12.5×深1.6) |
| 7 | M10-563 | 3,200円 | φ16浅皿 アカネ | φ17×高6.5(内寸φ14.5×深1.7) |
| 8 | M10-564 | 3,300円 | φ16深皿 アカネ | φ17×高7(内寸φ14.5×深2.2) |
| 9 | M10-565 | 3,600円 | φ18浅皿 アカネ | φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7) |
| 10 | M10-566 | 3,700円 | φ18深皿 アカネ | φ19.5×高7.5(内寸φ17×深2.2) |



- | | | | | |
|----|----------------|--------|---------|--------------------------|
| 11 | M10-557 | 2,600円 | φ14浅皿 黒 | φ14.5×高5.5(内寸φ12.5×深1.6) |
| 12 | M10-558 | 3,200円 | φ16浅皿 黒 | φ17×高6.5(内寸φ14.5×深1.7) |
| 13 | M10-559 | 3,300円 | φ16深皿 黒 | φ17×高7(内寸φ14.5×深2.2) |
| 14 | M10-560 | 3,600円 | φ18浅皿 黒 | φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7) |
| 15 | M10-561 | 3,700円 | φ18深皿 黒 | φ19.5×高7.5(内寸φ17×深2.2) |



- | | | | | |
|----|----------------|--------|------------|--------------------------|
| 16 | M10-447 | 2,600円 | φ14浅皿 いぶし銅 | φ14.5×高5.5(内寸φ12.5×深1.6) |
| 17 | M10-448 | 3,200円 | φ16浅皿 いぶし銅 | φ17×高6.5(内寸φ14.5×深1.7) |
| 18 | M10-449 | 3,300円 | φ16深皿 いぶし銅 | φ17×高7(内寸φ14.5×深2.2) |
| 19 | M10-450 | 3,600円 | φ18浅皿 いぶし銅 | φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7) |
| 20 | M10-451 | 3,700円 | φ18深皿 いぶし銅 | φ19.5×高7.5(内寸φ17×深2.2) |





- 1 **M10-567** 2,600円
φ14浅皿 うぐいす φ14.5×高5.5(内寸φ12.5×深1.6)
- 2 **M10-568** 3,200円
φ16浅皿 うぐいす φ17×高6.5(内寸φ14.5×深1.7)
- 3 **M10-569** 3,300円
φ16深皿 うぐいす φ17×高7(内寸φ14.5×深2.2)
- 4 **M10-570** 3,600円
φ18浅皿 うぐいす φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7)
- 5 **M10-571** 3,700円
φ18深皿 うぐいす φ19.5×高7.5(内寸φ17×深2.2)



- 6 **M10-452** 2,600円
φ14浅皿 いぶし金 φ14.5×高5.5(内寸φ12.5×深1.6)
- 7 **M10-453** 3,200円
φ16浅皿 いぶし金 φ17×高6.5(内寸φ14.5×深1.7)
- 8 **M10-454** 3,300円
φ16深皿 いぶし金 φ17×高7(内寸φ14.5×深2.2)
- 9 **M10-455** 3,600円
φ18浅皿 いぶし金 φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7)
- 10 **M10-456** 3,700円
φ18深皿 いぶし金 φ19.5×高7.5(内寸φ17×深2.2)



- 11 **M10-457** 2,600円
φ14浅皿 いぶし銀 φ14.5×高5.5(内寸φ12.5×深1.6)
- 12 **M10-458** 3,200円
φ16浅皿 いぶし銀 φ17×高6.5(内寸φ14.5×深1.7)
- 13 **M10-459** 3,300円
φ16深皿 いぶし銀 φ17×高7(内寸φ14.5×深2.2)
- 14 **M10-460** 3,600円
φ18浅皿 いぶし銀 φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7)
- 15 **M10-461** 3,700円
φ18深皿 いぶし銀 φ19.5×高7.5(内寸φ17×深2.2)



