

オーブンパン Cooking!



Tellur
工房

Tellur

*
*
*
5つ星

OK★ 直OK★
オーブン + フライパン
調理道具 + 食卓★
温かくいただいて、片付け★

まじりぶんどでも
あつあつを食いたい!



お鍋★

水煮く、煮る、オーブン、グリル、レンジ
全てOKできる (IHは対応してません)



① マッシュルームとエリンギのソテー
② ちまみとキノコ



③ 70%のバター




魚焼グリルで野菜焼き



④ トースターで目玉焼き




⑤ オートミディ

 種類はいろいろ



優しいやみ
丸

 楽しい 角


クワリルにヒョウタン!!



アスパラ
切らさずに焼ける

長角 



新しいカタチを作るのが好きで、作らなくなるとカタチもあります。在庫はお問合せ下さい。 




濃い目のカラーは
色付き自立ろまん




取手がなくて
洗いやみ!


Let's go!!




焼肉プレート 

 使うとき

初めて使うときは粥かとき汁を
炊いて下さい。
底が濡れたままでの加熱や
長時間の空焚きはしないで下さい。

 しまうとき

よく乾かして下さい

 お手入れ法

焦げ付きには「重曹 + 水少々」
臭いには「茶葉(かび臭は酢) + 水」
を入れて煮て下さい
漏りごとがあれば粥かとき汁を
炊いて下さい。