

ANAORIカクガマ3.4本体

Anaori kakugama parts

185,700円

(税込価格: 204,270円)



古典形状を最先端技術で

内側は「芋型」といわれる、伝統的な羽釜の形状を忠実に再現。完全な対流によって均一な伝熱を実現しました。この形状は、鋳鉄、アルミやステンレスなど、大量生産の製造方法では実現しません。

健康を追求したコーティング

kakugamaの内外面を覆う3層のセラミック・コーティングは、焼成後すべて自然界にある物質構成になり、高温にしても有毒ガスが出ません。高いノンスティック性能により、内面には食材が焦げ付きません。

随所に精緻な細工

輪郭のあしらいは、茶室建築に由来する面取り技術「几帳面」。この複雑なアールには、日本の美意識への拘りと高度な加工技術の追求が反映されています。

ブランド ANAORI | アナオリ

商品番号 SFAC-MKG01B-Z

商品名 ANAORIカクガマ3.4本体

配送区分 区分6

サイズ W20.4/D20.4/H16.6cm

材質 カーボングラファイト

カラー

備考

重量: 約4.8kg

容量: 3.4リットル

耐熱温度: 300℃

対応熱源: IH/直火(ガス)/オープン

<メーカーお取り寄せ品>納期7~10日前後(欠品の場合は約2ヶ月)

※本製品はIHクッキングヒーター、ガス、オープンの直接加熱の熱源で使用が可能です。ただし、極端に温度に敏感な一部のIHコンロでは、エラーが表示され、自動的に電源が切れる場合があります。ご購入頂く際はご使用の機種を予めご確認頂きますようお願い申し上げます。

現在エラーが確認できているIHコンロ: CI282-110(ガゲナウ社製)、CI481-110(ガゲナウ社製)

※ANAORI kakugamaは高圧縮素材でヒートショックに強いですが、鋭利なものや金属製の道具でショックを与えるとひびが入ったり、欠けることがあります。取扱い説明書をよく読んでお使いください。

※セラミック・コーティングが傷むため、ANAORI kakugamaを300度以上の温度で使用できません。

※kakugamaは3部構造です。こちらは本体です。

本体、外蓋、木蓋3つ揃ったタイプはこちら

製品価格や仕様は予告なく変更する場合がございます。在庫ありと表記されている商品でも、店頭での販売も同時に行なっておりますので在庫切れとなる場合がございます。またご希望の商品点数によっても在庫切れとなる場合がございます。受注製作商品につきましてはご注文確定後、制作に必要な納期を頂きます。お取り寄せ商品につきましてはご注文確定後、海外より船便での取り寄せとなる場合がございますので最長4~6ヶ月程度要する場合がございますのであわせてご了承ください。その他のご利用方法については当オンラインショップの「ご利用について」を御覧ください。