

日時：10月26日(土) 11:00~14:00~
場所：TOYO KITCHEN STYLE 高松ショールーム
費用：1,000円

メニュー：

- ごはん (カーボン焼き)
- 合鴨のロースト (遠赤調理)
- 野菜ポタージュ (無水調理)
- 焼きリンゴ (オーブン効果)

*事前の予約申し込みが必要となります。

カーボン・クッキングの体験を、多くの方に届けたい。

ANAORI Collections は、カーボン・グラファイトの優れた熱伝導と遠赤外線効果、その効果を高める密閉性、ANAORI が長年培ってきた高度な加工技術と職人技により、素材の特徴を活かす調理道具。カーボン・グラファイトがもたらすワンランク上の調理の楽しさを是非ご体感ください。