

湯豆腐

やさしい味を楽しむ本格炭火仕様



01

02

檜・角型湯豆腐セット(1人用) 〈木炭専用〉(UH1021) **受注**

21-060-01(23102) **¥71,000**

25×18.3×H14.5cm

※豆腐すくい、汁次付 ※陶器、薬味入別売
※とうふすくい(21-046-10) > P46参照

陶器・黄瀬戸汁次 織部流し

21-060-02(23213) **¥3,600**

7.8(φ4.8)×H13.5cm

※容量:約120ml



榎・小判型湯豆腐セット〈木炭専用〉 **受注**

21-060-03(23105)

¥90,000

2~3人用 (US1023)

28.5×21×H19cm

※豆腐すくい、汁次付 ※陶器皿は別売

※とうふすくい(21-046-12) > P46参照

お気軽に固型燃料で湯豆腐が楽しめます。



※ステンレスは取り外しでき、手入れしやすく清潔さが保てます。
※中仕切付。豆腐が横に逃げません。

ご注意

固型燃料は火皿に入れてご使用下さい。又、火皿は所定の場所に置いてご使用下さい。

焼杉湯豆腐セット(1人用) (豆腐すくい・汁次・火皿付)

21-060-04(21320)

¥15,000

19.2×14.8×H16.7cm

※固型燃料専用

焼杉湯豆腐用 汁次

21-060-05(23200)

¥550

底径約φ4.9×H9cm

※容量:約100ml

05



ご注意 金属部分は大変熱くなりますので、直接手をふれないようにご注意願います。