

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★



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。

～当日の献立～			
Aqua Pazza～	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



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