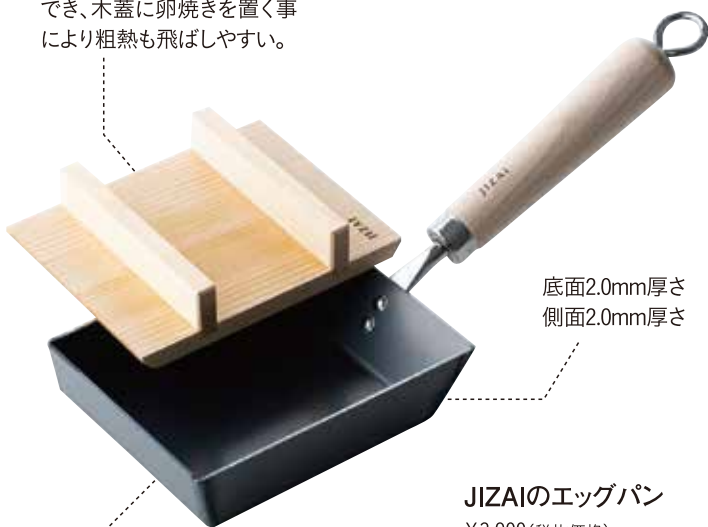


卵焼き器の特徴

鉄製の卵焼き器なので、食材の味を活かした料理ができる。
容量は卵1個から4個までの卵焼きに対応。
他にはない、使いやすい大きさに設計。

木蓋で卵の形を整える事が
でき、木蓋に卵焼きを置く事
により粗熱も飛ばしやすい。



底面2.0mm厚さ
側面2.0mm厚さ

JIZAIのエッグパン

¥3,900(税抜価格)
素材：鉄・ふな
サイズ：36×13×12cm
IH使用可

エッグパン用木蓋

¥2,500(税抜価格)
素材：さわら
サイズ：15.5×12.3×3.2cm

フレンチトーストにも
良い大きさ。お弁当
調理用としても
使い勝手が良い。

JIZAIの エッグパン



ウオックパンの特徴

鉄製の中華鍋ですが、底を広めに設計したことにより
焼きものにも、炒め物にも、揚げ物にも適する。
蒸し籠(直径27cm)の下鍋としても良い。

JIZAIのウオックパン

¥7,600(税抜価格)
素材：鉄・ふな
サイズ：直径28×下径20×
全長54cm(取っ手含む)
IH使用可

持ち上げやすいように
片手の柄の反対側に
持ち手を設置したの
で、重さがあっても両
手で持ち上げられる。



短時間で、食材を加熱
できるので、炒め物はシ
ャキッと、チャーハンハ
パラッと仕上がる。

安定も良く、熱伝導
効果にも優れている。

JIZAIの ウオックパン



素材の持ち味を
活かす調理には鉄の道具

鉄の調理道具



鉄のフライパン(大・中・小)



JIZAIの鉄のフライパン

小	中	大
¥5,200(税抜価格)	¥5,800(税抜価格)	¥6,400(税抜価格)
素材：鉄・ふな	素材：鉄・ふな	素材：鉄・ふな
サイズ：径20×高さ3.5cm	サイズ：径24×高さ4.5cm	サイズ：径28×高さ5.0cm
IH使用可	IH使用可	IH使用可

鉄のフライパンの 取り扱い

使いはじめ・日々の手入れ

- 鉄板製鍋(型押し鍋)ですので、底板、脇板の厚みを自在に変えられる。
- アルミ製、ステンレス製の鍋と比べると熱伝導、蓄熱効果に優れる。
- サビが落としやすく、再生が可能

形の特徴

- 調理がしやすいように、持ち手に傾斜をつけた。
- 調理中に手が熱くない
- 逆手に持って盛り付けしやすい
- 深さもあるので、焼く、煮るまでが一台でできる。

松田美智子の

自在道具

道具の目利きである

松田美智子が手掛けた、

長く使えて用途が広い、育てる

楽しみもある本物の台所道具。

和洋折衷どんなシーンでも映える

美しいデザインと

機能美を兼ね備えた、

まさに自在に使える道具です。



松田美智子

松田美智子料理教室主宰
料理研究家/
テーブルコーディネーター/
女子美術大学講師

ホルトハウス房子氏に師事し、
各国の家庭料理を学ぶ一方、日本料理、
中国家庭料理を学ぶ。季節感を大切に、
素材の味、風味を活かした理にかなった調理
方法を追究。他、雑誌、テレビなど
多方面で活躍。著書も多数。

お問い合わせ 松田美智子の自在道具

TEL 03-6805-5337 E-mail jizai@m.email.ne.jp
ショッピングサイト www://m-cooking.com