

1. BONPOT の特長

1. 浅鍋、深鍋、両用に使える

深さ 4cm 浅鍋と、深さ 7cm 深鍋のセット。

用途に応じて浅鍋、深鍋を使い分けることができ、それぞれ本体としても、ふたとしてもつかえます。

2つの鍋を重ねても高さ 9cm、コンパクトに収納できます。



2. 高温焼成された耐熱ストーンウェア

密度の高い石質陶土と特殊な釉薬で、一般の土鍋に比べて吸水性が低く、調理後の食材の匂いが鍋にほとんど残りません。焦げ目を活かした調理ができるのも特長です。

上質な釉薬によるなめらかな表面仕上げで、手入れしやすく、食器洗い機も使えます。

3. おいしさを実現する構造

内底のドット（突起）の効果

- ・上側のドットにたまる水滴が、下側の鍋全体に伝わり、しっとり、ジューシーな料理を楽しむことができます。

- ・下側のドットで食材がわずかに底面から浮き上がることで、肉類の余分な脂が落ち、カラッとヘルシーに仕上がります。

鍋底の緩やかな丸み

高温の空気、熱が鍋全体にゆっくり、まんべんなく広がり、効率よく食材に伝わります。それにより、ご飯もおいしく炊きあがります。

鍋の厚み、形状

ゆっくり熱を伝え、高い保湿性があります。



4. テーブルウェア感覚で使える

カラーは、チャコールグレイ、フィッグ（いちじく）、オリーブの3色。

保温性が高いので料理が冷めにくく、食卓で鍋を囲んでいただくにも最適です。

フィッグ（いちじく）



2. おいしい活用法 ①



焼く：浅鍋

グリーンアスパラガスの
ビスマルク風

調理時間：2分

オープンシートで包んだ卵と
一緒にアスパラガスを2分
加熱。半熟卵も一緒にできあ
がり。卵をソースのようにか
らめてどうぞ。



焼き蒸し：深鍋

ハーブが香る
ローストポーク

調理時間：15分
蒸らし時間：5分

マリネしておいた豚肉の両面
に火を通し、余熱で蒸らすだ
け。BONPOTの保温性が活
きて、塊肉にもじっくり火が
入ります。

3. おいしい活用法 ②



煮る：浅・深鍋

焼きキャベツの粗挽き
ミートソース煮込み

調理時間：20分

キャベツの両面に浅鍋で焼き色をつけ、深鍋でその他の素材を炒めてから煮込みます。深鍋、浅鍋両方を活用できるレシピです。



炊く：深鍋

あさりの炊き込みご飯

調理時間：3分

加熱時間：10分

BONPOT は、あさりの他、かきご飯、栗ごはんなど、ふっくらむっちり仕上げたい、炊き込みご飯にぴったりです。

3.BONPOT 仕様と価格



●仕様

浅鍋

外径：255 mm（最大幅：320 mm）内径：220 mm/深さ：45 mm 高さ：55 mm/重さ：1.25 kg/満水容量：1.7ℓ

深鍋

外径：255 mm（最大幅：320 mm）/内径：220 mm/深さ：70 mm 高さ：80 mm/重さ：1.55 kg/満水容量：2.3ℓ

セットを重ねたとき

外径：255 mm（最大幅：320 mm）/内径：220 mm/高さ：130 mm 重さ：2.8 kg

材質：耐熱ストーンウェア（天然陶土）

耐冷温度-20℃/耐熱温度 250℃

※直火（ガス火）、オーブン、電子レンジ以外の熱源では使えません。

●価格

13,650 円（本体価格 13,000 円）

チャコールグレイ、オリーブ、フィッグ（いちじく）

●取り扱い

チェリーテラス・代官山ほか、日本橋三越本店、伊勢丹新宿店など

フランス製/企画開発 チェリーテラス

詳しいガイドブックはダウンロードできます。

www.cherryterrace.co.jp/product/pdf/bonpot_manual.pdf

本件に関するお問い合わせは

株式会社チェリーテラス 企画 PR 室 担当：古賀陽子、茂庭緑
〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町 29-9 ヒルサイドテラスD-25

www.cherryterrace.co.jp/

TEL 03-3780-6808 FAX 03-3770-5268