



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：ガルバニウム銅板 ※固形燃料専用 ※金網・敷板別売

| | | | |
|------------|------|---------------|------|
| 金網 15cm | 210円 | 焼杉敷板 | 430円 |
| 02 (21117) | | 03 (08307) | |
| 約15×15cm | | 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。



野趣あふれる演出に、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 | |

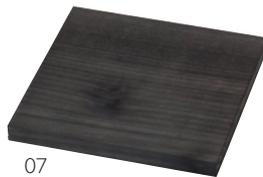
用美アルミコンロ (火皿付)

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



| | |
|---------------|------|
| 杉敷板 (無塗装) | 930円 |
| 06 (08498) | |
| 約15×15×H1.3cm | |

※無塗装は、木目・色目にバラつきや、節や白太が入る事があります。
無塗装の為、汚れや焦げなどがつきやすい性質がございます。



| | |
|---------------|--------|
| 杉敷板 (黒) | 1,250円 |
| 07 (08499) | |
| 約15×15×H1.3cm | |



| | |
|-------------------|--------|
| 棕櫚 (しゅろ) 巻き鍋敷 (中) | 6,500円 |
| 08 (08365) | |
| 約φ20×H2.4cm | |

※棕櫚は熱による変色も少なく、長くきれいに使用いただけます。



| | |
|--------------|--------|
| 杉・丸太鍋敷 (無塗装) | 2,400円 |
| 09 (08248) | |
| 約φ15×H3cm | |

※背割加工付
※天然木の為、サイズに大きくバラつきがございます。



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。



鉄フライパン ソーサー

| | | |
|--------------|----|---------------|
| 12 (21650) S | 見積 | 約φ21.5×H3.6cm |
| 13 (21651) M | 見積 | 約φ25.5×H4.2cm |
| 14 (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

| | | |
|--------------------|----|-------------|
| 15 (21654) ウォールナット | 見積 | 約φ3.5×L19cm |
| 16 (21653) ビーチ | 見積 | 約φ3.5×L19cm |

焼杉鍋敷 (足付)

| | | |
|--------------------|--------|-------------|
| 17 (08434) 小 ※Sに適合 | 1,250円 | 約18×18×H2cm |
| 18 (08435) 中 ※Mに適合 | 1,530円 | 約21×21×H2cm |
| 19 (08436) 大 ※Lに適合 | 1,800円 | 約24×24×H2cm |

鍋にもやさしいシュロ製の
ブラシ



| | | |
|-----------------|--------|----------|
| 棕櫚 (しゅろ) ブラシ | | |
| 10 (04406) ロング | 2,800円 | 約5×L14cm |
| 11 (04407) ショート | 2,700円 | 約5×L12cm |