

720-101-630 **3,500円**
15cm 削りスライス石(15×H1.8) 765810263
720-102-630 **5,000円**
民芸こんろ(火入付)(16.5×14.5×H8.2) 765810163

720-103-630 **4,000円**
18.5cm 削りスライス石
(18.5×H1.8) 765810363

720-104-630 **4,600円**
21cm 削りスライス石
(21×H1.8) 765810463



720-201-630 **3,100円**
4合マッコリかめ(15×12・800cc) 565530663
720-202-630 **1,100円**
マッコリスプーン(18) 565530263
720-203-630 **1,000円**
1合コチジャン(10×8.5・210cc) 565530463
720-204-630 **670円**
マッコリ茶碗(9×5.2) 565530163

萬古焼
オープン

土鍋

有田焼
オープン

耐熱

◆ 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沸騰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。

※p720に使用上の注意がございますので、ご覧ください。



721-107-630
 721-108-630
 721-109-630

721-110-630
 721-111-630
 721-112-630

721-113-630
 721-114-630

721-104-630
 721-105-630
 721-106-630

721-101-630
 721-102-630
 721-103-630

韓国製

721-101-630 **1,300円**
 12cmチゲ鍋(身)
 (12×7-500cc) 565510263
 721-102-630 **400円**
 12cmチゲ鍋用蓋
 (13.5×3.5) 565510163
 721-103-630 **440円**
 12cmチゲ鍋用メラミン敷
 (内径12) 565510363

721-104-630 **1,600円**
 14cmチゲ鍋(身)
 (14×7.2-770cc) 565520263
 721-105-630 **500円**
 14cmチゲ鍋用蓋
 (15.5×3.5) 565520163
 721-106-630 **480円**
 14cmチゲ鍋用メラミン敷
 (内径13.4) 565520363

721-107-630 **2,000円**
 16cmサンゲタン鍋(身)
 (16×8-1,000cc) 565510563
 721-108-630 **600円**
 16cmサンゲタン鍋用蓋
 (17×4) 565510463
 721-109-630 **600円**
 16cmサンゲタン鍋用メラミン敷
 (内径15) 565510663

721-110-630 **2,300円**
 18cmサンゲタン鍋(身)
 (17.5×9-1,400cc) 565510863
 721-111-630 **750円**
 18cmサンゲタン鍋用蓋
 (18×4.5) 565510763
 721-112-630 **680円**
 18cmサンゲタン鍋用メラミン敷
 (内径16) 565510963

721-113-630 **2,600円**
 19cmサンゲタン鍋(身)
 (19×10-1,900cc) 565520563
 721-114-630 **1,000円**
 19cmサンゲタン鍋用蓋
 (20×5) 565520463



韓国製

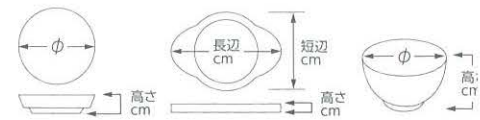
721-201-630 **3,850円** 21cm冷麺器(21×8) 565550963
 721-202-630 **3,300円** 19cm冷麺器(19×7.5) 565550863



韓国製

721-203-630 **530円** ビビンバスプーン(20.9) 765920363
 721-204-630 **450円** 23cm平箸(柄なし)(23) 765920563
 721-205-630 **660円** 23cm角箸(22.6) 565550763
 721-206-630 **1,700円** ノックル(10×5.7) 565550163
 721-207-630 **750円** 18cmアルミヤットコ 565550263

※p720に使用上の注意がございますので、ご覧ください。



722-101-630 **2,300円**
10cmスライス石(10×2) 565610163
722-102-630 **1,800円** [日本製]
15cmステーキ丸板
(15×19.5×2内寸10.8) 565610263



722-103-630 **2,700円**
12cmスライス石
(12×2) 565610363



722-104-630 **3,000円**
14cmスライス石(14×2.5) 565610563
722-105-630 **2,300円** [日本製]
19cmステーキ丸板
(19×23.7×2内寸14.8) 565610663



722-106-630 **3,400円**
16cmスライス石(16×1.5) 565610763
722-107-630 **2,750円** [日本製]
21cmステーキ丸板
(21×25.7×2内寸16.8) 565610863



722-201-630 **1,430円**
8cmドーム型ステーキ石
(8×2.5) 565620163



722-203-630 **1,800円**
10cmドーム型ステーキ石
(10×2.5) 565620363



722-204-630 **2,000円**
12cmドーム型ステーキ石
(12×3) 565620463



722-205-630 **2,200円**
14cmドーム型ステーキ石
(14×4) 565620563



722-206-630 **1,800円** [日本製]
16cmステーキ丸板
(16×20×2内寸12.5) 565610463



722-301-630 **4,800円**
22cmスライス石(ST巻)(22×2) 565640263
722-302-630 **1,320円** [中国製]
16cmスタックカバー(15.8×8.5) 565640163



722-303-630 **4,000円**
18cmスライス石
(18×2) 565620663



722-304-630 **2,750円**
16cmハンバーグプレート
(16×2.5) 565630163



722-305-630 **3,500円**
19cmハンバーグプレート
(19×2.5) 565630263



722-401-630 **4,200円**
26cmスライス石(ST巻)
(26×2) 565640363



722-402-630 **6,000円**
30cmスライス石(ST巻)(30×2.3) 565640563
722-403-630 **3,850円** [中国製]
24cmスタックカバー(24.2×11.8) 565640463



722-404-630 **5,300円**
22cm切立プレート
(22×2.4) 565630363

※ [日本製] [中国製] 以外の商品は韓国製です

※p720に使用上の注意がございますので、ご覧ください。



723-101-630 **3,300円**
12cm石鍋(12×6.5) 565710163



723-102-630 **4,600円**
14cm石鍋(ステンレス巻)(14×7.2) 565720163
723-103-630 **1,800円** (日本製)
16cm丸木台(20×16×2内寸12.5) 565710363



723-201-630 **5,000円** (日本製)
16cm石鍋(ステンレス巻)(16×7.5) 565720363
723-202-630 **4,600円** (日本製)
16cm桐木台(16cm用)(20×20×7.2内寸15) 565720463



723-203-630 **5,400円**
18cm石鍋(ステンレス巻)(18×7.5) 565730563
723-204-630 **2,300円** (日本製)
19cm丸木台(24×19×2内寸14.8) 565710663



723-205-630 **7,150円**
21cm石鍋(ステンレス巻)(21×7.8) 565720663
723-206-630 **5,500円** (日本製)
23cm箱木台(23.5×23.5×9.5内寸18.6) 565730863



723-301-630 **5,500円**
32cm丸木台板
(38×32×2.5内寸26) 565750563



723-302-630 **5,300円**
桐木台(18cm用)
(21.5×21.5×7.3内寸16.5) 565730463



723-303-630 **6,200円**
20cm石鍋(ステンレス巻)
(20×7.7) 565720563



723-401-630 **10,000円**
26cm手付石鍋
(26×3.8) 565740263



723-402-630 **12,000円**
24cm手付深鍋(24×6) 565750163
723-403-630 **4,950円**
27cm丸木台板(32×27.8×2.3内寸22) 565740363



723-404-630 **13,200円**
26cm深鍋
(26×6.5) 565740163

※ (日本製) (中国製) 以外の商品は韓国製です。