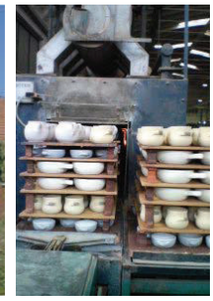

●DE SILVA社製品の特徴

DE SILVA社は、ウンブリア地方の緑あふれる丘陵地帯にあり、昔から良質の赤土を原料に、1973年の創業以来、土鍋やオーブンウェアを作り続けています。全製品が940～960℃で焼成されており、ガスコンロ等の火に直接かけて使用できます。摂氏280度に達する家庭用のオーブンだけでなく、摂氏400度に達する業務用のオーブンでも問題なく使用できます。

原料の陶土は細かな気泡が沢山あることから、オーブンや直火で使用できるのです。製品の表面には釉薬が施され、貫入（かんにゅう）と呼ばれるヒビが入っています。これはこの製品の性質上必ず生じるもので、これがあることでオーブンや直火での使用が可能になるのです。使い込むにつれ貫入が進み、ある程度使用していると安定し、味わい深い食器になっていきます。

De Silva社製 土鍋

T215-100-62
BR19㎝煮込鍋
身φ18.8×H10㎝ ¥9,000

T215-100-63
YE19㎝煮込鍋
身φ18.8×H10㎝ ¥9,000

T215-100-64
RD19㎝煮込鍋
身φ18.8×H10㎝ ¥9,000

Piral社製 土鍋　在庫限り

T215-2751-09/BE
(在)19㎝カレー鍋(BEG)
21×18㎝・3000cc ¥3,000
★木台=T223-10-36

T215-2751-09/Y
(在)19㎝カレー鍋(YE)
21×18㎝・3000cc ¥3,000
★木台=T223-10-36

T215-2751-09/R
(在)19㎝カレー鍋(RD)
21×18㎝・3000cc ¥3,000
★木台=T223-10-36

●使用上の注意（211～215ページの製品共通）

①ご使用前には、製品が入る大きさの鍋に、米のとぎ汁を入れ、30分程度煮沸します。火を止めたらそのまま冷まし、その後取り出してお湯ですすぎ、底面を上にして良く乾燥させてください。鍋に入らない大きな製品は、そこに米のとぎ汁を入れて直接火にかけて煮沸してください。空焚きにならにようにご注意ください。

②製品には吸水性がありますので、使用後は水につけたままにしないでください。汚れがしみこんだり、においが移る原因となります。中性洗剤で洗い、底面を上にして十分に乾燥させて保管してください。食器洗浄機でも使用できます。

日本製耐熱食器 三重県四日市産

T215-101-21　13㎝耳付ボールBK
13×5.5㎝・500cc ¥1,120
★木台=T223-10-47

T215-101-22　20㎝耳付ボールBK
19.8×5.5㎝・1000cc ¥1,890
★木台=T223-10-37

T215-101-23　15㎝目玉焼(黒茶)
15×3.3㎝ ¥1,350
★木台=T223-10-47
T215-101-24　13.5㎝カバー(黒茶)
13.6×4㎝ ¥940

T215-101-25　18㎝オーバルBK
18×11.3×5㎝・450cc ¥1,200
★木台=T223-10-55

T215-101-26　23㎝オーバルBK
24×15.3×5.3㎝・900cc ¥2,100
★木台=T223-10-40

T215-101-29　13㎝ソースパンBK
13×4.9㎝・380cc ¥1,500
T215-14-173A　8.5㎝コンロ台(A)
8.5×H6.3㎝ ¥760 ※ステンレス鋼
★木台=T223-10-47

※敷板(木台)は 223 ページをご参照ください。 ※(在)と表示されているものは在庫限りで販売終了となります。