



飛田 和緒 (ひだ かずを)

Profile

料理家。1964年東京生まれ。日本女子体育短期大学舞踊専攻卒業。バレリーナ、OLを経て、雑誌などで料理や生活雑貨の原稿を書くようになる。現在は料理家として本や雑誌、テレビなどで活躍。海辺でレーシングドライバーの夫とひとり娘と暮す。

- 商品仕様
- サイズ(約) / 397×242×100mm
- 表面加工 / 内面・ノンスティックセラミックコーティング
- 外面・耐熱セラミック塗装
- 材料の種類 / 本体: アルミダイキャスト(厚さ2.3mm)
- 底面: 3層金属溶射構造(厚さ4.5mm) ハンドル: フェノール樹脂 寸法 / 21cm 満水容量 / 1.9ℓ

MADE IN KOREA

機能や丈夫いっぴいのやさしい
あふれた使いやすさのお鍋です。

飛田和緒
厳選道具



ディープパン

21cm

ちょっと深めのサイズで使い色々
雪平鍋がわりに炒め煮や少量の
おかず作りにも
毎日の調理に大活躍

- 1 アルミ使用で
軽く、扱いやすい

- 2 安全性を考えた
持ちやすいハンドル



- 3 煮る、炒める、焼く、
色々なお料理に使える形状

- 4 どちらの利き手でも
使える便利な口

HD-001 ディープパン

販売価格 5,250 円 (本体価格 5,000 円)

JAN コード / 4582254251514 入数 / 1×12

グリルパン

18×26cm

こぶりだけど
角型でたくさんの凹凸面で
魚焼きはもちろんお肉や、野菜も
おいしく調理できます

- 1 均一に火が通る凸凹面で
焼き色がきれい



- 3 安全性を考えた
持ちやすいハンドル

- 2 余分な油が流れて
ヘルシー

HD-002 グリルパン

販売価格 5,250 円 (本体価格 5,000 円)

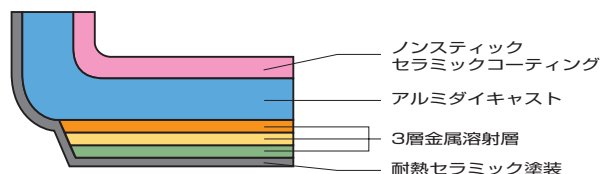
JAN コード / 4582254251521 入数 / 1×12

- 商品仕様
- サイズ(約) / 360×262×68mm
- 表面加工 /
- 内面・ノンスティックセラミックコーティング 外面・耐熱セラミック塗装
- 材料の種類 / 本体: アルミダイキャスト(厚さ2.3mm) 底面: 3層金属溶射構造(厚さ4.5~6.5mm) ハンドル: フェノール樹脂

MADE IN KOREA

アルミ使用で軽い！なのに電磁調理器OK！秘密は底面にあり。
アルミは熱伝導に優れ、お料理の効果も上がり省エネにもつながります。

従来、電磁調理器に使えるお鍋というと、ステンレス製や鉄がほとんどで『重い』という点がデメリットでした。そこで、鍋本体には比重の軽いアルミを使用。従来のアルミ製のお鍋には電磁調理器には使えないというイメージがありましたが、底面の特殊構造により、電磁調理器での使用を可能にしました。



ノンスティック
セラミックコーティング
アルミダイキャスト
3層金属溶射層
耐熱セラミック塗装



飛田 和緒 (ひだ かずを)

Profile
料理家。1964年東京生まれ。日本女子体育短期大学舞踊専攻卒業。バレリーナ、OLを経て、雑誌などで料理や生活雑貨の原稿を書くようになる。現在は料理家として本や雑誌、テレビなどで活躍。海辺でレーシングドライバーの夫とひとり娘と暮す。

薄くて柔らかなヘッドで
フライパンの底から
スッと入って簡単に
返せます



ソフトターナー



HD-011 ソフトターナー
販売価格 1,890 円 (本体価格 1,800 円)
JAN コード / 4582254251545 入数 / 1×12
サイズ (約) : 264×75×40mm 材質 / 18-8 ステンレス鋼
MADE IN JAPAN

深さにこだわった
大きめサイズのお玉
汁物もタップリ
すくえます



三角お玉



HD-010 三角お玉
販売価格 1,890 円 (本体価格 1,800 円)
JAN コード / 4582254251538 入数 / 1×12
サイズ (約) : 260×82×50mm 材質 / 18-8 ステンレス鋼
MADE IN JAPAN

サイズ (約)
口付きキャップ使用時 / 73×69×236mm
広口キャップ使用時 / 69×69×221mm
品 名 / 真空断熱保冷保温ボトル
美容量 / 450ml
保冷効力 / 口付きキャップを使用した時の保冷効力
10 度以下 6 時間
保温効力 / 広口キャップを使用した時の保温効力
60 度以上 6 時間
材 質 /
内びん : ステンレス鋼
胴 部 : ステンレス鋼
口がね : ポリプロピレン
保冷専用口付きキャップ : ポリプロピレン
広口キャップ : ポリプロピレン
パッキン : シリコン樹脂

MADE IN JAPAN



開栓もロックもボタン一つ、
片手でカンタン操作

広口なので氷も入って
お手入れも楽々

HD-020 ハンディーボトル 450ml
販売価格 5,250 円 (本体価格 5,000 円)
JAN コード / 4582254251552 入数 / 1×24



ハンディーボトル

450ml



飛田和緒セレクション

『南部鉄器 + ホーロー』
世界最高水準ホーロー

南部鉄器の熱伝導の良さがもたらす蓄熱機能、ガラス質のホーロー加工による食品の化学変質の防止、この2つの機能が合わさる事で、弱火から中火程度の火力でも、食材の旨みや栄養分を逃がさない抜群の調理機能を発揮します。

i-ru/南部鉄器ホーロー鍋 22cm
販売価格 24,990 円 (本体価格 23,800 円)
JAN コード / 4571269630131 入数 / 1×2



サイズ(フタ込み) :
28.8×26.3×15.5cm
満水容量 : 3.3ℓ
重 量 : 4.8kg (本体・蓋含む)
五合炊き(水位目盛り付き)
オープン・IH 調理器対応可

MADE IN JAPAN

i-ru/南部鉄器ホーロー鍋 20cm
販売価格 19,740 円 (本体価格 18,800 円)
JAN コード / 4571269630056 入数 / 1×2



サイズ(フタ込み) :
26.0×24.7×12.2cm
満水容量 : 2.0ℓ
重 量 : 3.5kg (本体・蓋含む)
三合炊き(水位目盛り付き)
オープン・IH 調理器対応可

MADE IN JAPAN