



2022

**THERMATEC<sup>®</sup>**  
**ThermaCraft**

Ovenware for Cakes

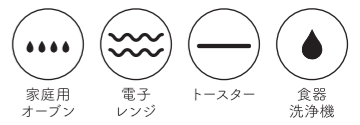
**BAKERS**

**MIYAWO**

直火専用土鍋  
直火専用ケトル



土鍋周辺  
アイテム



直火土鍋 / NAVY

材質 / 本体:高耐熱セラミック フタ:硬質陶器  
10号 <TDF01-110> 4907237202022 (4入)  
Ø296mm×H160mm (2.7ℓ)  
¥7,700 (税抜 ¥7,000)  
9号 <TDF01-910> 4907237202015 (6入)  
Ø272mm×H156mm (2.25ℓ)  
¥6,600 (税抜 ¥6,000)  
6.5号 <TDF01-610> 4907237202008 (8入)  
Ø194mm×H117mm (0.72ℓ)  
¥3,300 (税抜 ¥3,000)



直火土鍋 / OLIVE

材質 / 本体:高耐熱セラミック フタ:硬質陶器  
10号 <TDF02-110> 4907237202053 (4入)  
Ø296mm×H160mm (2.7ℓ)  
¥7,700 (税抜 ¥7,000)  
9号 <TDF02-910> 4907237202046 (6入)  
Ø272mm×H156mm (2.25ℓ)  
¥6,600 (税抜 ¥6,000)  
6.5号 <TDF02-610> 4907237202039 (8入)  
Ø194mm×H117mm (0.72ℓ)  
¥3,300 (税抜 ¥3,000)



直火土鍋 / IVORY

材質 / 本体:高耐熱セラミック フタ:硬質陶器  
10号 <TDF04-110> 4907237202367 (4入)  
Ø296mm×H160mm (2.7ℓ)  
¥7,700 (税抜 ¥7,000)  
9号 <TDF04-910> 4907237202350 (6入)  
Ø272mm×H156mm (2.25ℓ)  
¥6,600 (税抜 ¥6,000)  
6.5号 <TDF04-610> 4907237202343 (8入)  
Ø194mm×H117mm (0.72ℓ)  
¥3,300 (税抜 ¥3,000)



直火炊飯土鍋・3合炊き(内蓋付き) / NAVY

材質 / 本体:高耐熱セラミック フタ、中フタ:硬質陶器  
<TDG01-310> 4907237202091 (6入)  
Ø222mm×H190mm (1.96ℓ)  
¥6,600 (税抜 ¥6,000)



直火炊飯土鍋・3合炊き(内蓋付き) / OLIVE

材質 / 本体:高耐熱セラミック フタ、中フタ:硬質陶器  
<TDG02-310> 4907237202107 (6入)  
Ø222mm×H190mm (1.96ℓ)  
¥6,600 (税抜 ¥6,000)



直火炊飯土鍋・3合炊き(内蓋付き) / IVORY

材質 / 本体:高耐熱セラミック フタ、中フタ:硬質陶器  
<TDG04-310> 4907237202336 (6入)  
Ø222mm×H190mm (1.96ℓ)  
¥6,600 (税抜 ¥6,000)



直火セラミックケトル / WHITE

材質 / 本体:高耐熱セラミック フタ:硬質陶器 ハンドル:藤  
<TDF51-820> 4907237202169 (6入)  
L240mm×S182mm×H137mm (2.0ℓ)  
¥4,950 (税抜 ¥4,500)



直火セラミックケトル / BLACK

材質 / 本体:高耐熱セラミック フタ:硬質陶器 ハンドル:藤  
<TDF52-820> 4907237202176 (6入)  
L240mm×S182mm×H137mm (2.0ℓ)  
¥4,950 (税抜 ¥4,500)

SAFETY

食品衛生法など各種安全基準をクリア。人体に有害な重金属を含有せず、安心してお使いいただけます。

SIMPLY & TASTY

「簡単お手入れ」で清潔にお使いいただけます。その秘密は、吸水率の低さです。水張り吸水0.5%以下(※)を実現、カピの心配が少なく、お料理の匂いがしみ付かないので 昨日カレー鍋→今日水炊きも大丈夫! 毎日美味しいお料理を楽しめます。

※土鍋内側に70%ほどの水を入れ15時間放置し、土鍋にしみ込んだ水分を表しています。(自社規格)

HIGH QUALITY

本体は、耐熱温度差500度クリアの高耐熱素材。JIS高耐熱製品です。また、様々な熱源にフレキシブルに対応します。

直火専用製品  
の特徴



土鍋周辺アイテム / ボウル 材質 / 硬質陶器

GRAY <ML001-210> 4907237203036 (60入) Ø155mm×H48mm (460ml) ¥1,320 (税抜 ¥1,200)  
BEIGE <ML002-210> 4907237203050 (60入) Ø155mm×H48mm (460ml) ¥1,320 (税抜 ¥1,200)  
BLACK <TDK01-210> 4907237203005 (48入) 140mm×136mm×H56mm (360ml) ¥1,320 (税抜 ¥1,200)  
WHITE <TDK02-210> 4907237203012 (48入) 140mm×136mm×H56mm (360ml) ¥1,320 (税抜 ¥1,200)

