

蒸しせいろ

蒸し料理は
素材の栄養分が逃げにくく、
また、魚や肉等は、
やわらかく蒸し上がり、
温かさとおいしさが楽しめる
ヘルシー料理です。



角せいろ



楕・角せいろ

19-043-01 (05336)	身のみ(約1.5升)	11,000円	外寸約41×41×H12cm / 内寸約30×30×H9.6cm
19-043-02 (05337)	サン蓋	7,900円	外寸約38×38×H4.2cm
19-043-03 (05338)	スリ蓋(台)	7,450円	外寸約38×38×H1.5cm
19-043-04 (05339)	竹スダレ	1,000円	約30×30cm
19-043-05 (04290)	身のみ(約2升)	11,900円	外寸約44.2×44.2×H12cm / 内寸約33×33×H9.6cm
19-043-06 (04291)	サン蓋	8,310円	外寸約41×41×H4.2cm
19-043-07 (04292)	スリ蓋(台)	7,780円	外寸約41×41×H1.5cm
19-043-08 (04293)	竹スダレ	1,250円	約33×33cm
19-043-09 (05340)	身のみ(約2.5升)	12,530円	外寸約47×47×H12cm / 内寸約36×36×H9.6cm
19-043-10 (05341)	サン蓋	9,160円	外寸約43×43×H4.2cm
19-043-11 (05342)	スリ蓋(台)	7,790円	外寸約43×43×H1.5cm
19-043-12 (05343)	竹スダレ	1,300円	約36×36cm
19-043-13 (05344)	身のみ(約3.5升)	13,680円	外寸約50×50×H12cm / 内寸約39×39×H9.6cm
19-043-14 (05345)	サン蓋	9,900円	外寸約47×47×H4.2cm
19-043-15 (05346)	スリ蓋(台)	8,950円	外寸約47×47×H1.5cm
19-043-16 (05347)	竹スダレ	1,500円	約39×39cm
19-043-17 (05390)	身のみ(約4升)	14,950円	外寸約53.2×53.2×H12cm / 内寸約42×42×H9.6cm
19-043-18 (05391)	サン蓋	11,800円	外寸約50×50×H4.2cm
19-043-19 (05392)	スリ蓋(台)	10,740円	外寸約50×50×H1.5cm
19-043-20 (11127)	竹スダレ	1,700円	約42×42cm
19-043-21 (05348)	身のみ(約5升)	16,850円	外寸約56×56×H12cm / 内寸約45×45×H9.6cm
19-043-22 (05349)	サン蓋	13,300円	外寸約53×53×H4.2cm
19-043-23 (05350)	スリ蓋(台)	12,950円	外寸約53×53×H1.5cm
19-043-24 (05351)	竹スダレ	2,000円	約45×45cm

※身は本体のみで竹スダレは別売です。

和せいろ



和せいろ

19-043-25 (05330)	身・竹ス付(約1升)	12,500円	外寸約φ24×H10.5cm / 内寸約φ25×H10.2cm
19-043-26 (05331)	蓋	5,300円	内寸約φ25.3cm
19-043-27 (05430)	竹スダレ	720円	約φ23.5cm
19-043-28 (05332)	身・竹ス付(約1.5升)	13,500円	外寸約φ27×H12cm / 内寸約φ28.5×H11.5cm
19-043-29 (05333)	蓋	6,100円	内寸約φ28.3cm
19-043-30 (05431)	竹スダレ	780円	約φ26.5cm
19-043-31 (05334)	身・竹ス付(約2升)	14,200円	外寸約φ30×H12cm / 内寸約φ31×H11.5cm
19-043-32 (05335)	蓋	6,600円	内寸約φ31.5cm
19-043-33 (05432)	竹スダレ	850円	約φ29.5cm
19-043-34 (05420)	身・竹ス(約3.5升)	17,800円	外寸約φ33×H13.5cm / 内寸約φ33.8×H13cm
19-043-35 (05421)	蓋	6,800円	内寸約φ34.2cm
19-043-36 (05433)	竹スダレ	1,000円	約φ32.5cm

※身は本体に竹ス付です。※外寸=天部の外径×ハカマより上の高さ ※内寸=底部内径×竹スからの内高 ※止め材は樹脂製仕様になりました。