



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	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。



04

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	

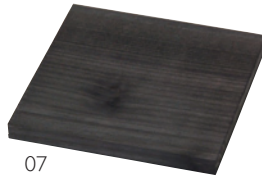


06

杉敷板 (無塗装)

06 (08498)	930円
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。



07

杉敷板 (黒)

07 (08499)	1,250円
約15×15×H1.3cm	



08

棕櫚 (しゅろ) 巻き鍋敷 (中)

08 (08365)	6,500円
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。



09

杉・丸太鍋敷 (無塗装)

09 (08248)	2,400円
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

積重

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

17~19

鍋にもやさしいシュロ製の
ブラシ



10

11

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