



新鮮な印象のバケツのかたちのコンロ

取手を立てて網をセットすれば、ずれずにご使用いただけます。

バケツ型コンロ (火皿付)

01 (21637)	3,430円	約φ14×H10cm
(21638) バケツ型コンロのみ	3,250円	約φ14×H10cm
(80011) 火皿 (アルミ) のみ	180円	約φ5×H2.8cm

※材質：ガルバニウム鋼板 ※固形燃料専用 ※金網・敷板別売

金網 15cm

02 (21117)	210円
約15×15cm	

焼杉敷板

03 (08307)	430円
約15×15×H1.3cm	

【ご注意】 ご使用の際は、必ず火皿・金網・敷板をご使用ください。
鍋・陶板等を使用すると通気せず、不完全燃焼を起こす可能性があります。

01



瓦を模した陶板。

焦げ付き防止にフッ素加工を施しました。

アルミ瓦陶板 (フッ素加工)

04 (20418)	3,300円
約15×16×H3.7cm	

用美アルミコンロ (火皿付)

05 (21317)	1,280円
約φ13.2×H9.3cm	
※コンロ・火皿のみ	

杉敷板 (黒)

06 (08499)	1,250円
約15×15×H1.3cm	



04



07



08



09

14

厚さ1.6mmの厚手の黒皮鋼板を使用。独自の「ハードテンパー加工」(焼付加工)を施し、使い始めの「油ならし」が不要で、焦げ付きにくく錆びにくい。[オープン・IHコンロ対応]

鉄フライパン ソーサー

積重

07 (21650) S	見積	約φ21.5×H3.6cm
08 (21651) M	見積	約φ25.5×H4.2cm
09 (21652) L	見積	約φ30×H4.5cm

※材質：鉄

鉄フライパンソーサー用ハンドル

10 (21654) ウォールナット	見積	約φ3.5×L19cm
11 (21653) ビーチ	見積	約φ3.5×L19cm

焼杉鍋敷 (足付)

12 (08434) 小 ※Sに適合	1,250円	約18×18×H2cm
13 (08435) 中 ※Mに適合	1,530円	約21×21×H2cm
14 (08436) 大 ※Lに適合	1,800円	約24×24×H2cm

12~14



シンプルな鉄製のフライパン。スライドして簡単に着脱できる木製ハンドルで、そのままテーブルへ。

メスティンで蒸し料理が楽しめる専用のせいろ

アルマイト加工で錆びにくい国産のメスティン



15



17

メスティンせいろ

15 (78357) 1段	3,500円	約15.8×10.5×H10.2cm
16 (78356) 2段	4,980円	約15.8×10.5×H15.4cm

身内寸約15×9.5×H3.6cm
※メスティン別売

メスティン

17 (83329)	5,380円	約15.4×9.6×H6.7cm ハンドル約L12.4cm
------------	--------	----------------------------------

材質：本体・フタ/アルミニウム
ハンドル/ステンレス
ハンドルカバー/耐熱シリコーンゴム
※国産品 ※直火可
※電子レンジ・オープン・食器洗浄機不可