

組み合わせ
自由自在



炊飯鍋底+両手フタ



天火鍋底+スチームフタ



両手フタ+スチームフタ



煮込鍋底+ガラスフタ



炊飯鍋底+ガラスフタ



両手フタ+ガラスフタ



両手フタ+天火鍋底

※両手フタはひっくり返して浅鍋としてもお使い頂けます。

最高級しばのキッチン ゴールドシリーズ

6点ゴールドNEO



※収納する場合、ふたは2枚とも中に入ります。
※収納時の幅は約26cm(取手部除く)、
高さは約25cmです。



煮る・炊く・蒸す・オープン料理・無水料理

NEO天火鍋



■天火鍋本体 容量: 3.5リットル
内径: 23.6cm 深さ: 8.0cm
■両手フタ 容量: 2.1リットル
内径: 23.2cm 深さ: 5.0cm

NEO炊飯鍋



■炊飯鍋本体 容量: 4.9リットル
内径: 23.2cm 深さ: 12.5cm

NEO煮込鍋



■煮込鍋本体 容量: 5.9リットル
内径: 23.2cm 深さ: 17.8cm

6点ゴールドNEO サービス品



★★ 料理ブック ★★



★★ 目皿 20cm ★★



★★ ケーキ用目皿 27cm ★★

優れた10大特徴

- ① 水なしもしくは少量の水で煮炊きができます。
- ② 栄養が逃げず、料理のうまみを失いません。
- ③ 熱効率がよいので、光熱費が節約できます。
- ④ 短時間で料理ができます。
- ⑤ 保温性にすぐれています。
- ⑥ お手入れがラクです。
- ⑦ 耐久力が抜群です。
- ⑧ 重ねてコンパクトに収納できます。
- ⑨ ガス、IH、どんな熱源でも使えます。
- ⑩ 取っ手の取り外し交換ができます。

そして… 家族を笑顔に、家庭を円満にする鍋です。

・・・6点ゴールドNEOでこんな料理が出来ます・・・



あ赤飯



パン



ビーフシチュー



マープルケーキ



リングシュー



みそ入り蒸しパン



黒豆

【6点ゴールドNEO 機能】

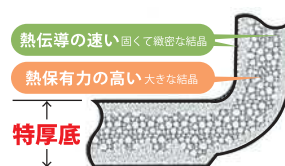
■スチームフタ



蒸気をくまなく対流させる精巧に作られたスチームフタ。スチームフタツマミが沸騰と調理のタイミングをお知らせします。形状を工夫し、ふきこぼれしにくくなっています。お鍋本体、フタともに自然発色のゴールド陽極酸化被膜処理(シュウ酸アルマイト加工)がされているので、キズや腐食にも強く丈夫で、お手入れもラクです。

■ヒドロナリウム (ACTA アルミ-マグネシウム合金) 鋳造製

ヒドロナリウムはアルミの約2倍の硬さがあり、耐食性に優れています。鋳造製は、熱をたっぷり蓄える大きな結晶と熱を素早く伝える固くて緻密な結晶でできています。おいしいお料理づくりに欠かせない熱ムラのない、全面均一加熱が可能です。



■底面イメージ図



特許構造のIH対応底 (黒塗装=チラノコート)



特殊形状の強磁性ステンレス板をアルミ-マグネシウム合金鋳物で一体成型し200V-IHクッキングヒーターでも変形しにくく、充分な火力を維持出来る様に設計された、特許構造のIH対応厚底製品です。

ミニゴールドNEO 5点セット



コンパクトに重ね収納



深なべ：容量 2.6L 内径 18cm 高さ 11cm
中なべ：容量 1.8L 内径 18cm 高さ 8cm
浅なべ：容量 1.0L 内径 18cm 高さ 5cm

【6点ゴールドNEO・ミニゴールドNEO 共通仕様】

ヒドロナリウム (ACTA アルミ-マグネシウム合金) 鋳造製
IH対応：18クロムステンレス鋼一体成型 チラノコート仕上げ
表面加工：シュウ酸アルマイト加工
取っ手、つまみ：フェノール樹脂

発売元

手作りお料理応援宣言!

柴野産業株式会社

本社 / 〒164-0001 東京都中野区中野1-56-4

電話 (03) 3366-7711 (代表)

営業時間 AM9:00 ~ PM5:00 (土、日、祝日及び弊社休業日を除く)

しばのキッチンホームページ

<http://www.onabeyasan.com/>

※製品の改善のため、予告なく仕様変更する場合があります。※製品の色は印刷物ですので実際の色と多少異なる場合があります。