

ViVO,VA オリジナルデザインの食器をロクロ師・木村悠子さんにひとつひとつ成形して頂き完成した耐熱食器『tainetsu』。 直火でもオーブンでも使える実用性の高い作品が出来上がりました。

> どんぶりごと火にかけてラーメンを作る。 煮物を作って、そのまま食卓へ。 1人分のスープを温める。

小さな器でオイル煮などアヒージョを。 アウトドアでは網の上でコーヒーやお酒を温めて。

donabe ϕ 17.5 \quad \quad 46,500 cup ϕ 9.2 ¥2,500 黒・白 tottetsuki ϕ 9.2 \quad \quad 3,000 ϕ 17.6 \(\frac{1}{4}\), 500 donburi chawan $\phi 12.9$ ¥3,000 黒・白・かけわけ yunomi φ 9.0 ¥2,000

> 直径はおおよそのサイズとなり1点ずつ異なります。 価格はすべて税別となります。

直火 ○ 電子レンジ ○ オーブン ○ IH × 空焚き ○ 食器洗乾燥機 ○

- ※火を止めたあともしばらく沸騰が続きます。 吹きこぼれなどにご注意ください。
- ※鍋や器が熱い状態で水につけたりしますと、 急な温度差で破損の恐れがございますので、 ご注意ください。
- ※器に匂いがついた場合は空焚きをして匂い をとばしてください。
- ※直火でご使用の場合は焼け跡が残ります。

