

「火で炊く」
美味しさ。



幻の炊飯器

蒸しかまど

「蒸しかまど」とは、今より70年前まで製造販売されていた幻の炊飯器です。

このたび絶品のご飯をご家庭で気軽に炊飯できるように、ミニサイズの蒸しかまどが新たに登場しました。

固形燃料で炊けて、最大1.5合のお米を23分炊き込み10分蒸せば出来上がり。是非！幻の炊飯器で絶品のご飯を召し上がってみてください。

MINI MUSHIKAMADO
小田式 蒸しかまど
【1.5合炊き】



有限会社 小田製陶所

〒959-2215 新潟県阿賀野市六野瀬 2312

TEL (0250)-68-3432

FAX (0250)-25-7527

<http://www.odakame.com> E-mail otoiawase@odakame.com



KAMEYA



MINI MUSHIKAMADO

ミニ蒸しかまど

ミニ蒸しかまど【1.5 合炊き】



■希望小売価格

29,160 円
(税込)

【セット内容】1.5 合炊き・羽釜・木蓋
直径 23 cm 高さ 35 cm 重さ 7.5 kg

ごはんの炊き方

①羽釜にお米を
1.5 合入れ、
30 分水以上に浸す。

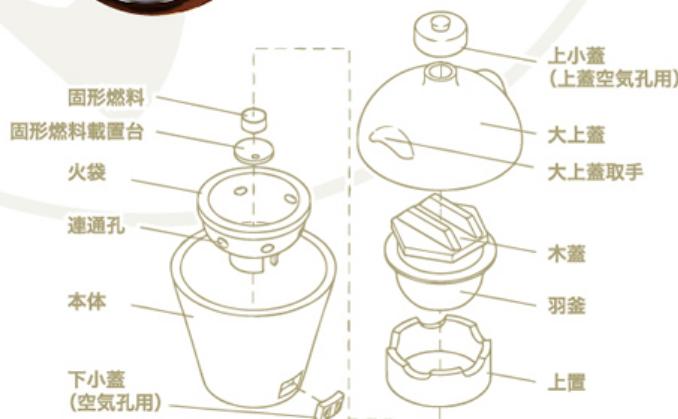


②固形燃料に着火。
羽釜をセットし、
大上蓋をする。

③23 分ほどしたら、
上小蓋、下小蓋を
取り付けます。



④10 分蒸らして
おいしいごはんの
できあがり！



70年前の、 炊き上がり。

美味しいご飯が毎日の食卓に。