土鍋周辺アイテム / プラター 材質 / 硬質陶器

GRAY <ML001-312> 4907237203029 (6入) 343mm×210mm×H25mm ¥3,080 (税抜 ¥2,800)  
BEIGE <ML002-312> 4907237203043 (6入) 343mm×210mm×H25mm ¥3,080 (税抜 ¥2,800)

土鍋周辺アイテム / トリベット 材質 / 耐熱セラミック

WHITE <FPX01-300> 4907237221153 (12入) 240mm×222mm×H12mm ¥2,530 (税抜 ¥2,300)  
GRAY <FPX02-330> 4907237221160 (12入) 240mm×222mm×H12mm ¥2,530 (税抜 ¥2,300)  
CIRCLE <FPX03-303> 4965643893456 (24入) 249mm×225mm×H10mm ¥2,530 (税抜 ¥2,300)  
RECTANGLE <FPX04-304> 4965643893463 (24入) 260mm×163mm×H10mm ¥2,530 (税抜 ¥2,300)

★耐熱温度差300℃。あつあつの土鍋をのせても安心の耐熱素材でできた鍋敷きです。(直火にはかけられません。)



スノコ 材質 / 硬質陶器

9号用 <T2010-200> 4907237204057 (12入)  
Ø285mm×H61mm  
¥2,200 (税抜 ¥2,000)

8号用 <T2010-213> 4965643890370 (18入)  
Ø258mm×H52mm  
¥1,980 (税抜 ¥1,800)



土鍋にセットして蒸し料理を楽しむ、陶器製すのこです。



BAKERS / IVORY

材質 / 硬質陶器



クグロフ型

< BKS01-092 > 4907237510240 (12入)  
Ø185mm×H100mm (1.82ℓ)  
¥3,300 (税抜 ¥3,000)



スフレ型

< BKS01-093 > 4907237510271 (24入)  
Ø185mm×H50mm (0.67ℓ)  
¥1,980 (税抜 ¥1,800)



オーバルペイカー型

< BKS01-094 > 4907237510332 (16入)  
270mm×170mm×H55mm (1.0ℓ)  
¥2,200 (税抜 ¥2,000)



パウンドケーキ型

< BKS01-098 > 4907237510301 (18入)  
250mm×100mm×H65mm (0.8ℓ)  
¥2,750 (税抜 ¥2,500)

BAKERS / PINK

材質 / 硬質陶器



クグロフ型

< BKS02-092 > 4907237510257 (12入)  
Ø185mm×H100mm (1.82ℓ)  
¥3,300 (税抜 ¥3,000)



スフレ型

< BKS02-093 > 4907237510288 (24入)  
Ø185mm×H50mm (0.67ℓ)  
¥1,980 (税抜 ¥1,800)



オーバルペイカー型

< BKS02-094 > 4907237510349 (16入)  
270mm×170mm×H55mm (1.0ℓ)  
¥2,200 (税抜 ¥2,000)



パウンドケーキ型

< BKS02-098 > 4907237510318 (18入)  
250mm×100mm×H65mm (0.8ℓ)  
¥2,750 (税抜 ¥2,500)

BAKERS / BROWN

材質 / 硬質陶器



クグロフ型

< BKS03-092 > 4907237510264 (12入)  
Ø185mm×H100mm (1.82ℓ)  
¥3,300 (税抜 ¥3,000)



スフレ型

< BKS03-093 > 4907237510295 (24入)  
Ø185mm×H50mm (0.67ℓ)  
¥1,980 (税抜 ¥1,800)



オーバルペイカー型

< BKS03-094 > 4907237510356 (16入)  
270mm×170mm×H55mm (1.0ℓ)  
¥2,200 (税抜 ¥2,000)



パウンドケーキ型

< BKS03-098 > 4907237510325 (18入)  
250mm×100mm×H65mm (0.8ℓ)  
¥2,750 (税抜 ¥2,500)



- ・熱の回り方が穏やかで均一に伝わるため、ムラなくふっくら焼き上がります。
- ・焼きあがってから数日寝かすこともある焼き菓子。
- ・容器のまま保管できるので、乾燥を防ぎしっかりとった生地をキープします。
- ・陶器製ならではの保温力で温かさをキープします。

THERMATEC® (サーマテック) は株式会社ミヤオカンパニーリミテドの登録商標です。

サーマテックとは・・・サーマル(熱の) + テクノロジー(技術) から生まれた商品名です。  
THERMATEC THERMAL TECHNOLOGY

このカタログに記載の商品について・・・

- \* 実際のサイズは記載の数値と若干異なる場合がございます。目安としてご参照下さい。
- \* 品質を向上させるために仕様を一部変更する場合がございますので、ご了承下さい。
- \* 表示の価格に消費税は含まれておりません。

ISO14001 ISO9001

MIYAWO

株式会社 ミヤオカンパニーリミテド  
〒510-0002  
三重県四日市市羽津中3-1-17  
Tel : 059-332-2222 Fax: 059-332-2259  
http://www.miyawo.co.jp

生産物賠償保険付 2022.03.01