



## 直火で調理、そのままテーブルへ DIRECT COOKING DISH [ダイレクトクッキングディッシュ]新登場！

2011年9月発売

株式会社キントー（本社：滋賀県彦根市、代表取締役社長：小出美樹）では、2011年秋冬の新商品として『DIRECT COOKING DISH（ダイレクトクッキングディッシュ）』を発売いたします。直火にかけて調理ができ、そのまま食卓で器として使えます。フライパンから移し変える手間がいらないので、後片付けも手軽。ホットケーキやガレットなど、一人一皿で作るワンプレートメニューにも最適。耐熱陶器素材なのでオープン調理も可能です。



### 直火にかけられるプレート

直火で調理をした後にそのまま食卓で器として使うことができるから、フライパンや鍋を使わず手軽に調理ができます。移し返る必要がないので、形崩れの心配がありません。取っ手付きで持ち運びやすく、専用のコルクマット付きです。



### ワンプレート料理に最適

調理してそのまま食卓で使えるから、ホットケーキや、ガレット、ハンバーグなど一人分のワンプレートメニューにも最適。縁があり平らなので、ガレット生地を広げて焼き、野菜をのせて調味料を加え、内側に折れば簡単にガレットが作れます。朝食や休日のランチなど、手軽に一皿で作れるメニューに重宝します。



### オープン調理にも使える素材

耐熱陶器素材だから、オープン調理も可能。野菜や肉、調味料を入れてグリルすることはもちろん、直火で軽く炒めた後にグリルで焦げ目をつければ更に手早くオープン調理が楽しめます。食材の色味を引き立てる2色展開でシンプルなデザインだから、タルトやケーキなどのスイーツメニューとの相性も抜群です。



WH(ホワイト)



PK(ピンク)

### 商品名： ダイレクトクッキングディッシュ

¥2,300(税込¥2,415)

[プレート] W290×D240×H25mm

[マット] Φ212×H6mm

原産国：中国

素材：直火用耐熱陶器、天然コルク

■お客様(消費者の方)からのお問合せ先 株式会社キントー TEL 03-3780-5771 (月～金 9:00～18:00) / info@kinto.co.jp

#### Tokyo office

〒150-0021 渋谷区恵比寿西1-7-7 EBSビル9階  
TEL 03-3780-5771 FAX 03-5458-7830  
csakai@kinto.co.jp (広報担当:堺)

#### Head office

〒522-0043 滋賀県彦根市小泉町34-11  
TEL 0749-22-7971(代) FAX 0749-21-2210

>>上記リリースに関するお問合せは、「Tokyo Office」までお願いいたします。