変形浅鍋・五徳・陶板 へんけいあさなべ・ごとく・とうばん 超耐熱陶器 直火対応 オーブン対応

変形浅鍋

330-0154
白 22cm変形浅鍋
28×22×6.8cm
2,400円

329-0154
茶 22cm変形浅鍋
28×22×6.8cm
2,400円

328-0154
黒 22cm変形浅鍋
28×22×6.8cm
2,400円

五徳・陶板

● 323-0164
五徳
8.8×7.4cm 固形燃料受内径約4cm
1,900円

● 323-0163
陶板 11cm
φ11×1.8cm
1,200円

耐熱薄茶 22cm陶板四角

直火対応 オーブン対応 超耐熱陶器 たいねつとうばん

耐熱陶板

丸

321-0118
耐熱黒 21cm陶板丸
φ20.8×2.5cm
1,300円

321-0119
耐熱黒 23cm陶板丸
φ23.5×2.5cm
1,800円

321-0120
耐熱黒 25cm陶板丸
φ25.3×3.5cm
2,700円

322-0118
耐熱茶 21cm陶板丸
φ20.8×2.5cm
1,300円

322-0119
耐熱茶 23cm陶板丸
φ23.5×2.5cm
1,800 円

322-0120
耐熱茶 25cm陶板丸
φ25.3×3.5cm
2,700 円

324-0118
耐熱薄茶 21cm陶板丸
φ20.8×2.5cm
1,300円

324-0119
耐熱薄茶 23cm陶板丸
φ23.5×2.5cm
1,800 円

324-0120
耐熱薄茶 25cm陶板丸
φ25.3×3.5cm
2,700 円

四角

321-0115
耐熱黒 20cm陶板四角
19.7×19.7×3.5cm
1,300円

321-0116
耐熱黒 22cm陶板四角
21.5×21.5×3.6cm
1,800 円

321-0117
耐熱黒 24cm陶板四角
23.3×23.3×4cm
2,700円

322-0115
耐熱茶 20cm陶板四角
19.7×19.7×3.5cm
1,300円

322-0116
耐熱茶 22cm陶板四角
21.5×21.5×3.6cm
1,800 円

322-0117
耐熱茶 24cm陶板四角
23.3×23.3×4cm
2,700円

324-0115
耐熱薄茶 20cm陶板四角
19.7×19.7×3.5cm
1,300円

324-0116
耐熱薄茶 22cm陶板四角
21.5×21.5×3.6cm
1,800 円

324-0117
耐熱薄茶 24cm陶板四角
23.3×23.3×4cm
2,700円

NEW 土鍋・とんすい どなべ・とんすい 超耐熱陶器 直火対応 オーブン対応

土鍋 身

一般の土鍋に比べ、熱衝撃・物理衝撃の両面で耐久性に優れています。

328-0174
黒 6号
16.7×19.7×5.7cm 420cc
2,000円

328-0175
黒 7号
21×24×7cm 1250cc
2,800円

328-0176
黒 8号
24.8×28×8cm 2000cc
3,700円

身：黒 ／ フタ：三島

225-0174
薄茶 6号
16.7×19.7×5.7cm 420cc
2,000円

225-0175
薄茶 7号
21×24×7cm 1250cc
2,800円

225-0176
薄茶 8号
24.8×28×8cm 2000cc
3,600円

身：薄茶 ／ フタ：サビ唐草

227-0174
鉄赤 6号
16.7×19.7×5.7cm 420cc
2,300円

227-0175
鉄赤 7号
21×24×7cm 1250cc
3,200円

227-0176
鉄赤 8号
24.8×28×8cm 2000cc
4,100円

身：鉄赤 ／ フタ：アメ

土鍋 フタ 磁器

183-0177
土鍋フタ6号 黒御影
φ14.7×4.3cm
800円

183-0178
土鍋フタ7号 黒御影
φ19.5×5.7cm
1,200円

183-0179
土鍋フタ8号 黒御影
φ22.3×6.5cm
1,500円

225-0177
土鍋フタ6号 薄茶
φ14.7×4.3cm
