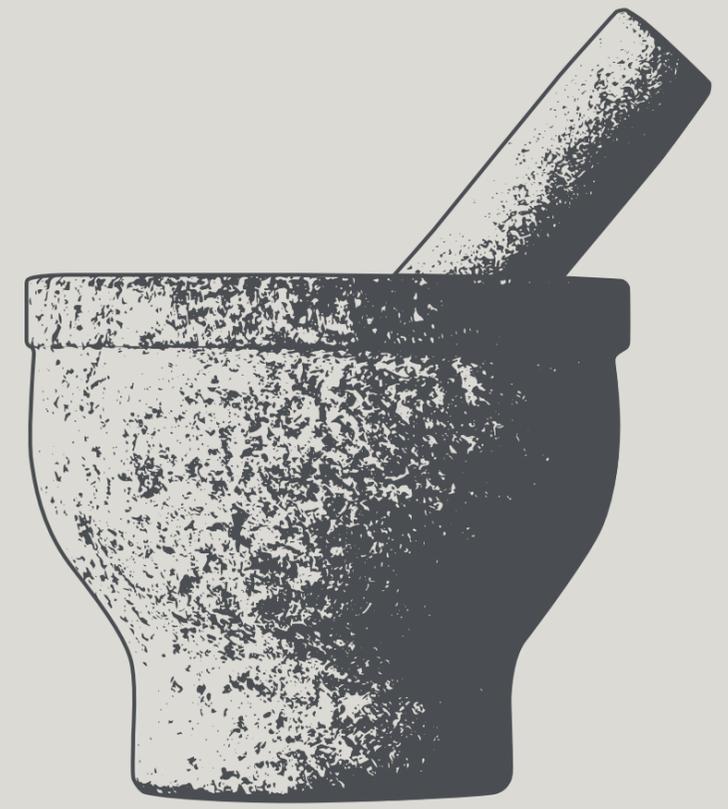




Krok Hin

ITAMI JAPAN
SINCE 2002
roughAsia

Go to the Stone Age



Krok Hin

Made in Thailand since 1940's



Krok Hin Handmade in Thailand.

クロックヒン

クロックヒン" Krok Hin"とは昔から使われているタイの伝統的な調理道具です。タイの職人が天然の石を一つ一つハンドメイドで削って研磨して作っています。食材を石で叩いてすり潰すことで、風味が一層際立ち、素材の粘りやうま味を引き出して本来の味わいを自然に楽しむことができます。ハーブやスパイスの他、肉や魚、野菜、ナッツなど、トントン叩く音や弾ける香りが五感を刺激して、料理はもっと美味しく豊かな時間に。長く使えて生活を彩るクロックヒンをぜひ手にして使ってみてください。

[サイズ] クロック(鉢) 直径15.0cm(内径12.0cm) 高さ13.5cm / 重さ3.0kg / 容量 約800ml
サーク(棒) 長さ18cm / 重さ0.6kg

[素 材] 天然石(花崗岩)

※ 備考 ハンドメイドのためサイズや重さは差異があります。

Enjoy cooking with Krok Hin



クロックヒンホームページ
www.krokhin.jp

