



”削り出し”された世界初のカーボン製無水調理鍋

九州
初
開催

アナオリ カーボン キッチンウェア体験会

ANAORI CARBON KITCHEN WEAR

炭火で贅沢、おうちでしあわせ。

調理器具の素材は様々ですが、純度99.9%の炭を削り出した調理器具をご存知でしょうか？

機能の革新性とデザインの斬新かつ普遍的な美しさが評価され、世界の権威あるデザイン賞13冠、国内アワードとあわせて15冠を達成したアナオリカーボンキッチンウェア。

優れた熱伝導率と桁違いの遠赤外線放射、その効果をさらに高める0.01MM精度の加工技術で削り出した密閉性、肉厚構造が料理の美味しさに革命をもたらします。

トーヨーキッチンスタイルでの取扱開始を記念して、九州初開催の実演体験イベントを開催いたします。

実演体験イベント（ランチ付）

2020年1月 25日（土）
26日（日）

11:00 - 13:00 / 14:00 - 16:00

両日とも2回開催（完全予約制）
各回定員6名（先着順）
参加無料

お問い合わせ
トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム
092-534-1040

 **TOYO KITCHEN STYLE®**

ANAORI CARBON KITCHENWARE

25日(土)・26日(日) 九州初開催

TOYO KITCHEN STYLE®

ANAORI
CARBON KITCHENWARE

ー 実演体験イベント ー

当日の献立



ratatouille ~ ラタトゥーユ

ポット ボリューム使用

rice ~ ライス

ポット オーバル使用



chicken steak ~ 鶏肉のステーキ

ポット ボリューム使用

Baked apple served with ice cream
~ 焼きリンゴ アイスクリーム添え

ココット リンゴ使用

ー 商品紹介 ー

アナオリ カーボン ポット 84,000 円 (税別)

OVAL
オーバル



外形：21.5cm
高さ：14.5cm
容量：2.7L (満水時)
素材：カーボングラファイト
内面：セラミックコート
外面：耐熱塗装



炊飯2~3合炊くのに丁度よい大きさの両手鍋です。お米が対流する用に底が盛り上がっていますので炊飯、スープ、リゾット、煮物など「炊く」「煮る」に適しています。水蒸気がフタ裏の溝に集められ、食材から出た旨味が水滴となって食材に落ちること

で凝縮された味わいになります。
世界3大デザイン賞 (iF DESIGN AWARD 2017 / red dot award 2017 winner / GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2018) 受賞。



外形：22.0cm
高さ：12cm
容量：2.1L (満水時)
素材：カーボングラファイト
内面：セラミックコート
外面：耐熱塗装

アナオリ カーボン ポット 48,000 円 (税別)

VOL.
ボリューム

底面がフラットなので『炊く』『煮る』に加え『焼く』『炒める』『オープン』に適しています。電気をよく通し、高い熱伝導性を持ち合わせており鍋全体に素早く均一に熱を伝えられ加熱ムラが少なく省エネ効果があります。



外形：13cm
高さ：11cm
容量：550cc (満水時)
素材：カーボングラファイト
内面：セラミックコート
外面：耐熱塗装

アナオリ カーボン ココット
RINGO 31,000 円 (税別)

リンゴ

旨みと水分を閉じ込め、少しの量でも驚くほど本格的な仕上がりになるカーボン製ココットです。炊飯にもお菓子作りにも大活躍します。かじったようなリンゴのようなフォルムは、「禁断の果実」としてのリンゴをイメージしています。