

CAZUELA

カスエラ

カスエラはスペイン製の直火可能な耐熱陶器。スペインではこの器を鍋代わりに、炒めたり、煮たりと様々な料理を作れる伝統的な陶器です。



コルサナ (スペイン/アルファレリア)

コルサナは、家族経営の企業として1980年に設立された陶器製品のメーカーです。



カスエラ 14cm

オープン価格
(参考上代) **¥1,000** +税

外径/(約)直径14×高さ3.5cm
内径/(約)直径12×高さ2.7cm



カスエラ 16cm

オープン価格
(参考上代) **¥1,400** +税

外径/(約)直径17×高さ4cm
内径/(約)直径15×高さ3.3cm



カスエラ 19cm

オープン価格
(参考上代) **¥1,600** +税

外径/(約)直径19×高さ5cm
内径/(約)直径17×高さ4cm



ファンサ (スペイン/リオハ)

1959年創業。食器メーカーとして、50年以上に渡り、スペイン・ポルトガル市場のリーダー的存在として活躍しています。耐熱性陶器に特化しています。



カスエラ 12cm

オープン価格
(参考上代) **¥800** +税

外径/(約)直径12×高さ3cm
内径/(約)直径10×高さ2.5cm



カスエラ 21cm

オープン価格
(参考上代) **¥2,000** +税

外径/(約)直径21×高さ5cm
内径/(約)直径18.5×高さ4.8cm

使用方法

初回使用時には大きな鍋にカスエラを入れ、24時間以上水につけてください。その後小麦粉をティースプーン1杯入れて沸騰させてください。

▲ 使用上の注意

※使用時の急激な温度変化は避けてください。 ※空焚きは避けてください。
※ご使用後はよく乾燥させて保管してください。

対応機器



電気コンロ



ガスコンロ



電子レンジ



オープン



食洗機

※IH調理器には対応していません。

※商品によりサイズに若干の差異が生じる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※ラベルは予告なく変更される場合があります。