

杉と竹のセイロ

天然素材の特性を生かした二つの個性



とにかく強度を追及する場合
ステン巻竹中華セイロ

香りや雰囲気重視する場合
中華セイロ

NEW



アルミ製の杭を留め具に採用。竹とステン枠をしっかりと勘合。内側の枠までしっかり固定をすることで強度を維持します。取り扱い時はご注意ください。

ステン枠 竹中華セイロ

材質:竹、藤、ステンレス、アルミ

01 (19461)	蓋	φ15	1,300円	約φ15×H3.8cm
02 (19460)	本体	φ15	1,300円	約φ15×H6.4cm
03 (19463)	蓋	φ18	1,500円	約φ18×H3.8cm
04 (19462)	本体	φ18	1,500円	約φ18×H6.4cm
05 (19465)	蓋	φ21	1,800円	約φ21×H3.8cm
06 (19464)	本体	φ21	1,800円	約φ21×H6.8cm
07 (19467)	蓋	φ24	2,200円	約φ24×H3.8cm
08 (19466)	本体	φ24	2,200円	約φ24×H6.8cm
09 (19469)	蓋	φ27	2,500円	約φ27×H3.8cm
10 (19468)	本体	φ27	2,500円	約φ27×H9.2cm
11 (19459)	蓋	φ30	3,400円	約φ30×H3.8cm
12 (19458)	本体	φ30	3,400円	約φ30×H9.2cm



中華セイロは側面に杉、天面底に竹、取っ手に藤、留めに桜皮を使用した天然素材100%のセイロです。素材の特性香りが雰囲気演出します。

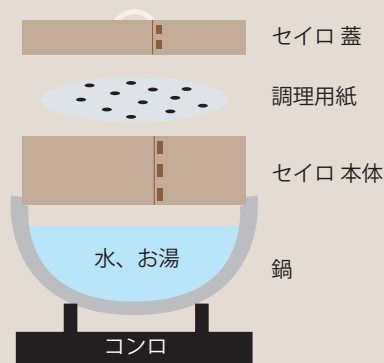
中華セイロ

材質:杉、竹、藤、桜

13 (09356)	蓋	φ10	750円	約φ10×H3cm
14 (09355)	本体	φ10	750円	約φ10×H4.5cm
15 (09352)	蓋	φ13	900円	約φ13×H4cm
16 (09351)	本体	φ13	900円	約φ13×H5cm
17 (09340)	蓋	φ15	1,100円	約φ15×H4cm
18 (09339)	本体	φ15	1,100円	約φ15×H5.5cm
19 (09342)	蓋	φ18	1,200円	約φ18×H4cm
20 (09341)	本体	φ18	1,200円	約φ18×H5.5cm
21 (09344)	蓋	φ21	1,500円	約φ21×H4cm
22 (09343)	本体	φ21	1,500円	約φ21×H5.5cm
23 (09346)	蓋	φ24	1,800円	約φ24×H4cm
24 (09345)	本体	φ24	1,800円	約φ24×H6.5cm
25 (09348)	蓋	φ27	2,300円	約φ27×H5cm
26 (09347)	本体	φ27	2,300円	約φ27×H6.5cm
27 (09350)	蓋	φ30	3,200円	約φ30×H5.5cm
28 (09349)	本体	φ30	3,200円	約φ30×H7cm

※中華セイロシリーズは天然素材を使用していますので色や形状、サイズに個体差がございます。 ※使用前は軽く水で濡らしてください。使用後は水洗いをして水分を拭き取り乾燥させてから保管してください。

セイロの使い方



- ①セイロを軽く水で濡らし本体に調理用紙を敷きます。
- ②食材を入れたらセイロの蓋をかぶせます。
- ③お湯を沸かした鍋にセイロを乗せてください。
- ④じっくり熱を通し蒸気が上がってきたら完成です。



こんな特徴があります！

- ・お店でも家庭でも蒸し料理が楽しめます。
- ・じっくり外から水蒸気で加熱しているので油分を使わずヘルシーです。
- ・旨味や栄養素が溶け出すことが少なくカロリーも抑えられます。
- ・蒸し上がったままそのまま食卓へ出すこともできるので香りや見映えなど演出効果も抜群です。
- ・手間がかかりそうなイメージですがセイロに食材を入れたらお鍋に載せて待つだけで簡単です。



- ・お手持ちの鍋に乗せて蒸す調理ができます。
- ・天然素材の保温・保湿・通気性を活用した環境にもやさしい調理道具です。
- ・セイロはレンジと比較し調理時間はかかりますが外からじっくり食材を加熱しジューシーに仕上げます。
- ・セイロは本体を追加すれば2段3段使いも可能です。火が通りにくいものを下段にすると効率が良いです。
- ・蒸し加減は竹串を刺して確かめるのが最適です。
- ・別売りの調理用紙を使えば食材のくっつき防止やセイロの汚れを軽減することができます。料理によってはキャベツやレタスなど葉物野菜も便利です。
- ・温め直しや解凍もセイロならでの仕上がります。
- ・天然素材のため形状や色などに個体差があります。
- ・取り扱いには十分ご注意ください。

セイロのお手入れ

- ・汚れた場合は、水洗いでたわしなどを使用して落としてみてください。それでも落ちない場合は中性洗剤でしっかり洗い流してください。水分を拭き取って風通しの良い場所で乾燥させてください。
- ・使用後はしっかり乾燥させることで次に使う際にも良い状態を保って長くお使いいただけます。天然素材のためどうしても劣化はしますが、素材の味わいとして楽しんでいただければ幸いです。
- ・湿気が残ったままだとカビの発生に繋がります。保管は通気のある棚などをおすすめします。キッチンの壁に掛けて保管するのもインテリアが見映えして楽しいです。

ご使用上の注意

- ⚠️ お手持ちの鍋にセイロが安定して乗ることを必ずお確かめください。
- ⚠️ お湯はお鍋の8分目から9分目を目安に注いでください。お湯が少なくなってきたらお湯を足して調整してください。
- ⚠️ 鍋に水やお湯を入れずに着火しないでください。空焚き状態になり火災の発生や火傷の原因になりますので、絶対におやめください。
- ⚠️ 本キットは鍋を利用してコンロ、電磁調理器で調理する道具です。電子レンジやオープンなどには対応しませんのでご注意ください。
- ⚠️ 調理後は蒸気でかなり熱くなっていますので食材を取り出す際には十分ご注意ください。 tong、取り箸などをお使いください。
- ⚠️ 長時間水に漬けることはお控えください。カビの発生や劣化の原因となります。
- ⚠️ 直射日光や屋外などに長時間置かないでください。 破損の原因になります。
- ⚠️ 食器洗浄機には使用しないでください。

