

Westside33 アルミ製段付き鍋

21,450円 (19,500円+税) 〜/個



厚型1合用 14cm



厚型2合用 16cm



厚型3合用 18cm



厚型5合用 21cm

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



鍛金という技術で京都の職人が作っています。
段付きなので吹きこぼれてコンロ周りを汚すことなく、本当に美味しいご飯を炊くことができます。

炊き立てのご飯をそのまま食卓に持っていき 配膳することもできます。

ご注意

- ・IHコンロにつきましては、オールメタル(全ての金属)対応のIHコンロのみ使用可能です。
- ・すべて手作りですので、5mm前後サイズが違う場合がございます。
- ・電子レンジは使用出来ません。※オープン調理は可能です。
- ・空焚きをしないで下さい。
- ・使用後はよく洗って乾燥させて下さい。
- ・取手の部分が熱くなる場合がありますので鍋つかみ等をご使用ください。

- ・鍋まで水等を満した状態で使用しないで下さい。
- ・お鍋の中に長時間料理を保存しないで下さい。特に梅干しやお酢などの食材や酸やアルカリの強い食材を長時間入れたままにしておくとう腐食の原因になります。
- ・洗う際は硬いものの使用は避けください。
- ・こげつき等を落とす際は、ナイフ等特に鋭利なものの使用は避けください。

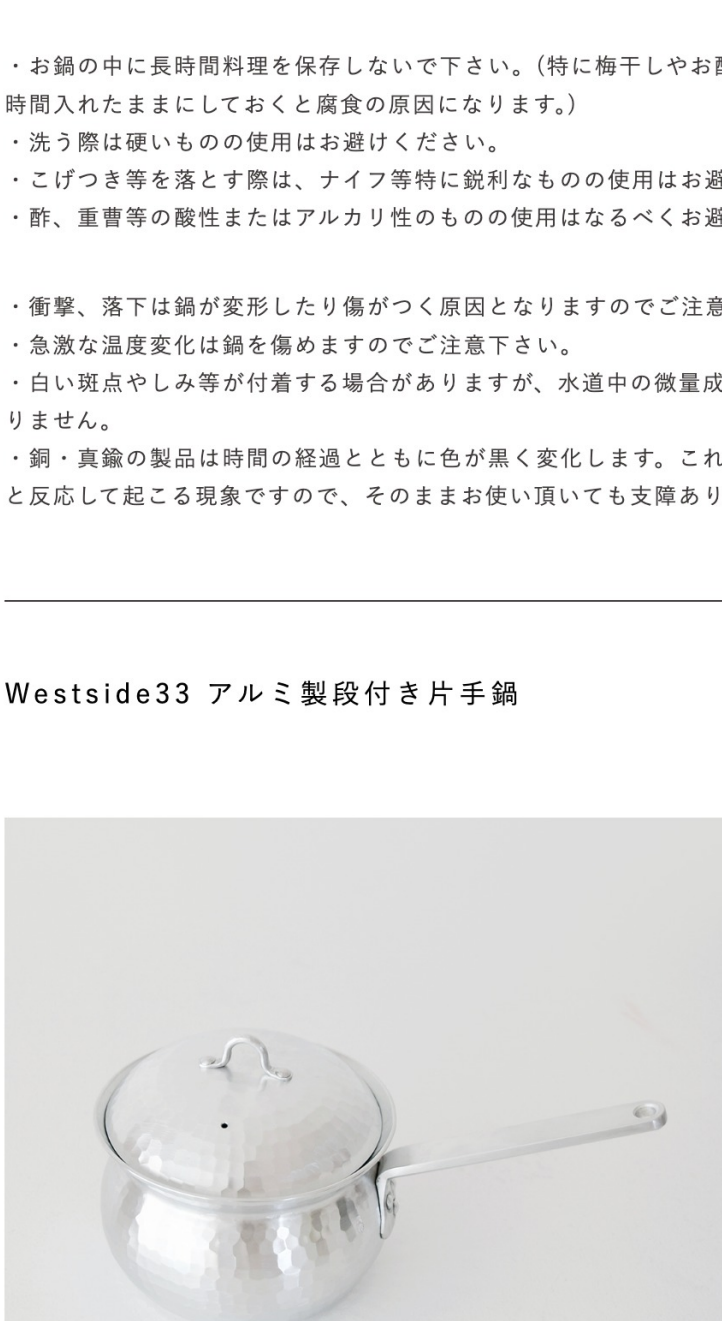
- ・酢、重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべくお避け下さい。
- ・お鍋の中が黒くなりますがご心配はいりません。少し強めに(ナイロントワシ等で)洗ってご使用ください。
- ・衝撃、落下は鍋が変形したり傷がつく原因となりますのでご注意ください。
- ・急激な温度変化は鍋を傷めますのでご注意ください。
- ・ご使用前に野菜屑または米のとぎ汁等で一度煮立てて頂きますと変色度は少なくなります。

Westside33 銅段付き鍋(銅引き有り)

36,300円 (33,000円+税) 〜/個



2合用 16cm



3合用 18cm

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

鍛金という技術で京都の職人が作っています。
段付きなので吹きこぼれてコンロ周りを汚すことなく、本当に美味しいご飯を炊くことができます。

炊き立てのご飯をそのまま食卓に持っていき 配膳することもできます。銅特有の色の変化があり、それを楽しみつつ、手入れによってまた美しく蘇ります。

ご注意

- ・IHコンロにつきましては、オールメタル(全ての金属)対応のIHコンロのみ使用可能です。
- ・電子レンジは使用出来ません。※オープン調理は可能です。
- ・空焚きをしないで下さい。
- ・ご使用後は食器用中性洗剤をつけたスポンジで汚れを取り除き十分に水気を取ってから収納して下さい。
- ・取手の部分が熱くなる場合がありますので鍋つかみ等をご使用ください。
- ・鍋まで水等を満した状態で使用しないで下さい。

