

3月7日(土)・8日(日) 山陰初開催

TOYO KITCHEN STYLE

ANAORI CARBON KITCHENWARE

★ 実体験イベント ★



～当日の献立～

- Aqua Pazzo～ アクアパッツァ …… ポットボリューム使用
- rice～ ライス …… ポットオバール使用
- 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 …… ココットリング使用
～焼きリンゴアイスクリーム添え



アナオリ カーボン ココット RINGO リンゴ

旨みと水分を閉じ込め、少しの量でも本格的な仕上がりのカーボン製ココット。お菓子作りにも大活躍。



アナオリ カーボン ポット 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
炊飯、スープ、リゾット、煮物など
「炊く」「煮る」に最適。
旨みが逃げなく凝縮された味わいになります。



アナオリ カーボン ポット 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」に最適。
高い熱伝導性を持ち合わせており、素早く、均一に熱を伝えられ、加熱ムラが少なく、省エネ効果あり。

ご予約

お名前		
ご連絡先	人数	名

ご希望の日程にチェックを入れてください

<input type="checkbox"/>	3月7日(土)	11:00～13:00
<input type="checkbox"/>	3月7日(土)	14:00～16:00
<input type="checkbox"/>	3月8日(日)	11:00～13:00
<input type="checkbox"/>	3月8日(日)	14:00～16:00