

外はしゃっきり、中はもっちり！
お米本来のうまみを引き出す

アルミ製

ごはん鍋



コース料理、懐石料理など、必ず最後に提供される「ご飯」。そのご飯を美味しく炊き上げる「ごはん鍋」。アルミ特有の熱伝導率の高さで、熱がお米全体に伝わり歯ごたえのあるシャキッとしたご飯を炊くことができます。伝統的な陶器の色合い(アメ釉)の風合いで、高級感も演出できます。

美味しくご飯が炊けるヒミツ

- ▶ 短時間でお米全体に熱が伝わる
- ▶ 底面、側面からお米を均一に加熱



アメ釉で高級感を演出



内面はフッ素加工



1合と2合ごはん鍋(木蓋バージョン)

共蓋1合ごはん鍋【33235】

上代:17,000円

サイズ:φ170×205×H123mm

釜寸法:φ160×H91mm 容量:1.1L

共蓋2合ごはん鍋【33138】

上代:19,000円

サイズ:φ195×245×H147mm

釜内寸:φ180×H115mm 容量:1.6L

共蓋3合ごはん鍋【33076】

上代:33,000円

サイズ:φ220×275×H165mm

釜内寸:φ207×H130mm 容量:2.3L

1合ごはん鍋(焼杉木蓋)【33177】

上代:14,000円

サイズ:φ170×205×H140mm

釜内寸:φ160×H91mm 容量:1.1L

2合ごはん鍋(焼杉木蓋)【33118】

上代:16,000円

サイズ:φ195×245×H180mm

釜内寸:φ180×H115mm 容量:1.6L

3合ごはん鍋(焼杉木蓋)【33097】

上代:25,000円

サイズ:φ220×275×H190mm

釜内寸:φ207×H130mm 容量:2.3L



黒アメの他に、
赤楽(赤)織部(緑)の
色合いもございます。

【仕様】アクリル性耐熱塗料
【耐熱温度】180度
【生産地】富山県

※本商品は、直火でのご利用を想定しております。それ以外のご利用はお控えください。空焚きもお控えください。色剥げの原因となります。また、電磁調理器がご利用いただける「電磁用ごはん鍋」もございます。
※撮影の関係上、実際の色合いとは若干異なる可能性がありますので、ご承知おきください。

販売元

株式会社 砺波商店

〒933-0804 富山県高岡市問屋町75

TEL 0766-21-1677 FAX 0766-24-5518 E-mail info@tonami-tkm.co.jp URL <https://www.tonami-tkm.co.jp>