

天然石調理器



韓国名産 長水滑石(角閃石)使用

まるで金属断面のような石肌を持つ重厚な存在感。原料石は韓国長水産、特級クラスの石を使用。本格的なプロ用の石鍋を是非お試しください。

■使用方法

1. 始めに器を食器用洗剤とスポンジなどでよく洗って下さい。
2. 器を加熱する前には、必ず器の外側の水気をよく拭き取って下さい。
3. なるべく中火以下の火加減で使用し、必要以上の長時間の加熱は避けて下さい。
4. 調理中、もしくは調理直後、器は非常に熱い状態になります。専用のキッチンホルダー(ヤットコ)又は耐熱性の高い鍋つかみ等で取り扱って下さい。
5. 熱せられた器は直接テーブルに置かず、必ず付属の木製受け皿、又は耐熱性の高い鍋敷きの上に置いて下さい。
6. 器がまだ熱い状態で、水をかけたり漬けるなどの急激な冷却は避けて下さい。
7. 保管するときは、乾いた状態で水気がない場所に保管して下さい。

■「使用前熱処理」(必ず行わなくてはならないものではありません)

1. 大きめの鍋に器本体を入れ、器全体が浸かるように濃い目の塩水、又は米の研ぎ汁を注ぎ、沸騰させます。
2. 沸騰後、弱火で10~20分ほど沸かしつづけます。(器と鍋底が直接接しないように、間に割り箸などをかますなど、すきまを作ってください。)
3. 十分に乾かした後、器全体に食用油(ラードや牛脂などが最適です)を塗り、とろ火で空焼きします。
4. 目安として、器から煙が出だして1~2分後に火を止めれば完了です。
5. 上記の処理の後、石が熱に慣れるまでの数回は、加熱に多少時間がかかっても弱火でご使用下さい。適時、石の表面にも食用油を塗ると、石に油が馴染んで黒く丈夫になっていきます。

※天然石調理器は使用頻度に関わらず、石脈(石に元々入っている筋)によって、細かいひびが入る場合がございますが、ご使用には差し支えありません。細かいひびなら使用するたびに、食材の油分などが浸透していき修復されます。永らく使用してひびが更に広がってきた場合は、新しい器をお買い求め下さい。



① 長水 石焼ピビンバ器 (補強なし) [RBBB-13] ◇

サイズ	品番	価格
B-012 12cm φ120×70	13-0953-0101	¥4,200
B-014 14cm φ140×70	13-0953-0102	¥4,500
B-016 16cm φ160×70	13-0953-0103	¥5,100
B-018 18cm φ180×75	13-0953-0104	¥5,500
B-019 19cm φ190×75	13-0953-0105	¥5,800
B-020 20cm φ200×85	13-0953-0106	¥6,500

② 長水 石焼ピビンバ器 (補強付き) [RBBB-14] ◆

サイズ	品番	価格
B-016R 16cm φ160×70	13-0953-0201	¥6,600
B-018R 18cm φ180×75	13-0953-0202	¥7,100
B-019R 19cm φ190×75	13-0953-0203	¥7,500
B-020R 20cm φ200×80	13-0953-0204	¥8,200

●器のフチをステンレスで補強、耐久性を高めています。

③ 長水 石焼釜 補強なし (フタ付) [RISG-01] ◇

サイズ	品番	価格
K-15 15cm φ150×80	13-0953-0301	¥8,600
K-16 16cm φ160×85	13-0953-0302	¥12,000
K-18 18cm φ180×90	13-0953-0303	¥14,000
K-20 20cm φ200×100	13-0953-0304	¥19,000

●こだわりの釜炊きご飯やサンゲタン、各種の炊き込み料理に。

④ アルミ 石焼ピビンバ器 B-19A [RBBB-24]

13-0953-0401 ¥14,000

サイズ: φ190×H80

●天然石の周りをアルミで覆い、耐久性に優れています。



⑤ アルミ石釜15cm K-15A [RISG-03]

13-0953-0501 ¥15,200

サイズ: φ150×H80

●ご飯、釜めしなど熱々の提供が可能です。

●スンドゥブやその他のチゲ料理にも最適です。



⑥ 長水 石焼煮込み鍋 手付 [RISN-01] ◇

サイズ	品番	価格
NS-22 22cm φ220×60	13-0953-0601	¥8,500
NS-24 24cm φ240×60	13-0953-0602	¥10,900
NS-26 26cm φ260×60	13-0953-0603	¥12,500
NS-28 28cm φ280×60	13-0953-0604	¥13,800
ND30-6 30cm φ300×60	13-0953-0605	¥15,500

●鍋を石鍋に代えるだけで特別な料理にグレードアップ



⑦ バイオ ピビンバ器 [RBBB-16]

サイズ	品番	価格
VB-18 18cm φ180×74	13-0953-0701	¥1,600
VB-20 20cm φ200×76	13-0953-0702	¥1,800

●手軽に石焼きピビンバが味わえる高耐熱陶器製品で、直火で手早く調理出来ます。



⑧ IK 鉄 ピビンバ鍋(木台・ハンドル付) [RBBB-17]

13-0953-0801 ¥8,000

サイズ: φ180×H75 (底径: φ129)

木台: 255×180×H20

重量: 本体1.5kg



⑨ ピビンバ鉄鉢(木台付) [RBBB-06]

サイズ	品番	価格
15cm φ150×H65	13-0953-0901	¥5,500
19cm φ185×H75	13-0953-0902	¥7,800



⑩ ピビンバ鉄鉢 (箱台付)15cm [RBBB-07]

13-0953-1001 ¥6,000

サイズ: 180×180×H85



⑪ 鉄 ポット 17cm [RTTN-18] ◇

13-0953-1101 ¥6,300

サイズ: 165×H60

容量: 500ml



⑫ 萬古焼 ピビンバ鍋 びびっこ 黒 [RBBB-23]

13-0953-1201 ¥2,200

サイズ: φ150×H65

●耐熱陶器性

※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 磁器 料理飾り

104 ラミネートカップ、天紙、懐紙

105 和食卓上調理小物、美し彫形器類

106 石焼・焼肉・中華、ガスコンロ