

押し蓋 OSHIBUTA



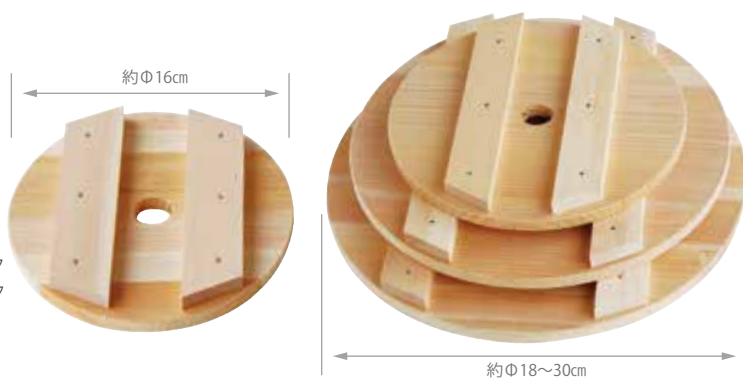
天然木の押し蓋は通気がよく、軽くて扱いやすく均等に重しがかけられます。

漬物用押し蓋

- 825653 Φ16 **820円**(税抜) 約Φ16cm/重さ約110g/PP袋入
- 825660 Φ18 **900円**(税抜) 約Φ18cm/重さ約130g/PP袋入
- 825677 Φ21 **1,050円**(税抜) 約Φ21cm/重さ約150g/PP袋入
- 825684 Φ24 **1,250円**(税抜) 約Φ24cm/重さ約180g/PP袋入
- 825691 Φ27 **1,550円**(税抜) 約Φ27cm/重さ約250g/シリリンクパック
- 825707 Φ30 **1,650円**(税抜) 約Φ30cm/重さ約270g/シリリンクパック

材質: さわら又はひのき/生産国: 日本

※漬物樽もごさいます (P28掲載)



おとし蓋 OTOSHIBUTA



煮物をおいしく作るおとし蓋。煮くずれを 방지、煮汁を行き渡らせて芯まで味を染み込ませます。手持ちの鍋より一回り小さいサイズをお選びください。

おとし蓋

- 825592 Φ14 **650円**(税抜) 約Φ14cm/重さ約55g
- 825608 Φ16 **800円**(税抜) 約Φ16cm/重さ約80g
- 825615 Φ18 **880円**(税抜) 約Φ18cm/重さ約100g
- 825622 Φ20 **940円**(税抜) 約Φ20cm/重さ約135g
- 825639 Φ22 **1,180円**(税抜) 約Φ22cm/重さ約150g
- 825646 Φ24 **1,420円**(税抜) 約Φ24cm/重さ約185g

材質: さわら又はひのき/生産国: 日本

PP袋入

のせたり
おさえたり



アクとり落し蓋 AKUTORI OTOSHIBUTA

いくつもの溝がアクを抱え込み、取ったアクはサツと水で洗い流せます。さらに煮汁がまわりやすく、料理の隠れた小道具としてたいへん便利です。

アクとり落し蓋

- 838639 Φ16 **1,200円**(税抜) 約Φ16cm/重さ約125g
- 838646 Φ18 **1,300円**(税抜) 約Φ18cm/重さ約140g
- 838653 Φ20 **1,480円**(税抜) 約Φ20cm/重さ約190g

材質: 天然木/生産国: 中国

PP袋入

- 煮汁がまわりやすい
- アクも取れる
- 水ですぐ流せる
- 斜めに置くと水はけが早い



主婦のアイデア



さわらアクとり落し蓋

- 791859 Φ14cm **1,500円**(税抜) 約Φ14×H4.5cm/重さ約95g
 - 791866 Φ16cm **1,700円**(税抜) 約Φ16×H4.5cm/重さ約115g
 - 791873 Φ18cm **1,800円**(税抜) 約Φ18×H4.5cm/重さ約145g
 - 791880 Φ20cm **2,000円**(税抜) 約Φ20×H4.5cm/重さ約180g
- 材質: さわら/生産国: 日本/PP袋入

※天然素材を使用した製品の為、色・木目等は若干のばらつきがでる場合がございます。