- ・食洗機を使用されますと変色の原因となりますので使用出来ません。
- ・お鍋の中に長時間料理を保存しないで下さい。(特に梅干しやお酢などの食材や酸やアルカリの強い食材を長時間入れたままにしておくとう腐食の原因になります。)
- ・洗う際は硬いものの使用は避けください。
- ・こげつき等を落とす際は、ナイフ等特に鋭利なものの使用は避けください。
- ・酢、重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべくお避け下さい。

- ・衝撃、落下は鍋が変形したり傷がつく原因となりますのでご注意ください。
- ・急激な温度変化は鍋を傷めますのでご注意ください。
- ・白い斑点やしみ等が付着する場合がありますが、水道中の微量成分と反応し変色したもので人体には影響ありません。
- ・銅、真鍮の製品は時間の経過とともに色が黒く変化します。これは空気中の酸素や水分に含まれる微量成分と反応して起こる現象ですので、そのままお使い頂いても支障ありません。

Westside33 銅ジャム鍋(銅引き無し)

36,630円 (33,300円+税) /個



21cm

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



鍛金という技術で京都の職人が作っています。
銅という素材の色も美しく、お好みのサイズでジャム作りができます。台所にあるだけでかわいい、コロンとした形。

もちろんジャム以外に、スープなどにも使っていただけます。

ご注意

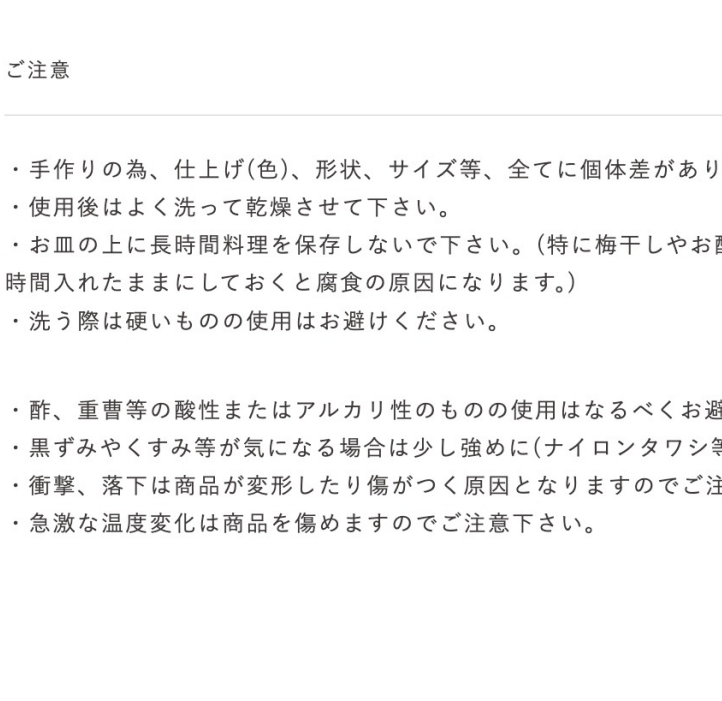
- ・IHコンロにつきましては、オールメタル(全ての金属)対応のIHコンロのみ使用可能です。
- ・電子レンジは使用出来ません。※オープン調理は可能です。
- ・空焚きをしないで下さい。
- ・ご使用後は食器用中性洗剤をつけたスポンジで汚れを取り除き十分に水気を取ってから収納して下さい。
- ・取手の部分が熱くなる場合がありますので洗って乾燥させて下さい。
- ・食洗機を使用されますと変色の原因となりますので使用出来ません。

- ・お鍋の中に長時間料理を保存しないで下さい。(特に梅干しやお酢などの食材や酸やアルカリの強い食材を長時間入れたままにしておくとう腐食の原因になります。)
- ・洗う際は硬いものの使用は避けください。
- ・こげつき等を落とす際は、ナイフ等特に鋭利なものの使用は避けください。
- ・酢、重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべくお避け下さい。

- ・衝撃、落下は鍋が変形したり傷がつく原因となりますのでご注意ください。
- ・急激な温度変化は鍋を傷めますのでご注意ください。
- ・白い斑点やしみ等が付着する場合がありますが、水道中の微量成分と反応し変色したもので人体には影響ありません。
- ・銅、真鍮の製品は時間の経過とともに色が黒く変化します。これは空気中の酸素や水分に含まれる微量成分と反応して起こる現象ですので、そのままお使い頂いても支障ありません。

Westside33 アルミ製段付き片手鍋

27,170円 (24,700円+税) /個



7cm

8cm

9cm

10cm

11cm

12cm

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

鍛金という技術で京都の職人が作っています。
段目(つちめ)と呼ばれる跡が模様のようになり、美しい道具です。

ご注意

- ・手作りの為、仕上げ(色)、形状、サイズ等、全てに個体差があります。
- ・使用後はよく洗って乾燥させて下さい。
- ・お鍋のうに長時間料理を保存しないで下さい。(特に梅干しやお酢などの食材や酸やアルカリの強い食材を長時間入れたままにしておくとう腐食の原因になります。)
- ・洗う際は硬いものの使用は避けください。

- ・酢、重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべくお避け下さい。
- ・黒ずみやくすみ等が気になる場合は少し強めに(ナイロントワシ等で)洗ってご使用ください。
- ・衝撃、落下は商品が変形したり傷がつく原因となりますのでご注意ください。
- ・急激な温度変化は商品を傷めますのでご注意ください。