

うんめえまんまが炊ける！

「ぬか釜」

昔の人は、ほんにたいしたもんです。電気もガスも使わんで、米を作るときに出る「籾殻」でまんまをうんまく炊く方法を考えたがです。それがこの「ぬか釜」！
南魚沼産コシヒカリをこれで炊いたらおめえ様、わりいども、食いすぎて太るんなんがお気をつけなさいませ！



セット内容

- 1.外筒 (350φx490H)
- 2.内筒
- 3.内筒蓋
- 4.敷板
- 5.五徳アタッチメント

*羽釜はセットに含まれません。

一式 ￥33,000-(税込)

*送料は別途申し受けます

二升四合羽釜セット(ご用意できる最小サイズ)

一式 ￥57,000-(税込)

*送料は別途申し受けます

*羽釜はアルミ製となります。

燃焼に必要な空気の取り入れ方に工夫を凝らしました。

一度点火すれば炊き上がるまでいっさい手をかけなくてもOKです！



やわらかい頭とかたい仕事

949-7134 新潟県南魚沼市田崎740-12



有限会社 樋口鉄工所

TEL 025(775)3831

FAX 025(775)3832

HP:<http://www.higu-tec.com> E-mail: higu-tec@amber.plala.or.jp

Facebook://www.facebook.com/eco.suihanki