

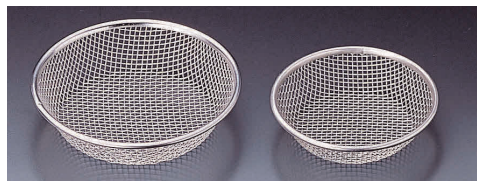
紙すき鍋 受籠



① M11-300 アルミ受籠 [RUKA-04]

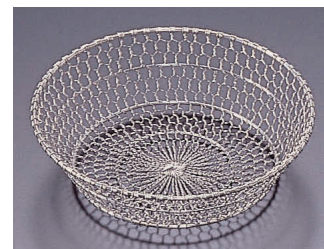
13-0932-0101 ¥830

サイズ:φ173(内寸径φ149×H35)



② ステンレス製 受籠 [RUKA-02]

	内寸	底径		
M20-319 14.5cm	φ140×H40	φ110	13-0932-0201	¥830
M20-324 12cm	φ110×H30	φ85	13-0932-0202	¥830



③ 手あみ製 受籠 M20-318 15.5cm [RUKA-01]

13-0932-0301 ¥2,400

内寸:φ145×H40 底径:φ110
材質:ステンレス製



④ 折鍋 万華鏡 SKA-122(250枚入)

[RKSN-24]

13-0932-0401 ¥7,500

サイズ:250×250 プレス型押済 三層構造
●「切絵」がさりげなくお膳を引き立てます。
●調理後の片付けも簡単です。



⑤ アルミ 扇コンロ SA-010(黒色)

[RTJK-05] U

13-0932-0501 ¥2,800

サイズ:φ150×90
●使いやすく、質感が美しいコンロです。



⑥ アルミ 扇コンロ SA-080(黒みかげ)

[RTJK-06] U

13-0932-0601 ¥4,400

サイズ:φ150×90
●使いやすく、質感が美しいコンロです。



⑦ ステンレス 鍋ホルダー S-100

[RKSN-25] U

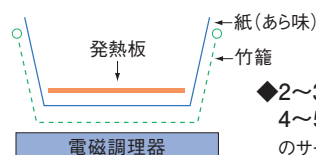
13-0932-0701 ¥1,050

サイズ:φ175×40
●プレス一体加工でやぶれ、型崩れなく長くお使いいただけます。
●サイドのくぼみがコンロにぴったりフィット。ぐらつきを 방지、安定した調理ができます。

電磁調理用

プレス加工がしてある為、セットしやすく、型崩れしにくくなっています。電磁調理器で使用できる竹製受籠を使った紙すき鍋です。

電磁調理用紙すき鍋セッティング方法



◆2~3名用→34cm角
4~5名用→40cm角
のサイズが適しています。

竹籠に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の上に置いて、だし汁をいれください。

●M33-266とM33-268はM40-850とM40-855とM40-857、M33-267とM33-269はM40-851とM40-856とM40-858をそれぞれご使用ください。



⑧ 紙すき鍋 奉書(300枚入)

[RKSN-17]

	底径		
M33-266 34cm角 φ150	13-0932-0801	¥21,900	
M33-267 40cm角 φ170	13-0932-0802	¥25,200	

※受籠は別売です。



⑨ 紙すき鍋 奉書花(300枚入)

[RKSN-18]

	底径		
M33-268 φ330 φ150	13-0932-0901	¥28,200	
M33-269 φ390 φ170	13-0932-0902	¥31,500	

※受籠は別売です。



⑩ ステンレス製 発熱板 M20-354

[RKSN-08]

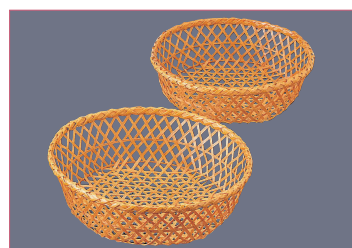
13-0932-1001 ¥1,250

サイズ:φ160



⑪ 竹製 受籠(黒) [RUKA-03]

	内寸	底径		
M40-850 24cm φ225×H65	φ185	13-0932-1101	¥2,200	
M40-851 27cm φ250×H75	φ200	13-0932-1102	¥2,420	



⑫ 竹製 受籠(茶) [RUKA-05]

	内径	底径		
M40-855 24cm φ225×h65	φ185	13-0932-1201	¥2,200	
M40-856 27cm φ250×h75	φ200	13-0932-1202	¥2,420	



⑬ 竹製 受籠 菱目 [RUKA-06]

	内径	底径		
M40-857 小 φ230×h65	φ170	13-0932-1301	¥5,200	
M40-858 大 φ250×h75	φ200	13-0932-1302	¥6,000	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理演出用品

103
〜
106

103

盛器 料理飾り

104

ラミネートカップ
天紙(横紙)

105

和食卓上鍋用小物
釜めし固形燃料

106

石焼焼肉中華
ガスコンロ