

# 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