

“から焼き・油ならし不要”買ってすぐに見える! 職人が手作業で焼付け加工済み



鉄フライパン IH対応

【20cm】
寸法 40.5×200×11.4cm
重量 640g
満水容量 1.0L(板厚/底1.4mm)
JAN 4580047 176662

【26cm】
寸法 46×26×11.5cm
重量 1010g
満水容量 2.2L(板厚/底1.6mm)
JAN 4580047 176617

【28cm】
寸法 48×28×11cm
重量 1160g
満水容量 2.7L(板厚/底1.6mm)
JAN 4580047 176624



いため鍋 IH対応

【28cm】
寸法 53×28×12cm
重量 1150g
満水容量 4.2L(板厚/底1.4mm)
JAN 4580047 176631

【30cm】
寸法 54×30×13.5cm
重量 1260g
満水容量 4.5L(板厚/底1.4mm)
JAN 4580047 176648

鉄製品 共通素材
本体：鉄製(普通鋼板)
表面：ハードテンパー加工
取手：木製(天然木)



いため鍋深型 IH対応

【20cm】
深型・あみ付き
寸法 39.5×21.2×16.5cm
重量 940g
満水容量 2.3L(板厚/底1.4mm)
JAN 4580047 176679



たまご焼 IH対応

寸法 36×12.5×11cm
重量 680g
満水容量 0.75L(板厚/底1.6mm)
JAN 4580047 176655



専用箱入り

鉄製品の
取り扱い説明書付

さびにくい鉄にする為

直火700度以上での高度熱処理

1つ1つ手作業で焼付け加工

1つ1つ焼付け油ならし加工をしている為、本体に若干の焼きムラや斑点が出来ることがあります。



“とっても丈夫 板厚2.2mm”使いやすさにこだわったプロ仕様



ゆきひら鍋

【18cm】
寸法 35×20.5×12.5cm
重量 430g
満水容量 1.8L
JAN 4580047 176549

【20cm】
寸法 37.5×23×12.8cm
重量 480g
満水容量 2.6L
JAN 4580047 176556

素材 アルミニウム
(板厚2.2mm)
アルマイト(表面加工)



ゆきひら鍋 IH対応

【18cm】
寸法 35×20.5×12.5cm
重量 465g
満水容量 1.8L
JAN 4580047 176563

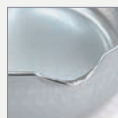
【20cm】
寸法 37.5×23×12.8cm
重量 520g
満水容量 2.6L
JAN 4580047 176570

素材 アルミニウム、ステンレス鋼
(板厚2.2mm/はり底含まず)
アルマイト(表面加工)

職人が手作業で「打ち出し加工」



注ぎやすい
左側：一気に注げる「広口」
右側：細かく注げる「からす口」

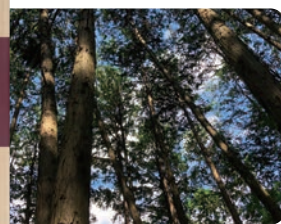


専用箱入り
ギフトボックスにも
お使いいただけます。

“水に強く抗菌力が高い”贅沢な一枚板



厳選された
「京都産ひのき」



檜のまな板

【M寸】
寸法 約36×21×2.5cm / 重量 846g
JAN 4580047 176686

【L寸】
寸法 約41×23×2.5cm / 重量 1026g
JAN 4580047 176693

原材料 京都産檜(みやこ杉木)

“強靭な「汚れかき落とし」金属粒子を特殊付着させたフィルム

コーティングフライパンにも「安心して使える」



金色スポンジ

寸法 約8.8×14×1.8cm
JAN 4580047 176518



銀色スポンジ

寸法 約8.8×14×1.8cm
JAN 4580047 176525

素材 ポリエステル
ナイロンヤーン
ウレタンフォーム、アルミ

“銅の抗菌効果”でヌメリ防止

抗菌効果が最後まで続く



銅色スポンジ

寸法 約8.8×14.4×2.2cm
JAN 4580047 176532

素材 ポリエステル
ナイロンヤーン
ウレタンフォーム、銅

フッ素加工にも
安心して使える!



蚊帳ふきん

寸法 約33×30cm
JAN 4580047 176587

素材 綿50%、レーヨン50%
(縮小率:約10%)
※レーヨン:木材から作られた天然素材