

盆ざるが鍋やフライパンにすっきり収まり、
蒸し料理にも最適！



蒸しざるとしても最適

近年の蒸しブームで注目を集めているのが、フライパンで蒸し料理ができる浅型のざる。蒸した後のアツアツのざるも、「持ち上げフック」があれば直接触れずにフライパンや鍋から移動できます。



18-8すっきり暮らす盆ざる
19・22cm持ち上げフック付

〈ABV-D1〉 1-7104-1201 ¥4,100

ざる：19cm (約) 200×190×H35

：22cm (約) 230×220×H40

持ち上げフック：(約) 38×185×H23



取っ手がないから、鍋やフライパンの容量を目いっぱい使えます。



揚げ物の油切にも使い、そのままお皿に移動して食器としてもOK。
お皿の中でも収まりが良いです。

使い方いろいろ便利な盆ざる



ざるとして



食器として



湯切りにも



従来品よりも脚の高さを5mmUP。
底面が接地しづらく、蒸し料理の際の水の量を増やせます。



両側にリング付きなので、しっかり振って水切りしたい時も安定します。



吊り下げ収納も可能。



ステンレス製なので、食洗機で丸洗い可能。

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。



TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710 (代) FAX (0256) 62-2732

URL <https://www.endoshoji.co.jp>

