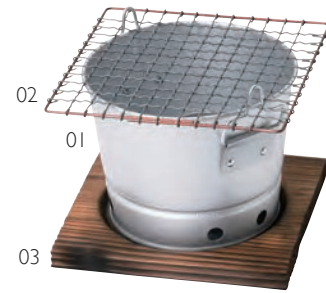




新鮮な印象のバケツのかたちのコンロ



取手を立てて金網をセットすれば、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) **3,700円** 約φ14×H10cm
- (21638) バケツ型コンロのみ **3,500円** 約φ14×H10cm
- (80011) 火皿(アルミ)のみ **200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

- 02 (21117) **290円** 約15×15cm

焼杉敷板

- 03 (08307) **470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。

アルマイト加工で錆びにくい
国産のメスティン

メスティンで蒸し料理が楽しめる
専用のせいろ



- 04 (83329) **5,500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



- 05 (78357) 1段 **3,500円** 約15.8×10.5×H10.2cm
- 06 (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



- ステンレス アーミートレイ **積重**
- 07 (15557) **7,000円** 約39.2×29.3×H1.5cm (t0.6mm)



八切りの海苔を数枚入れ、炭火でじんわり温めることで
香りや風味をより引き立たせる焼きのり箱です。



焼きのり箱

- 08 (16280) **16,500円** 約13.5×9.8×H9.8cm/内寸約10.8×8.4×H5.2cm
網部内寸約10.5×6.8cm
- ※材質 本体：桧 網：ステンレス
※外側のみウレタン塗装

火皿(黒)

- 09 (20386) **630円** 約φ6.5×H3.3cm

焼きのり箱用みやこ炭 (48粒入)

- 10 (16281) **見積** 箱約12.3×5.4×H3cm
- 1粒 約2.3×1.1×H0.8cm
※ライター等で簡単に着火ができる炭です。
[燃焼時間約40分]

【ご注意】火災の恐れがございますので、焼きのり箱をご利用の際は必ずみやこ炭と火皿を使用し、調理中は製品のそばを離れないようご注意ください。

クックシート正角に
8.5角が新登場



通常タイプ (穴無し)

穴開きタイプ

クックシート

- 11 (65308) 正角(特小) **1,250円** (250枚入) (1枚当り5円)
- 12 (65295) 正角(小) **1,300円** (250枚入) (1枚当り5.2円)
- 13 (65228) 丸(特小) **1,300円** (250枚入) (1枚当り5.2円)
- 14 (65289) 丸(小) **1,700円** (250枚入) (1枚当り6.8円)
- 15 (65290) 丸(中) **2,200円** (250枚入) (1枚当り8.8円)
- 16 (65291) 丸(大) **2,900円** (250枚入) (1枚当り11.6円)
- 17 (65307) 丸(特大) **7,700円** (500枚入) (1枚当り15.4円)

※注意 丸(特大)のみ500枚入です。

クックシート・穴開き (250枚入)

- 18 (65309) 正角(特小) **1,700円** (1枚当り6.8円)
- 19 (65302) 正角(小) **2,000円** (1枚当り8円)
- 20 (65303) 丸(特小) **1,750円** (1枚当り7円)
- 21 (65304) 丸(小) **2,400円** (1枚当り9.6円)
- 22 (65305) 丸(中) **3,100円** (1枚当り12.4円)
- 23 (65306) 丸(大) **3,400円** (1枚当り13.6円)

- 約8.5×8.5cm
※内寸8.7~10cm角以下 角せいろ用
- 約11.8×11.8cm
※内寸12×12cm角せいろ用
- 約φ11cm ※点心セイロφ13cm用、中華セイロφ13cm用、内寸φ11.5cmワッパセイロ用
- 約φ13cm
※点心セイロφ15cm用 中華セイロφ15cm用
- 約φ13.8cm
※内寸φ14.5cmワッパセイロ用
- 約φ15.6cm
※点心セイロφ18cm用 中華セイロφ18cm用
- 約φ18cm
※点心セイロφ21cm用

【ご注意】フライパン(ガスコンロ)・グリルでの使用はお避けください。