

飛び鮑
ごはん土鍋



蓋に飛び鮑を施した三合炊きのごはん土鍋。
一粒一粒ハリが感じられるごはんが炊けます。



オカッテ OKATTE

MADE IN JAPAN



NEW
飛び鮑 ごはん土鍋



飛び鮑（とびかな）とは

飛び鮑は、ろくろを回しながら先の曲った鮑などで化粧土を削っていく伝統的な技法です。ろくろが回る勢いで鮑が跳ね、リズムカルな模様が螺旋状についていきます。

対流しやすい形でむらなく加熱

内側が丸い形なので対流が起こりやすく、全体をむらなく加熱。お米の旨味を含んでいる糊状の水分「おねば」を鍋の中全体にいきわたらせることができます。



対流が起こりやすい形

土鍋ごはんのおいしさを毎日の食卓へ。

蓋に飛び鮑（かな）を施した、三合炊きのごはん土鍋です。鮑きのこない飛び鮑の模様とまるい形。土鍋の持つ遠赤外線効果と蓄熱効果でお米の芯までじっくりと熱が通り、ふっくらしたごはんに炊きあがります。

このごはん土鍋はかためのごはんが好きな方におすすめ。薄めのつくりで熱伝導がよいので、一粒一粒ハリが感じられるごはんが炊けます。

OKATTE オカッテ

NEW	飛び鮑 ごはん土鍋	※直火OK	IH使用不可
439041	白	¥10,000	
439049	黒	¥10,000	
・陶器・3合炊き、約径19.5×23.5×18cm・1/8			
・オープン○/レンジ○/食洗機×			

※このアイテムは使っていくうちに焦げや煤が器についてきます。汚れが心配な方には目立ちにくい黒をお勧めします。

※このアイテムは特性上個体差がやすい商品です。MEISTER HAND web catalog の P. S-7～〔商品の特性について〕をご確認ください。

3. 色ムラ・質感の差/4. 表情のある土

※直火OK、IH使用不可については MEISTER HAND web catalog の P. S-5 をご確認ください。

職人がひとつひとつ手作業で



内側に水量の目安線付き



素朴でありながらどこかモダンな雰囲気も

※このリーフレットは業者様用のカタログです。価格は全て2024年10月現在の税抜本体価格を表記しています。
※商品の仕様及び内容は、改良のためお断りなく訂正させていただく場合があります。ご了承ください。
※本カタログ掲載の写真等の無断複写（コピー）、複製（転載）を禁じます。

MEISTER HAND by IBUKI CRAFT

イブキクラフト【伊吹物産株式会社】

〒465-0025 愛知県名古屋市長区上社四丁目 108 番地

TEL 052-703-4741 FAX 052-703-4877

meisterhand@ibuki-craft.com