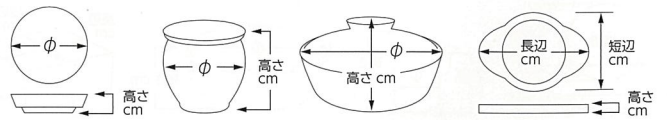


スライス石・かめ・マッコリ(韓国製)

Stone Plate, Earthenware Jar, Makgeolli (Made in Korea)



726-101-631 **4,000円** ㊪
15cm 削りスライス石
(15×1.8) 765810263

726-102-631 **4,600円** ㊪
18.5cm 削りスライス石
(18.5×1.8) 765810363

726-103-631 **5,300円** ㊪
21cm 削りスライス石
(21×1.8) 765810463



726-201-631 **3,100円**
4合マッコリかめ(15×12・800cc) 565530663
726-202-631 **1,100円**
マッコリスプーン(18) 565530263
726-203-631 **1,000円**
1合コチジャン(10×8.5・210cc) 565530463
726-204-631 **670円**
マッコリ茶碗(9×5.2) 565530163

◆ 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場合がありますので、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場合がありますので、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~P729 器に適合する丸板を価格の後に表示しています。
丸板1~5 P728 **丸板6・7** P729に掲載。

※p726に使用上の注意がございますので、ご覧ください。



727-107-631
 727-108-631
 727-109-631

727-110-631
 727-111-631
 727-112-631

727-113-631
 727-114-631

727-104-631
 727-105-631
 727-106-631

727-101-631
 727-102-631
 727-103-631

727-101-631 **1,300円**
 12cmチゲ鍋(身)
 (12×7・500cc) 565510263
 727-102-631 **650円**
 12cmチゲ鍋用蓋
 (13.5×3.5) 565510163
 727-103-631 **440円**
 12cmチゲ鍋用メラミン敷
 (内径12) 565510363

727-104-631 **1,600円**
 14cmチゲ鍋(身)
 (14×7.2・770cc) 565520263
 727-105-631 **750円**
 14cmチゲ鍋用蓋
 (15.5×3.5) 565520163
 727-106-631 **480円**
 14cmチゲ鍋用メラミン敷
 (内径13.4) 565520363

727-107-631 **2,000円**
 16cmサンゲタン鍋(身)
 (16×8・1000cc) 565510563
 727-108-631 **850円**
 16cmサンゲタン鍋用蓋
 (17×4) 565510463
 727-109-631 **600円**
 16cmサンゲタン鍋用メラミン敷
 (内径15) 565510663

727-110-631 **2,300円**
 18cmサンゲタン鍋(身)
 (17.5×9・1400cc) 565510863
 727-111-631 **950円**
 18cmサンゲタン鍋用蓋
 (18×4.5) 565510763
 727-112-631 **680円**
 18cmサンゲタン鍋用メラミン敷
 (内径16) 565510963

727-113-631 **2,600円**
 19cmサンゲタン鍋(身)
 (19×10・1900cc) 565520563
 727-114-631 **1,100円**
 19cmサンゲタン鍋用蓋
 (20×5) 565520463

韓国製



727-201-631 **3,850円** 21cm冷麺器(21×8) 565550963
 727-202-631 **3,300円** 19cm冷麺器(19×7.5) 565550863



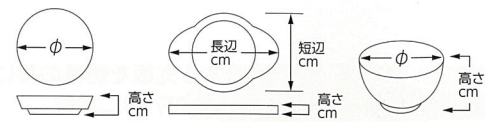
727-203-631 **530円** ビンバスプーン(20.9) 765920363
 727-204-631 **450円** 23cm平箸(柄なし)(23) 765920563
 727-205-631 **660円** 23cm角箸(22.6) 565550763
 727-206-631 **1,700円** ノックル(10×5.7) 565550163
 727-207-631 **750円** 18cmアルミヤットコ 565550263

韓国製

韓国製

28 スライス石・ステーキ石(韓国製) 直火対応
Stone Plate (Made in Korea)

