

# アルミ鍋

## アルミ・朴葉陶板(銀かすり)

19-071-01 (20400) 4,500円  
約26×15×H3.5cm  
※コンロ・火皿・敷板別売

01



## 用美アルミコンロ(火皿付)

19-071-02 (21317) 1,280円  
約φ13.2×H9.3cm  
※コンロ・火皿のみ

02

## 焼杉敷板

19-071-03 (08307) 430円  
約15×15×H1.3cm  
※敷板のみ

03



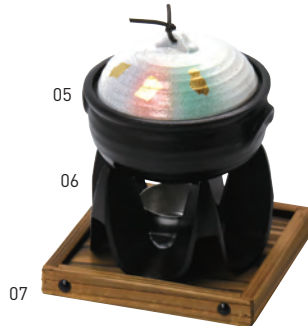
04

06

07

## アルミ・六角鍋

19-071-04 (20401) 5,500円  
約14×13×H10cm  
身高さ約H6.3cm / 内寸約φ10.8×H4cm  
※コンロ・火皿・敷板別売  
※用美コンロ(21317)では使用できません。



05

06

07

## アルミ・太鼓鍋

19-071-05 (20402) 6,100円  
約φ14×H9.5cm  
身高さ約H5.7cm / 内寸約φ10.7×H4.6cm  
※コンロ・火皿・敷板別売  
※用美コンロ(21317)では使用できません。

## 用美・波型コンロ黒(火皿付)

19-071-06 (21625) 2,780円  
約φ12.5×H8cm  
※敷板別売

## 焼杉箱型鍋敷 特小

19-071-07 (08422) 750円  
約15×15×H2cm / 内寸約13×13cm  
※敷板のみ

# 岩塩プレート

ヒマラヤ産の天然塩を一枚板にしました。岩塩プレートにのせて焼くだけで、食材の余分な脂分や水分を吸収し、程よい塩分とミネラルを与え、食材の旨みを引き出します。



08

09

## 岩塩プレート

【軽税】

19-071-08 (21543) 正角 **見積** 約12×12×H1.2cm  
19-071-09 (21544) 長角 **見積** 約13×7×H1.2cm

※天然ものですので、色みや模様などがひとつずつ異なります。また、角などが若干欠けている場合がありますが製品の特性上やむをえないものですので、ご了承ください。

※再利用はお避けください。また水洗い後の使用は厳禁です。(水分が残った状態で加熱すると、割れて飛び散る場合があります。)