- 16 **M10-462** 2,600円
φ14浅皿 素焼き茶 φ14.5×高5.5(内寸φ12.5×深1.6)
- 17 **M10-463** 3,200円
φ16浅皿 素焼き茶 φ17×高6.5(内寸φ14.5×深1.7)
- 18 **M10-464** 3,300円
φ16深皿 素焼き茶 φ17×高7(内寸φ14.5×深2.2)
- 19 **M10-465** 3,600円
φ18浅皿 素焼き茶 φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7)
- 20 **M10-466** 3,700円
φ18深皿 素焼き茶 φ19.5×高7.5(内寸φ17×深2.2)



●加熱すると、鍋・蓋・取っ手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。
●アルミ製品の洗浄は手洗いをオススメしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

丸陶板

アルミ
合金製

フッ素
3コート

丸陶板



	M10-591	2,400円	φ14 陶土
1	M11-301	2,800円	φ16 陶土
	M10-556	3,400円	φ18 陶土
	M10-590	2,400円	φ14 うぐいす
2	M10-600	2,800円	φ16 うぐいす
	M10-555	3,400円	φ18 うぐいす
	M10-589	2,400円	φ14 アカネ
3	M10-599	2,800円	φ16 アカネ
	M10-554	3,400円	φ18 アカネ

	M10-588	2,400円	φ14 黒
4	M10-598	2,800円	φ16 黒
	M10-553	3,400円	φ18 黒
	M10-595	2,400円	φ14 素焼き茶
5	M11-305	2,800円	φ16 素焼き茶
	M10-391	3,400円	φ18 素焼き茶
	M10-592	2,400円	φ14 いぶし金
6	M11-302	2,800円	φ16 いぶし金
	M10-389	3,400円	φ18 いぶし金

	M10-594	2,400円	φ14 いぶし銅
7	M11-304	2,800円	φ16 いぶし銅
	M10-388	3,400円	φ18 いぶし銅
	M10-593	2,400円	φ14 いぶし銀
8	M11-303	2,800円	φ16 いぶし銀
	M10-390	3,400円	φ18 いぶし銀

サイズ	φ14.5×高6.5(内寸φ12.6×深1.7)
	φ16.8×高7(内寸φ15×深1.7)
	φ19.5×高7(内寸φ17×深1.7)

※こんろは演出品です。



●加熱すると、鍋・蓋・取っ手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。
●アルミ製品の洗浄は手洗いを推奨しますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。



サイズは横綱・大関・関脇・小結と豊富です。料理のバリエーションに合わせていろいろとお使い分け下さい。

横綱陶板

アルミ
合金製
フッ素
3コート



1



2

- 1 **M10-584** 27,000円
横綱陶板 陶土 φ42×高14.5(内寸φ36×深4)
- 2 **M10-541** 27,000円
横綱陶板 素焼き茶 φ42×高14.5(内寸φ36×深4)

大関陶板

アルミ
合金製
フッ素
3コート



3



4

- 3 **M10-585** 15,500円
大関陶板 陶土 φ31×高10.5(内寸φ27×深2)
- 4 **M10-542** 15,500円
大関陶板 素焼き茶 φ31×高10.5(内寸φ27×深2)

関脇陶板

アルミ
合金製
フッ素
3コート



5



6

- 5 **M10-586** 12,500円
関脇陶板 陶土 φ27×高9(内寸φ23.5×深1.8)
- 6 **M10-543** 12,500円
関脇陶板 素焼き茶 φ27×高9(内寸φ23.5×深1.8)

小結陶板

アルミ
合金製
フッ素
3コート



7



8

- 7 **M10-587** 9,800円
小結陶板 陶土 φ24×高8(内寸φ21×深1.5)
- 8 **M10-544** 9,800円
小結陶板 素焼き茶 φ24×高8(内寸φ21×深1.5)

横綱陶板 / 大関陶板 / 関脇陶板 / 小結陶板



●加熱すると陶板、蓋、取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。鍋つかみを必ずご使用下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
●アルミ製品の洗浄は手洗いをオススメしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。