



lilo

高い遠赤外線で野菜の甘みを引き出す無水調理鍋 lilo ダッヂオーブン

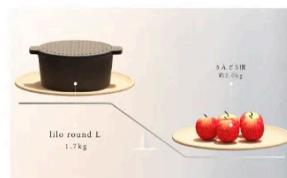
信楽で生まれた陶磁器製のお鍋、lilo。無水調理、煮込む、焼く、炒める、炊くなど幅広い調理に活躍します。そして、常に耳をすまして火加減を調整し、香りをかいて具材をかきませる、そんなちょっとした手間が楽しくなるお鍋です。国産・天然の7種類の鉱石を混ぜ合わせて作られる陶土を酸化と還元を繰り返しながら焼き上げることで特殊な耐熱陶土が生まれます。生地を練るところから本焼きまで全て職人の手仕事によって作られています。liloでうまれる贅沢な時間と美味しい料理を楽しみませんか。

liloの魅力



いつものお野菜の本来の甘さに気付きます

liloダッヂオーブンは、陶磁器製の無水調理鍋です。しかし、陶磁器といつも皆様のご想像される陶器や磁器といったうつわに使用される素材ではありません。自動車の部品（マフラーの触媒）に使用されるような特殊な工業用セラミックで作られています。この特殊なセラミックを加熱すると、熱がお鍋の中で遠赤外線に変わります（遠赤外線放射率95%以上※）。その高い遠赤外線の効果で、食材の芯から熱を通することで、ゆっくりじっくりと食材の旨みや水分を引き出します。いつものスーパーで買ってくるお野菜をliloダッヂオーブンで調理すると、「お鍋でこんなにお野菜の味が変わるの？」と驚かれることでしょう。また、お鍋の内圧を過度に高めないので、無水調理をしても食材が煮崩れないのもliloダッヂオーブンの特徴です。※2021年岐阜県セラミックス研究所にて試験済み



もう、重いお鍋を使うのはやめましょう

無水調理鍋やダッヂオーブンといえば、鉄物で作られているものが一般的です。そして、それらのお鍋の特徴といえば、「とにかく重たい。重たいから使うのが億劫（おくくう）になる。」ではないでしょうか？liloダッヂオーブンは、無水調理鍋やダッヂオーブンの中で最軽量の軽さを実現しました。一般的な鉄物の無水調理鍋やダッヂオーブンと比較すると、半分以下の重さです。



銀たわしも洗剤も使えるので、面倒なお手入れも一切不要です

無水調理鍋やダッヂオーブンといえば、お手入れが面倒、難しいところに嫌気がさしてませんか？liloダッヂオーブンのお手入れは非常に簡単です。仮にお鍋を焦がしてしまっても、いわゆる銀たわし（ステンレスたわし）を使って、強く擦っていただけます。liloダッヂオーブンは非常に硬質な釉薬（コーティングのようなもの）を使用しているため、お鍋の表面に傷がつくことはありませんのでご安心ください。また、目止めやシーズニングなど面倒なお手入れも一切必要ありません。

LINE UP

ラインナップ

4つのサイズから選べます



リロ ラウンドS
lilo round S 13cm 17,600円

ご購入はこちら

公式オンラインストア	楽天市場
Yahoo!ショッピング	auPAYマーケット
dショッピング	LINEギフト



リロ スクエア
lilo square 24,200円

ご購入はこちら

公式オンラインストア	楽天市場
Yahoo!ショッピング	auPAYマーケット
dショッピング	LINEギフト



リロ ラウンドL
lilo round L 22cm 39,600円

ご購入はこちら

公式オンラインストア	楽天市場
Yahoo!ショッピング	auPAYマーケット
dショッピング	LINEギフト



リロ テーブル スキレット
lilo table skillet 38,500円

ご購入はこちら

公式オンラインストア	楽天市場
Yahoo!ショッピング	auPAYマーケット
dショッピング	LINEギフト



Company Profile

会社概要

会社名	株式会社Automagica (旧: lilo株式会社)	資本金	3500万円（潜在株式含む）
事業内容	生成AI関連アプリ・システム開発 AI導入・業務自動化コンサルティング	所在地	〒164-0001 東京都中野区中野5丁目60-13 KMビル301 Googleマップ
代表取締役	堀 勝通	設立	2021年1月21日
<p>堀勝通 田中智大 ANOBAKA</p> <p>主要株主 上原仁（マイネット創業者） 田中邦裕（さくらインターネット創業者 / 代表） CryptoGames 他</p>			

©2024 Automagica Inc.