



”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 KITCHENWARE  
CARBON

25日(土)・26日(日) 九州初開催

TOYO KITCHEN STYLE®

ANAORI CARBON KITCHENWARE

## — 実演体験イベント —



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

## — 商品紹介 —

アナオリ カーボン ポット 84,000円(税別)

OVAL  
オーバル



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 AWARD2017 / red dot award 2017 winner / GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2018) 受賞。

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

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あり  
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: 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 ココット

RINGO

リンゴ

31,000円(税別)



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

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。