

直火OK

## 耐熱鍋シリーズ

ヘルシークッキングのコツは  
素材それぞれのおいさを引き出すこと！  
そのまま食卓に出せる耐熱鍋が人気です。



ムール貝のワイン蒸し & カジユス &  
マッシュルームのアヒージョ & 砂肝のオイル漬け  
15cm片手鍋(鉄赤)、5"切立オニオン身(黒)、24cm(黒)、  
7タ(白)、12cm片手パン(レンガ)