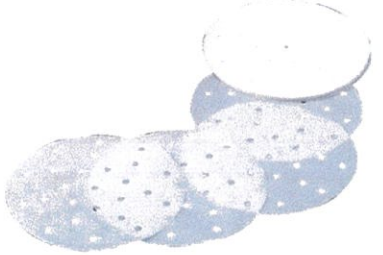


蒸し料理をもっと手軽に、もっと美味しく

KD IH対応 18-0 セイロ用鍋	KD エンボス小籠包杓子	燕舞 中華セイロ用調理用紙	無漂白セイロ調理用紙
			
セイロ鍋としても使える2刀流！ 15cm～36cmのセイロに合わせて サイズバリエーションがござ います！（3cm刻み）	小籠包のおいしいスープをこ ぼさず直に口に運べます。 エンボス加工されている為、 食材がくっつきにくくなっ ております。	セイロの大きさに合わせてカッ ト済み。 セイロに敷くだけで、食材が直 接せいろに触れず、焦げ付きや くっつきを防ぎます。	両面シリコン加工で料理がくっ つきにくい。 お買い求め易い【1袋10枚入り】 になっております！

KD ミニセイロ鍋セット	アルミ段付鍋用台輪 キング アルミ用	アルマイト 中華セイロ用受け台	
			18cm鍋用：外径196（内径168）×H9mm 20cm鍋用：外径222（内径188）×H10mm 24cm鍋用：外径256（内径228）×H14mm 27cm鍋用：外径289（内径247）×H12mm 30cm鍋用：外径320（内径282）×H13mm 33cm鍋用：外径351（内径310）×H12mm
セイロを使って蒸し料理がしたいけ ど・・・ 迷ったらこれ！ 杉セイロ15cmの身3ヶ・蓋1ヶ・鍋1ヶの セットになっております！	段付鍋用の台輪。 サイズが30～39cmの鍋に合わせ られます。（3cm刻み）	超便利！ 家にある鍋やフライパンで中華 セイロが使える。 詳しいサイズは⇒	サイズ ・使える鍋 ・使えるセイロ 18cm鍋用・内径18cmの鍋・10～15cm 20cm鍋用・内径20cmの鍋・10～18cm 24cm鍋用・内径24cmの鍋・10～21cm 27cm鍋用・内径27cmの鍋・18～24cm 30cm鍋用・内径30cmの鍋・18～27cm 33cm鍋用・内径33cmの鍋・18～30cm

中華セイロの比較

(当社比)

人気です!



表面拡大図

杉製セイロ

価 格



(安価)

耐久性



サイズ展開

6種類

10/13/15.5/18/
21/24 (cm)

特 徴

- 杉の香りと外観が秀逸
- 杉材と竹材を併用し非常に丈夫
- 材質が柔らかい



竹製セイロ



(安価)



9種類

8/10/13/15.5/18/
21/24/27/30 (cm)

- 本場中国のスタンダード
- 昔なつかしい中華風セイロ
- 材質が硬く丈夫



N 竹セイロ



(最安値)



4種類

13/15/17/21 (cm)

- 最安価で導入しやすい
- 材質が柔らかい



木製セイロ



(やや高い)



13種類

10~45cmまで
(3cm きざみ)

- 材質の伸び縮みが少なく耐久性に優れる
- 汚れが染みやすい



桧製セイロ



(高い)



15種類

15~60cmまで
(3cm きざみ)
※57cm なし

- 板厚があり非常に丈夫
- 桧がほどよく薫る
- 日本製

中華セイロのご利用方法

●セイロをご使用頂く前に

- ・ 水に浸け、水分を拭いてしっかり乾かしてから使用してください。
強度が増します。
(そのままご使用頂きますと木が収縮して、割れたり壊れたりする場合があります。)
- ・ おすすめ＝空焚き：長持ちする効果があります。

●洗浄

- ・ お湯で湿らせた布などで、さっと拭き取るだけで大丈夫です。
(水に濡らし過ぎると、劣化が進みやすくなります。)
- ・ 食材の汚れが付着した場合は、タワシやスポンジで水洗いをしてください。
洗剤は使用しないでください。
(肉汁や油が付着した場合には、ごく微量の洗剤で洗浄してください。)

●保管

- ・ 洗浄後はセイロの水気を拭き取り、風通しの良い日陰で十分に乾燥させて下さい。
(水分が残ったままの保管は、カビの原因になります。)



株式
会社

カンダ