

No1 おもいのフライパン 20cm

FRYING PAN



おもいのフライパン20cmは、焼く・炒める・揚げる・煮る・茹でる・炊く・蒸す・オープンにも入り家でもアウトドアでも活躍してくれる万能タイプのフライパンです。お肉がおいしく焼けるのはもちろんのこと、アヒージョやパエリアもおいしくできます。少し小ぶりで約2人分の料理にぴったりのサイズです。重さもサイズも手軽で毎日のお料理やお弁当作り休日のアウトドア料理に手放せなくなるフライパンです。

No2 おもいのマルチパン

Multi Pan



従来品である20cmのフライパンと合わせて使えるマルチパンです。フライパンとしてはもちろん、鍋としても大活躍。また20cmのフライパンを蓋がわりにダッチオーブンとしても使えるので自宅だけでなくアウトドアシーンにも使える調理器具の革命的アイテムとなっています。

No3 おもいのマルチパン&おもいのフライパン20cm

Multi Pan & Flying pan



おもいのマルチパンと合わせて使えるおもいのフライパンのセットです。表面の雄雌が合致し、20cmのフライパンを蓋がわりにダッチオーブンとしても使用できます。また、重ねて収納することもできるので省スペースでの保管が可能です。

No4 おもいのフライパン 24cm(深型)

FRYING PAN 24cm



おもいのフライパン24cm(深型)は、焼く・炒める・揚げる・煮る・茹でる・炊く・蒸すの万能タイプです。量が多い食材でも、こぼれにくく油はねも少なく調理できます。煮込みハンバーグや煮豚・チャーシュー作りのように焼いてから煮込む料理にぴったりです。深さがありますので唐揚げや天ぷらもお店屋さんのようにカラッとおいしく揚げられます。

No5 おもいのフライパン 26cm

FRYING PAN 26cm



おもいのフライパン26cmは、「もっと大きなサイズがほしい」と多くの皆様からのお声をいただき、ステーキの代表的なサーロインステーキが2枚焼けるサイズのフライパンです。先行予約で掲載したMakuake(クラウドファンディングサイト)では、開始5分で目標金額を達成するほどの人気サイズです。

No6 おもいの鉄板 28cm

IRON PLATE



おもいの鉄板28cmは、焼き面を厚くしお肉をおいしく焼くことをさらに追及した鉄板です。保温性が高いので一度温まったら冷めにくい特性があります。カセットコンロや卓上IHなどを使っただき焼肉パーティはもちろんのこと、ホームパーティーの定番カレーフォンデュやぶあつい大きな鉄板を囲んでの鉄板ビビンバやお好み焼きを作ることができます。焼き面が大きいのでキャンプなどのアウトドアで直火料理も楽しめる鉄板です。