

電子ジャーでは味気ない。
和食バイキングやビュッフェ会場で大活躍！
お釜でご飯を保温できる「電磁用大釜」

電磁用中釜付き1～3升釜



風合いは、
手作り風黒アメ釉に仕上げ、
高級感を演出。

特長

- 中釜で差し替えが楽
- 中釜の内面はフッ素加工とセラミックコーティングで選択可能
- 湯煎により、炊き立てを保温



2分割焼杉木蓋

※2分割ではない、薄型の木蓋もございます。



中釜

※写真は、セラミックコーティングになります。



木蓋と中釜と2升釜

●電磁用1升釜(中釜付)

焼杉ハカマ(蓋掛タイプ)セット

上代 118,000円 (35904)

仕様-内面(ハードフッ素加工) 外面(黒アメ釉)

*アルミ製 寸法:41.5×36×H33cm
中釜容量:4L 重量:6.2Kg

●電磁用2升釜(中釜付)

焼杉ハカマ(蓋掛タイプ)セット

上代 204,000円 (35910)

仕様-内面(ハードフッ素加工) 外面(黒アメ釉)

*アルミ製 寸法:54.5×49×H37.2cm
中釜容量:13L 重量:14.5Kg

●電磁用3升釜(中釜付)

焼杉ハカマ(蓋掛タイプ)セット

上代 312,000円 (35911)

仕様-内面(ハードフッ素加工) 外面(黒アメ釉)

*アルミ製 寸法:57.5×52×H38.3cm
中釜容量:16L 重量:18.2Kg

●1升釜用中釜(湯煎用)のみ

上代 45,000円 (33240)

仕様-内面(ハードフッ素加工orセラミックコート黒)
外面(シリコンフッ素黒)

*アルミ製 外寸法:25.3×23.4×H14.3cm
内寸法:φ21.4×H13.6cm
中釜容量:4L 重量:1.44Kg

●2升釜用中釜(湯煎用)のみ

上代 75,000円 (33241)

仕様-内面(ハードフッ素加工orセラミックコート黒)
外面(シリコンフッ素黒)

*アルミ製 外寸法:37.6×33.5×H18.7cm
内寸法:φ31.3×H17.5cm
中釜容量:13L 重量:3.5Kg

●3升釜用中釜(湯煎用)のみ

上代 94,000円 (33189)

仕様-内面(ハードフッ素加工orセラミックコート黒)
外面(シリコンフッ素黒)

*アルミ製 外寸法:42.5×38.2×H18.4cm
内寸法:φ35.4×H18cm
中釜容量:16L 重量:4.4Kg

●1升釜用2分割焼杉蓋のみ

上代 18,000円 (33217)

重量:560g [2枚分] (通常品 960g)

●2升釜用2分割焼杉蓋のみ

上代 26,000円 (33218)

重量:1,220g [2枚分] (通常品 1,950g)

●3升釜用2分割焼杉蓋のみ

上代 33,000円 (33197)

重量:1,640g [2枚分] (通常品 2,050g)

●2升釜用薄型焼杉蓋のみ

上代 14,000円 (33187)

重量:1,040g (通常品 1,950g)

●3升釜用薄型焼杉蓋のみ

上代 24,000円 (33209)

重量:1,340g (通常品 2,050g)

※撮影の関係上、実際の色見とは若干異なる可能性がございますので、ご承知おきください。※木製品は、加工状況によって重量が若干変わります。

販売元

株式会社 砥波商店

〒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/