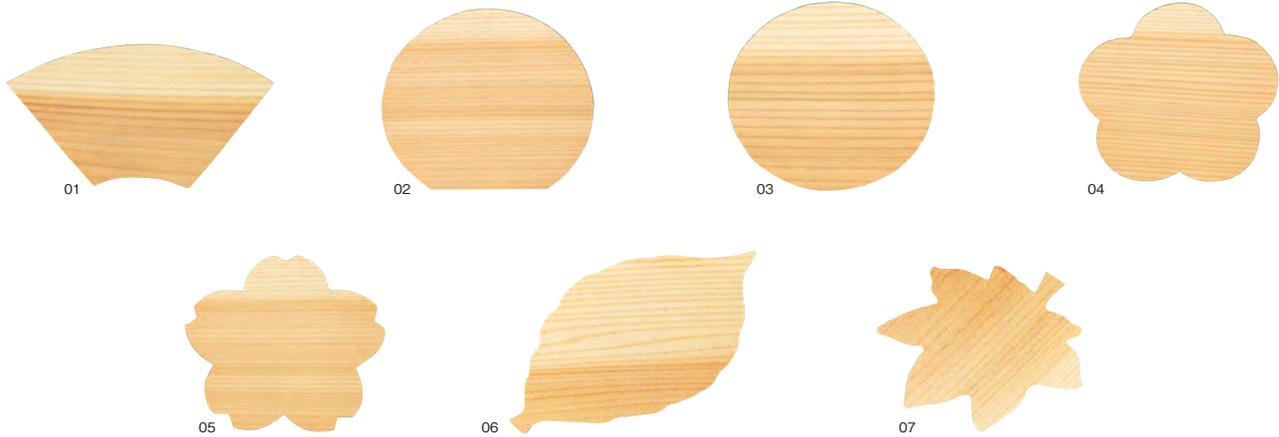


杉懐敷 - 型どり -



厚み0.6mm

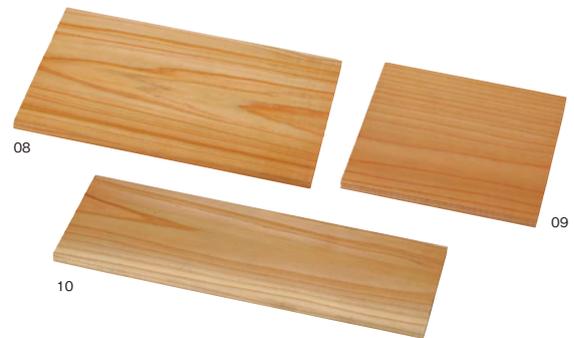
杉懐敷(100枚入)

21-446-01(23932)末広 15×8.7×t0.06cm	¥8,500 (1枚当り¥85)	21-446-05(23931)桜 11×11×t0.06cm	¥7,100 (1枚当り¥71)
21-446-02(23933)半月 11.1×10.5×t0.06cm	¥7,100 (1枚当り¥71)	21-446-06(24010)木の葉 14.5×8.5×t0.06cm	¥7,100 (1枚当り¥71)
21-446-03(23934)満月 φ10.8×t0.06cm	¥7,100 (1枚当り¥71)	21-446-07(24009)紅葉 11×11×t0.06cm	¥7,100 (1枚当り¥71)
21-446-04(23930)梅 11×11×t0.06cm	¥7,100 (1枚当り¥71)		



グリルプランク

肉、魚、野菜を無垢の板と一緒に蒸し焼きに。
自然の味と香りをダイレクトに味わえる調理法、ウッドプランクグリル。

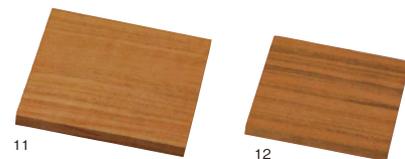


杉・グリルプランク(10枚入)

21-446-08(09017)長角	¥2,400(1枚当り¥240)	20×13×t0.7cm
21-446-09(09018)正角	¥1,800(1枚当り¥180)	13×13×t0.7cm
21-446-10(09019)細	¥2,200(1枚当り¥220)	25×9×t0.7cm

※材質:杉 ※無塗装

※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。



ヤマザクラ・グリルプランク(10枚入)

21-446-11(09020)大	¥2,400(1枚当り¥240)	9×9×t0.7cm
21-446-12(09021)小	¥1,800(1枚当り¥180)	7.5×7.5×t0.7cm

※材質:山桜 ※無塗装

※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。

ご注意 燃えやすくなりますので、複数回の使用はご遠慮ください。

ご使用方法

- ①木板を調理前に水洗いし、2時間程度、たっぷりの水に浸しておきます。(ワインやブランデー、お酒等でも)
- ②食材をのせ、板のままグリルにのせて蓋をするか、ホイルで包んでグリルにのせ、直火で加熱します。
- ③板ごとのものでそのまま提供すると煙や香りが立ち上り、燻製料理のように木の香りを愉しむことができます。