※p726に使用上の注意がございますので、ご覧ください。



728-101-631 **2,300円**
10cmスライス石
(10×2) 565610163
写真は、728-402-631の板に
置いたものです

728-102-631 **2,700円** ㊦
12cmスライス石
(12×2) 565610363

728-103-631 **3,000円**
14cmスライス石
(14×2.5) 565610563
写真は、728-404-631の板に
置いたものです

728-104-631 **3,400円**
16cmスライス石
(16×1.5) 565610763
写真は、728-405-631の板に
置いたものです



728-201-631 **2,000円**
8cmドーム型ステーキ石
(8×2.5) 565620163
写真は、728-401-631の板に
置いたものです

728-202-631 **2,200円** ㊦
10cmドーム型ステーキ石
(10×2.5) 565620363

728-203-631 **2,300円** ㊦
12cmドーム型ステーキ石
(12×3) 565620463

728-204-631 **2,500円** ㊦
14cmドーム型ステーキ石
(14×4) 565620563

728-205-631 **750円**
18cmアルミヤットコ
565550263



728-301-631 **4,000円** ㊦
18cmスライス石
(18×2) 565620663

728-302-631 **3,300円** ㊦
16cmハンバーグプレート
(16×2.5) 565630163

728-303-631 **4,200円** ㊦
19cmハンバーグプレート
(19×2.5) 565630263

728-304-631 **5,800円** ㊦
22cm切立プレート
(22×2.4) 565630363

丸板| 1



日本製

728-401-631 **1,400円**
13cmステーキ丸板
(16×12.8×2・内寸9) 565620263

丸板| 2



日本製

728-402-631 **1,800円**
15cmステーキ丸板
(19.5×15×2・内寸10.8) 565610263

丸板| 3



日本製

728-403-631 **1,800円**
16cmステーキ丸板
(20×16×2・内寸12.5) 565610463

丸板| 4



日本製

728-404-631 **2,300円**
19cmステーキ丸板
(23.7×19×2・内寸14.8) 565610663

丸板| 5



日本製

728-405-631 **2,750円**
21cmステーキ丸板
(25.7×21×2・内寸16.8) 565610863

※(日本製)以外の商品は韓国製です。

P720~P729 器に適合する丸板を価格の後に表示しています。
丸板|1~5 P728 丸板|6~7 P729に掲載。

※p726に使用上の注意がございますので、ご覧ください。



729-101-631 **3,600円**
12cm石鍋(12×6.5) 565710163



729-102-631 **4,700円**
14cm石鍋(ステンレス巻)(14×7.2) 565720163
729-103-631 **1,800円** [日本製]
16cm丸木台(20×16×2・内寸12.5) 565710363



729-201-631 **5,200円** [日本製]
16cm石鍋(ステンレス巻)(16×7.5) 565720363
729-202-631 **4,600円** [日本製]
16cm桐木台(16cm用)(20×20×7.2・内寸15) 565720463



729-203-631 **5,600円**
18cm石鍋(ステンレス巻)(18×7.5) 565730563
729-204-631 **2,300円** [日本製]
19cm丸木台(24×19×2・内寸14.8) 565710663



729-205-631 **7,300円**
21cm石鍋(ステンレス巻)(21×7.8) 565720663
729-206-631 **5,500円** [日本製]
23cm箱木台(23.5×23.5×9.5・内寸18.6) 565730863



729-301-631 **4,950円** 丸板|6
27cm丸木台板(32×27.8×2.3・内寸22) 565740363
729-302-631 **5,500円** 丸板|7
32cm丸木台板(38×32×2.5・内寸26) 565750563



729-303-631 **5,300円**
桐木台(18cm用)
(21.5×21.5×7.3・内寸16.5) 565730463



729-304-631 **6,600円** 4
20cm石鍋(ステンレス巻)
(20×7.7) 565720563



729-401-631 **4,100円**
14cm石鍋(14×7.5) 1172940163



729-402-631 **4,600円**
16cm石鍋(16×7.5) 1172940263



729-403-631 **5,000円**
18cm石鍋(18×7.5) 1172940363



729-404-631 **6,000円**
20cm石鍋(20×7.5) 1172940463