800円

225-0178
土鍋フタ7号 薄茶
φ19.5×5.7cm
1,200円

225-0179
土鍋フタ8号 薄茶
φ22.3×6.5cm
1,500円

473-0177
土鍋フタ6号 アメ
φ14.7×4.3cm
800円

473-0178
土鍋フタ7号 アメ
φ19.5×5.7cm
1,200円

473-0179
土鍋フタ8号 アメ
φ22.3×6.5cm
1,500円

228-0177
土鍋フタ6号 とちり黒御影
φ14.7×4.3cm
900円

228-0178
土鍋フタ7号 とちり黒御影
φ19.5×5.7cm
1,300円

228-0179
土鍋フタ8号 とちり黒御影
φ22.3×6.5cm
1,600円

229-0177
土鍋フタ6号 とちりアメ
φ14.7×4.3cm
900円

229-0178
土鍋フタ7号 とちりアメ
φ19.5×5.7cm
1,300円

229-0179
土鍋フタ8号 とちりアメ
φ22.3×6.5cm
1,600円

230-0177
土鍋フタ6号 とちり朽葉
φ14.7×4.3cm
900円

230-0178
土鍋フタ7号 とちり朽葉
φ19.5×5.7cm
1,300円

230-0179
土鍋フタ8号 とちり朽葉
φ22.3×6.5cm
1,600円

231-0177
土鍋フタ6号 とちりうぐいす
φ14.7×4.3cm
900円

231-0178
土鍋フタ7号 とちりうぐいす
φ19.5×5.7cm
1,300円

231-0179
土鍋フタ8号 とちりうぐいす
φ22.3×6.5cm
1,600円

026-0177
土鍋フタ6号 るり唐草
φ14.7×4.3cm
900円

026-0178
土鍋フタ7号 るり唐草
φ19.5×5.7cm
1,300円

026-0179
土鍋フタ8号 るり唐草
φ22.3×6.5cm
1,600円

027-0177
土鍋フタ6号 サビ唐草
φ14.7×4.3cm
900円

027-0178
土鍋フタ7号 サビ唐草
φ19.5×5.7cm
1,300円

027-0179
土鍋フタ8号 サビ唐草
φ22.3×6.5cm
1,600円

492-0177
土鍋フタ6号 三島
φ14.7×4.3cm
850円

492-0178
土鍋フタ7号 三島
φ19.5×5.7cm
1,300円

492-0179
土鍋フタ8号 三島
φ22.3×6.5cm
1,600円

とんすい・鍋小物 磁器

● 003-589
窯変志野
仕切り薬味皿
13×8.1×2.8cm
650円

003-503
窯変志野 3.0皿
φ9.5×2.2cm
400円

003-514
窯変志野 とんすい
12.5×14.3×5.8cm
680円

003-M007
窯変志野 4.0ボール
φ13×4.5cm
500円

● 183-589
黒御影
仕切り薬味皿
13×8.1×2.8cm
650円

183-503
黒御影 3.0皿
φ9.5×2.2cm
380円

183-514
黒御影 とんすい
12.5×14.3×5.8cm
680円

183-M007
黒御影 4.0ボール
φ13×4.5cm
550円

● 447-589
蒼月
仕切り薬味皿
13×8.1×2.8cm
750円

447-503
蒼月 3.0皿
φ9.5×2.2cm
440円

447-514
蒼月 とんすい
12.5×14.3×5.8cm
750円

447-M007
蒼月 4.0ボール
φ13×4.5cm
580円

● 432-589
白玉粉引
仕切り薬味皿
13×8.1×2.8cm
650円

432-503
白玉粉引 3.0皿
φ9.5×2.2cm
400円

432-514
白玉粉引 とんすい
12.5×14.3×5.8cm
680円

432-M007
白玉粉引 4.0ボール
φ13×4.5cm
500円

● 004-589
黒織部
仕切り薬味皿
13×8.1×2.8cm
650円

004-503
黒織部 3.0皿
φ9.5×2.2cm
400円

004-514
黒織部 とんすい
