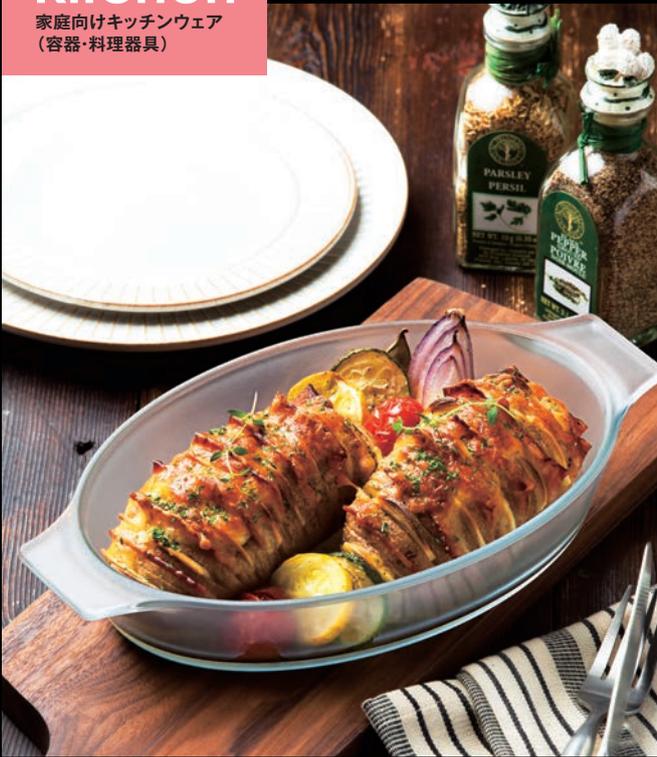


DAILY LIFE Kitchen

家庭向けキッチンウェア
(容器・料理器具)



ハッセルバックポテト (2人分)

オーバルロースターLを使用。

- じゃがいも 2個
にんにく 2かけ
ベーコン 3~4枚
<グリル用野菜(お好みで)>
オリーブオイル 適量
チェダーチーズ 小1かけ
塩・黒胡椒 適量
- 1 じゃがいもを皮ごときれいに洗い水気を取る
 - 2 割り箸をじゃがいも間に置き、底の部分が繋がった状態になるように2~3mm幅で切れ目を入れる
 - 3 じゃがいもを水にさらして口を開く
 - 4 ロースターにじゃがいもを並べ、切ったじゃがいも間に3mm幅に切ったベーコンと薄切りのにんにくを挟む
 - 5 塩・黒胡椒をし、オリーブオイルをかけ、チェダーチーズをお好みでのせる
 - 6 ロースターの隙間にグリル用野菜(プチトマト、ズッキーニ、レッドオニオン他)を入れてオリーブオイルをかける
 - 7 200°Cに予熱しておいたオーブンで50分焼く(途中、野菜が焦げないように様子を見る)



レクタングルロースターM
K-9428 ¥2,500 09428 5

最大290-190 高50 容1800
箱サイズ:長293×幅193×高57
1×12=12p/c入
耐熱温度差120度

耐熱ガラス



バウンドケーキM
K-9430 ¥2,000 09430 8

最大230-100 高60 容800
箱サイズ:長234×幅103×高67
1×16=16p/c入
耐熱温度差120度

耐熱ガラス



ラウンドディッシュS
K-9429 ¥2,200 09429 2

最大230-200 高60 容1500
箱サイズ:長233×幅213×高67
1×12=12p/c入
耐熱温度差120度

耐熱ガラス

Cera Bake セラベイク ●本体/中国(コーティング加工/日本)

2014年度
グッドデザイン賞受賞商品

特許出願中

セラミックコーティング耐熱ガラスだから、
こびりつきにくくお手入れが簡単です。



スクエアロースターS
K-9426 ¥1,500 09426 1

最大150-130 高40 容400
箱サイズ:長152×幅133×高48
1×24=24p/c入
耐熱温度差120度

耐熱ガラス

NEW
スクエアロースターMS
K-9491 ¥2,100 09491 9

最大193-164 高45 容800
箱サイズ:長199×幅167×高50
1×12=12p/c入

耐熱ガラス



S/MS/Mは
入れ子に出来ます



スクエアロースターM
K-9427 ¥2,300 09427 8

最大240-200 高50 容1400
箱サイズ:長243×幅203×高57
1×12=12p/c入
耐熱温度差120度

耐熱ガラス



NEW
スクエアS木トレセット
K-9511 ¥3,000 09511 4

スクエアロースターS:最大150-130 高40 容400
木トレ:最大305 口150 高15
箱サイズ:長312×幅153×高65
木トレ/ラバーウッド(ベトナム)
1×12=12set入

耐熱ガラス



M/Lは入れ子に
出来ます

NEW
オーバルロースターM
K-9492 ¥1,900 09492 6

最大200-116 高40 容350
箱サイズ:長206×幅118×高45
1×18=18p/c入

耐熱ガラス

NEW
オーバルロースターL
K-9493 ¥2,300 09493 3

最大270-158 高45 容850
箱サイズ:長275×幅159×高50
1×12=12p/c入

耐熱ガラス