



THE CHEF.
SALIU JAPAN

より火に強く、味に深く。 新しいベイクディッシュ

直火・グリル・電子レンジ・オーブンなど、様々な熱源で使用可能な SALIU “ザ・シェフ” シリーズ。この度実用性を一段と高めるために、形状から釉薬まで徹底して見直しました。

直火 グリル
可能
オーブン レンジ



プロユースを想定した 高耐久と使いやすさ

プロの料理人や厨房で使うことを意識した THE CHEF。独自開発の耐火黒陶土と肉厚設計が、より豊かな味わいに導きます。

- 耐熱温度差 450°C ※検査機関認証済み
- 高温度のオーブン・炭火 OK
- 肉厚形状 & 黒陶土が食材の内部までゆっくり加熱し旨み UP
- 空焚き OK
- 通常の耐熱陶器より丈夫で強い
- 蓄熱性が高く、食卓でも温かさをキープ
- 洗いやすい形状と釉薬
- スタッキング可能

THE CHEF モニター様のお声



今回は鰯とじゃがいものクリーミ煮を。いつもはオーブンベーカーに乗せて作る料理が格段に美味しく上がってびっくり♪ 温め直しも出来るのすごく便利。@asatisstaka 様

豚スペアリブと 2 色のカブのローストを♪めちゃウマで最高でした😊このベイクディッシュ、オシャレなだけじゃなくて、直火可能とか機能性も抜群。これから我が家で大活躍間違いなしです！@kihikom 様

ウェーブは下が波型になっているから、野菜や肉の水分や脂分が下に溜まって、お肉は水っぽくなりません(〃) 返赤外線効果か肉の上はパリッと香ばしくて、お肉の中はふくらジューシーになった♪ @yellow_sola11 様

さつまいものフォカッチャ薪ストーブで焼いてみた！焚き火でも使えるってアウトドア好きからしたら凄く嬉しい！ @mdkcamp 様

BAKE DISH/PAN



ベイクディッシュ S ¥2,800

Bake dish S
(蓋なし)



フラット
●34011-6 ウォームグレー
●34002-3 ダークグレー



ウェーブ
●34011-5 ウォームグレー
●34012-2 ダークグレー

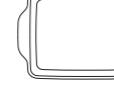


1pcs/box 16pcs/ctn W215×D146×H38 550cc 耐熱陶器



ベイクパン S ¥4,800

Bake pan S
(蓋あり)
●34021-4 ウォームグレー
●34022-1 ダークグレー



フラット
焼き、煮込み、レンジなど様々な調理に対応。食器としても使いやすい平型。



ウェーブ
お肉やお魚などをヘルシーに焼き上げ、余分な脂が溝に落ちる波型。



ベイクディッシュ L ¥5,000

Bake dish L
(蓋なし)
●34041-2 ウォームグレー
●34042-9 ダークグレー



ウェーブ

●34051-1 ウォームグレー
●34052-8 ダークグレー

1pcs/box 8pcs/ctn 耐熱陶器

BAKE POT



ベイクポット S ¥4,800

Bake pot S
(蓋なし)

1pcs/box 18pcs/ctn 本体：W192×D167×H59 蓋+本体：W192×D170×H87 800ml 耐熱陶器



●34211-9 ウォームグレー
●34212-6 ダークグレー



ベイクココット S ¥2,800

Bake cocotte S
(蓋なし)
●34201-0 ウォームグレー
●34202-7 ダークグレー

1pcs/box 18pcs/ctn W192×D167×H59 蓋+本体：W192×D170×H87 800ml 耐熱陶器

FRYING PAN



フライパン S ¥2,600

Frying pan S with lid
●34261-4 ウォームグレー
●34262-1 ダークグレー

1pcs/box 20pcs/ctn W230×D176×H48 耐熱陶器

GRILL PLATE



グリルプレート
Grill plate

●34242-3 S ¥1,900
●34252-2 L ¥3,400

L : 1pcs/box 18pcs/ctn W265×D237×H20
S : 1pcs/box 24pcs/ctn W185×D160×H15
耐熱陶器

それぞれ炭焼きグリル大・小にセットできます。