

鍋シリーズキャンペーン

期間 平成24年 11月26日(月) ~ 平成25年 1月18日(金)

味鍋、味鍋小、シェフ鍋のいずれか

1個をお買い上げの方に

「保存容器 ミニ」を1個プレゼント!



サイズ:直径90×高さ65(mm)



森修焼の鍋シリーズに新たに加わった「蒸し台」。「シェフ鍋」や「味鍋」の本体にセットすれば、鍋がたちまち蒸し器として使用することができる優れたもの! 寒さで冷えた身体を温める冬メニューの幅が広がります。蒸し野菜から飲茶まで、ヘルシーな蒸し料理を食卓で味わってください。

蒸し料理が
かんたんに作れる!



「味鍋 小」「シェフ鍋」にぴったり!

528 蒸し台 小
2,100円(本体価格2,000円)
サイズ:直径160×高さ22(mm)



「味鍋 大」にぴったり!

529 蒸し台 大
2,940円(本体価格2,800円)
サイズ:直径192×高さ33(mm)

新発売

冬の蒸し料理の決定版!

森修焼の蒸し台

味鍋でクッキング!

簡単! ヘルシー! 省エネ!

鍋料理はもちろん、炊飯や煮物からシチューのような煮込み料理、デザートまで使用できる万能アイテム「味鍋」! 土鍋の余熱効果で素材に味がしみこみ、煮崩れしにくくなります。調理時間も短縮されるので節

電にも役立ちます。「土鍋で鍋料理以外は……」という方のためにレシピ集も付いてくるので、この冬は様々な味鍋レシピを味わってみてください。フタを開けた時には、家族の笑顔が咲くこと間違いなし!

生活に合わせて使いやすい選べる2サイズ!



444 味鍋 10,500円(本体価格 10,000円)

本体サイズ 直径265×高さ97(mm)
フタサイズ 直径235×高さ70(mm)
容量:2,400ml(満水時)
白米5合、玄米3合



シェフ鍋の
フタが使えます!

484 味鍋(小) 7,875円(本体価格7,500円)

本体サイズ 直径215×高さ75(mm)
フタサイズ 直径195×高さ60(mm)
容量:1,000ml(満水時)
白米2合、玄米1合



ご飯料理に



蒸し料理に



デザートに

直火
OK!

オーブン
OK!

レンジ
OK!

食器洗い乾燥機
OK!

IH、ラジエントヒーター、電熱コンロ
にはご使用いただけません。

味鍋を購入された方に、山口シェフが伝授する味鍋レシピ「菓ごもリッチレシピ集」がついてきます。



株式会社 森修焼

お客様相談室 053-580-3886

〒434-0015 静岡県浜松市浜北区於呂 1930-1 <http://www.shinshuyaki.com>

●塗りむら、ピンホール、鉄粉、凹凸模様が生じる場合がありますので、ご了承ください。●掲載商品の色、及び寸法が実際と異なる場合がありますので、ご了承ください。●やむを得ない事情により、掲載価格及び商品仕様の一部を予告なしに変更する場合がありますので、ご了承ください。●陶器ですので割れる場合があります。取り扱いには十分ご注意ください。

日本製