

おとて好シリーズ

1101200

スリーアール
3R政策
リデュース・リユース・リサイクル
3R Policies

3R(スリーアール)とは、環境と経済が両立した循環型社会を形成していくためのキーワードです。

- ① Reduce(リデュース)・・・廃棄物の発生抑制
- ② Reuse(リユース)・・・再使用
- ③ Recycle(リサイクル)・・・再資源化



毎年10月は3R推進月間です 21年度の月間概要

●キョクベンマークの
詳細はこちら

旧製品、使用に著しく懸念される商品、再生困難、商品切替を考えている商品引取相談承ります回収にご協力下さい。資源の再利用に環境保全、温暖化防止、

●●万葉焼きしゃぶグリル鍋 ●●

多様に使えるグリル鍋です



フッ素加工でこびりつきにくい

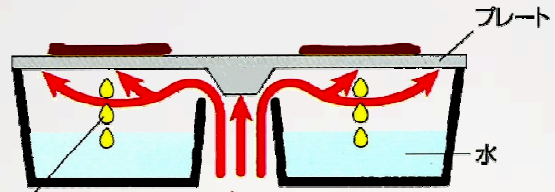
235gと軽量 満水時240ml



丸型網サイズ150φ×23mm
本体サイズ 145φ×45mm
落としサイズ 45φ×30mm

セット価格 **3,900 円**

コンロセット別途



水受位置にほどこした孔から肉などの脂が程よく落ちるのでヘルシーで煙も出にくい構造です。



点火時は必ず水を入れて下さい。水を入れることによってコンロにストレスをかけることなく、長時間使用できます。

ご注意/お手入れの際は金属タワシ・金属ヘラなど傷をつけやすいものは避けて下さい。



しゃぶ鍋としてお使いの場合は熱効率が落ちるので必ずロストルの孔をふさいで下さい



小判型網サイズ200φ×160mm

価格 **1,700 円**

蓋サイズ132φ×90mm

価格 **2,400 円**



網のをせ一人用焼肉プレートとして、落としを使い孔をふさいでしゃぶ鍋に、専用蓋で蒸し鍋にも使えます。焼きものも間接熱により柔らかくふっくらと焼けます。

軽くて丈夫な作りのアルミ合金製です。

丸型網の他面積の広い小判型網もあります

丸型専用蓋はずっくりと重量の420gに仕上げました

ご案内商品はすべて日本国産品です。 価格及び商品等の説明は担当営業にお問い合わせ下さい 仕様は安全で安心して使いやすいように日々研鑽しており変更致しますのでよろしくお願い申し上げます。

かまどで焼くシリーズ

1101200

3R (スリーアール) とは、環境と経済が両立した循環型社会を形成していくためのキーワードです。

- ① Reduce (リデュース) ... 廃棄物の発生抑制
- ② Reuse (リユース) ... 再使用
- ③ Recycle (リサイクル) ... 再資源化



毎年10月は3R推進月間です 21年度の月間概要

● 宝工芸ミニかわら版の
詳細はこちら

スリーアール
3R政策
リデュース・リユース・リサイクル
3R Policies

旧製品、使用に著しく懸念される商品、再生困難、商品切替を考えている商品引取相談承りま
す回収にご協力下さい。資源の再利用に環境保全、温暖化防止、ECOのためにも

● 鋳鉄製浅釜 ●●

IH調理器OKの1合炊釜です！保温力もあります！



173(155φ) × 40mm

鋳鉄製です。厚みがあり、プレス釜とは保温力が違います
裏の形状はフラットにして電磁調理器対応にしました

セット価格

3,600 円



釜本体裏側

● 万葉ロストル網焼 ●●



365 × 320φ × 70mm
網 300φ

鍋本体はアルミ製、鉄鑄製の網とハンドルのセット商品です
本体はアルミ製なので大きい焼肉鍋ですが軽量で取扱いが
容易です
網は鋳鉄製ですので高温を維持します

鍋には必ず水を入れて使用して下さい

セット価格

25,000

鍋本体は
アルミ製です

火受けは
鋳鉄製です

網は
鋳鉄製です

手入れとして初めてのご使用は野菜屑を食用油で軽く炒めてください。鉄の独特の臭いが消え油や汁がなじみや
ります。使用後はお湯を使いスポンジたわしなどで汚れを落とし弱火で空だきをして食用油を薄く塗っておいてく
い。水分が残ると錆びます。後の手入れを怠らず、大切に末永くご愛用ください。

ご案内商品はすべて**日本国産品**です。

価格及び商品等の説明は担当営業にお問い合わせ下さい

お客様は**安全で安心**して使いやすいように日々研鑽しており変更致しますのでよろしくお願い申し上げます。

カーとしてアイデアと仕上と責任と納期

宝工芸株式会社 TEL(0766)25-2568 FAX 25-7213