12.5×14.3×5.8cm
680円

004-M007
黒織部 4.0ボール
φ13×4.5cm
500円

● 007-589
古備前
仕切り薬味皿
13×8.1×2.8cm
750円

007-503
古備前 3.0皿
φ9.5×2.2cm
420円

007-514
古備前 とんすい
12.5×14.3×5.8cm
750円

007-M007
古備前 4.0ボール
φ13×4.5cm
550円

コンガリータ 電子レンジ専用

コンガリータ ラウンド レッド

「コンガリータ」はマイクロ波に反応して発熱する特殊な素材を用いた電子レンジ用の新しいキッチンツールです。

congalita コンガリータ

レンジでスピードクッキング！

congalita コンガリータの優れたポイント

ポイント1 フタをはずして こんがり

マイクロ波に反応して発熱する特殊な加工が器の裏面にしてあり、食材の器に接している部分がまるでグリルしたように、こんがりと仕上がります。

ポイント2 フタではさんで ふっくら

ハンバーグのようにふっくら仕上げたい料理には付属のフタをご使用ください。フタを使うことによって食材の水分量を調節できるので、仕上がりがふっくらします。

ポイント3 素手で持っても あつくない

発熱するのは特殊な加工がしてある部分だけなので、電子レンジで加熱直後でもミトンなしで持つことができます。

※3分以上連続して加熱すると本体が熱くなる場合があります。その時はミトンなどをご使用ください。

フタをはずして こんがり
フタをはずして調理すると食材がこんがりと仕上がります。

食材の水分が蒸発し逃げていくので、ジューシーにこんがりと仕上がります。裏面が蒸発し、そこに接している部分の食材に熱が伝わり調理されます。

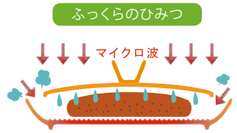
こんがりのひみつ

※食材の重量と水分量の違いによって、仕上がりが多少異なる時があります。
その場合は加熱時間を調節して下さい。

フタではさんで ふっくら
フタをして調理すると食材がふっくらと仕上がります。

フタのすき間から適度に水分が抜けていくのでベタつくことなく、ふっくら仕上がります。また、フタが食材の飛びちりを防ぎます。裏面が発熱し、そこに接している部分の食材に熱が伝わり調理されます。

ふっくらのひみつ



※食材の重量と水分量の違いによって、仕上がりが多少異なる時があります。
その場合は加熱時間を調節して下さい。

700-100O R
コンガリータ ラウンド オレンジ
本体φ20.3×2.6cm
フタφ16.7×3.1cm
フタ付き 2,500円

700-100R E
コンガリータ ラウンド レッド
本体φ20.3×2.6cm
フタφ16.7×3.1cm
フタ付き 2,500円

700-100Y E
コンガリータ ラウンド イエロー
本体φ20.3×2.6cm
フタφ16.7×3.1cm
フタ付き 2,500円

700-100GR
コンガリータ ラウンド グリーン
本体φ20.3×2.6cm
フタφ16.7×3.1cm
フタ付き 2,500円

700-101O R
コンガリータ スクエア オレンジ
本体22×12.6×2.8cm
フタ19×10×2.6cm
フタ付き 2,500円

700-101R E
コンガリータ スクエア レッド
本体22×12.6×2.8cm
フタ19×10×2.6cm
フタ付き 2,500円

700-101Y E
コンガリータ スクエア イエロー
本体22×12.6×2.8cm
フタ19×10×2.6cm
フタ付き 2,500円

700-101GR
コンガリータ スクエア グリーン
本体22×12.6×2.8cm
フタ19×10×2.6cm
フタ付き 2,500円

フタを はずして こんがり パリパリピザ

材料（3枚分）

- ぎょうざの皮（直径8cm）…… 3枚
- ケチャップ …… 大1
- ハム …… 1枚
- 粒コーン …… 10g
- ピーマン …… 1/3個
- とろけるチーズ …… 1枚

