

CRISTEL



「ひのきせいろ」

今回、クリステルと相性のよいせいろとしてご紹介するのは、国産の上質なひのきから、職人の手作業でひとつずつ丁寧に作られる中華せいろです。木曾ひのきを何重にも重ねて厚く仕上げているため、耐久性に優れており、クリステル鍋と同様、長くご愛用いただけます。

せいろとセットで使う「スチームプレート」

クリステルでせいろを活用できるように開発したスチームプレートは、クリステルの鍋で湯を沸かし、フタをはずした鍋の上にスチームプレートを置いて使用します。スチームプレートが1枚あれば、幅広いサイズのクリステルで、21cmと24cmのせいろが使えます。また安定した状態でせいろを使用することができ、せいろが焦げる心配もありません。プレートには中心に向かってわずかな勾配をつけ、蒸し調理中に出る旨味たっぷりの蒸し汁を鍋の中に取り込めるようにしました。せいろで蒸し調理をしながら、鍋の中ではおいしいスープができるというわけです。

チェリーテラス「ひのきせいろ」と、「スチームプレート」を新しくご紹介します！
クリステルで、本格的で多彩な蒸し調理をお楽しみください。

クリステルで せいろクッキング！

せいろは、野菜のほか、魚介類や鶏、点心など、さまざまな蒸し物に、また器ごと蒸す、おこわを炊くなど、いろいろに活躍します。
ふたをあけたときのホカホカの湯気と、
食材のおいしい香りは、
せいろ調理ならではの醍醐味です。

ひのきせいろ

厚いひのきの効果で保温性が高いうえ、二重の竹網代編みが施されたふたは、余分な蒸気をほどよく通し、水滴が食材に落ちることを防ぎます。

せいろは、
21cmと24cmの
2サイズ。

チェリー
テラスの
桜の
ロゴ入り！



スチームセット



21cm	20,500円
24cm	22,000円

●セット内容: 21cm/ひのきせいろ 21cm(本体とふた)、スチームプレート 24cm/ひのきせいろ 24cm(本体とふた)、スチームプレート●日本製

ダブルスチームセット



21cm	29,000円
24cm	31,300円

●セット内容: 21cm/スチームセット 21cm、ひのきせいろ本体 21cm 24cm/スチームセット 24cm、ひのきせいろ本体 24cm●日本製

重ねて調理できるのもせいろのポイント。2段重ねて何品もの料理を一度に作ることができます。

スチームプレート

3,000円

クリステル深鍋20～24cm、浅鍋20～24cmのいずれにも対応し、21cmと24cmのどちらのひのきせいろにも使えます(お手持ちの21cm、24cmのせいろでも使えます)。

滑り止めに
3カ所の凹凸を
つけました。

