



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。ソーサー(皿)に。



厚さ1.6mmの厚手の黒皮銅板を使用。独自の「ハードテンパー加工」(焼付加工)を施し、使い始めの「油ならし」が不要で、焦げ付きにくく錆びにくい。
(オープンIHコンロ対応)

鉄フライパンソーサー

【積重】

20-077-01(21650) S	見積	約φ21.5×H3.6cm
20-077-02(21651) M	見積	約φ25.5×H4.2cm
20-077-03(21652) L	見積	約φ30×H4.5cm

※材質:鉄 ※ソーサーのみ

鉄フライパンソーサー用ハンドル

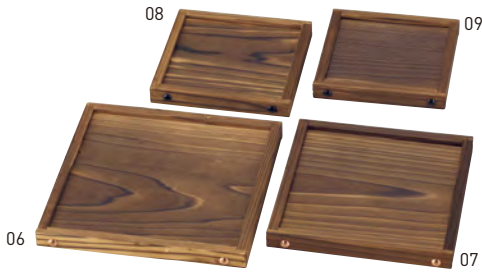
20-077-04(21654) ウォールナット	見積	約φ3.5×L19cm
20-077-05(21653) ビーチ	見積	約φ3.5×L19cm

※ハンドルのみ

焼杉鍋敷(足付)がお使いいただけます。

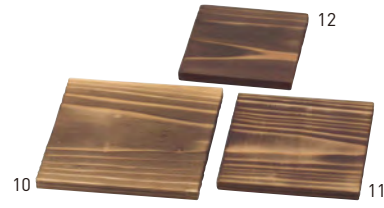
20-077-20(08434) 小	※Sに適合
20-077-19(08435) 中	※Mに適合
20-077-18(08436) 大	※Lに適合

敷板



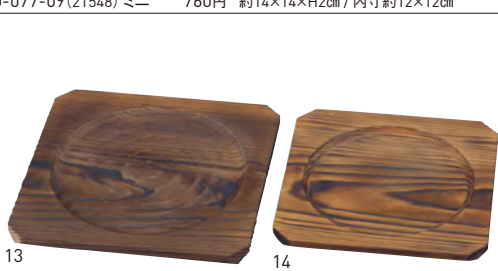
焼杉箱型鍋敷

20-077-06(08419) 大	1,200円	約20×20×H2cm / 内寸約18×18cm
20-077-07(08420) 小	940円	約18×18×H2cm / 内寸約16×16cm
20-077-08(08422) 特小	820円	約15×15×H2cm / 内寸約13×13cm
20-077-09(21548) ミニ	760円	約14×14×H2cm / 内寸約12×12cm



焼杉敷板

20-077-10(08432) 大	360円	約15×15×H1.2cm
20-077-11(08431) 中	250円	約13×13×H0.9cm
20-077-12(08430) 小	160円	約11×11×H0.9cm



焼杉鍋敷

20-077-13(08305) 大	3,280円	約24×24×H2cm / 穴径約φ20.5cm
20-077-14(08306) 小	2,550円	約21×21×H2cm / 穴径約φ17cm

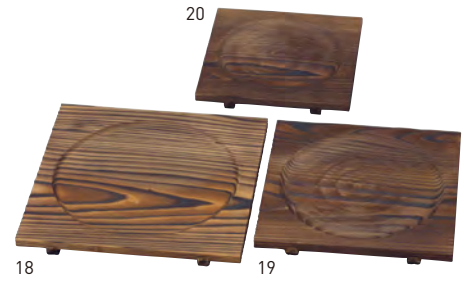


焼杉敷板

20-077-15(08307)	470円	約15×15×H1.3cm / 穴径約φ12cm
------------------	------	--------------------------

焼杉コンロ台(小)

20-077-16(08353)	790円	約13×13×H1.5cm / 穴径約φ10.5cm
------------------	------	----------------------------



コンロ用敷板

20-077-17(08418)	840円	約14.3×14.3×H1.5cm / 穴径約φ10.2cm
------------------	------	--------------------------------

焼杉鍋敷(足付)

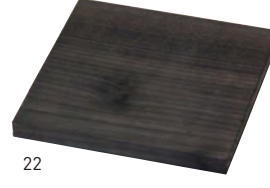
20-077-18(08436) 大	2,000円	約24×24×H2cm / 穴径約φ20.5cm
20-077-19(08435) 中	1,820円	約21×21×H2cm / 穴径約φ16.5cm
20-077-20(08434) 小	1,640円	約18×18×H2cm / 穴径約φ14.5cm



杉敷板(無塗装)

20-077-21(08498)	1,000円	約15×15×H1.3cm
------------------	--------	---------------

※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)

20-077-22(08499)	1,300円	約15×15×H1.3cm
------------------	--------	---------------

※万層墨黒着色塗装(ステイン系)付



杉・丸太鍋敷(無塗装)

20-077-23(08248)	2,600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。

※上記価格は税抜き価格です。