作り方

① ピーマンは輪切りで6等分に切る。ハム・チーズは半分の長さにして千切りにしておく。コーンの汁気はきっておく。
② ぎょうざの皮にケチャップを均等に塗り、その上から①の材料を3等分にしてのせる。
③ コンガリータにうすくサラダ油（分量外）を塗り、②を並べフタをせずに500wのレンジで2分加熱したらできあがり。
パセリやバジルなどをお好みで添えてください。

フタで はさんで ふっくら キャベツと豚肉の重ね蒸し

材料（2人分）

- キャベツ（1/4の大きさ）…… 8枚（120g）
- 豚バラ肉 …… 100g
- しょうが …… 10g
- 塩、こしょう …… 少々

【ごまドレッシング】

- すり白ごま …… 大2
- マヨネーズ …… 大1
- 醤油 …… 大1
- 砂糖 …… 大1
- 酒 …… 小1

作り方

① キャベツはコンガリータに入るくらいの大きさに切る。豚バラ肉は5cmくらいの長さに切り、塩、こしょうをふる。しょうがは千切りにする。
② ドレッシングの材料を混ぜ合わせておく。
③ コンガリータにキャベツ、豚肉、しょうがを均等に交互に重ねていく。あまり、高くなりすぎないように注意する。フタをのせて500wのレンジで4分加熱してできあがり。ドレッシングをかけてお召し上がりください。

コンガリータのお取り扱いについて

●電子レンジ専用の器です。直火では絶対に使用しないで下さい。破損する場合があります。●電子レンジ出力500W専用です。●電子レンジで空焚きはしないで下さい。急激に温度が上がり釉薬が剥げたり、割れたりする場合があります。●電子レンジで使用の際、本体中央部が非常に高温になります。ラップ等は絶対に使用しないで下さい。●電子レンジで加熱後はすぐにレンジ庫内から取り出して下さい。電子レンジを傷める場合があります。●電子レンジで加熱直後は本体底面が大変熱くなっております。取り扱いには十分ご注意下さい。●電子レンジで3分以上連続して加熱すると本体が熱くなる場合があります。直接手で触れず、ミトンなどをご使用ください。●レシピ記載の調理時間はあくまで目安です。電子レンジの機種や、材料の重量・サイズ・食材の水分量によって、調理時間は異なります。●フタをしないで使用すると、食材によっては飛びちる場合があります。●調味料などが本体裏面に付くと落ちない事がありますが、性能には問題ありません。●電子レンジの機種によって熱の伝わり方にばらつきが出る場合があります。

●電子レンジで加熱後は必ず鍋敷をご使用下さい。テーブルなどに直接置くと傷を付けたり、熱による変形・焦げ付きが起こる場合があります。●本体が熱いうちに水の中に入れないで下さい。本体を傷める場合があります。●お使いいただくうちに表面がくすんだり、焼き色が付く場合があります。製品特性としてご理解下さい。●特殊な陶器製品のため、多少の色むら・ピンホールがあります。●子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで使用しないで下さい。火傷や怪我をする恐れがあります。●金属製のナイフや先のとがったものでのご使用はおさけ下さい。傷が付く場合があります。●金属製たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。●ご使用後洗うときには、長時間水に漬けておかないで下さい。●ご使用後はよく洗い、十分乾燥させてから保管して下さい。乾燥が不十分だとカビの原因になります。●陶磁器製のため、強い衝撃を与えると割れることがあります。落としたりぶつけたりしないようにご注意下さい。●調理以外の用途には使用しないで下さい。