

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-671	株式会社クイックパック	0564-59-3525

卓上用品 卓上演出用品

671

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

ウ
バ
ン
ア
ク
セ
ツ
ト

ウ
フ
ラ
エ
ツ
ト

ウ
エ
イ
ア
プ
ル

卓
上
備
品

卓
上
演
出
用
品

食
器

遠赤外線効果のある石焼調理器シリーズ

石焼調理器と遠赤外線

石が加熱されて表面から輻射熱が発生する時、遠赤外線も放射されます。それが食物の内部に浸透して味の内包効果をおこさせ美味しい石焼料理ができます。この石を分析してもらいましたところ、同じ面積の他の素材に比べて非常に多くの遠赤外線を出していることが判明しました。石焼いもや甘栗など、石で焼いたものが非常に美味しいことは皆様ご存知だと思います。遠赤外線は食べ物の内部に浸透して、味の内包効果をおこさせ、水分分離や組織分解せず食べ物を均一に焼き上げます。

- 使用方法** ●石という天然素材ですから、金属食器に比べて高温になるまで多少時間がかかりますが、一度温まると冷めにくく、保温力があります。
●固形燃料に火をつけてから、石器が適温(150℃～180℃)になったかどうかの判断は、水滴をたらしてはじけるようになると焼き頃ですので、食物をのせてください。
- ご使用上の注意** ●必ずフレームに入れてお使いください。石板表面全体が均一の温度を保つことができます。また、石板のみで使用しますとひびが入る恐れがあります。
●使用温度は150℃～180℃が適温です。●カセットコンロまたはガスコンロ使用の場合は必ず中火以下で使用してください。●直接器具に触るとやけどしますのでご注意ください。



① 石焼調理器 三万石 [RISY-01]
11-0671-0101 ¥7,600
サイズ:180×150×H9



② 石焼調理器 五十万石 [RISY-02]
11-0671-0201 ¥20,000
サイズ:220×220×H12



③ 石焼調理器 百万石 [RISY-03]
11-0671-0301 ¥44,000
石サイズ:220×220×H12 コンロサイズ:166×166×H69
敷板サイズ:190×190×H15



④ 石焼調理器 十万石 [RISY-04]
11-0671-0401 ¥12,000
石サイズ:180×150×H9 コンロサイズ:φ130×H98
敷板サイズ:110×110×H8



⑤ 石焼調理器 五万石 [RISY-05]
11-0671-0501 ¥11,000
石サイズ:150×150×H9 コンロサイズ:133×133×H77



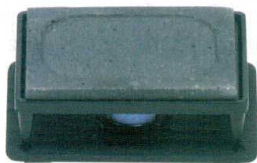
⑥ 角石焼ホルダー ST-492 [RISY-07] F
11-0671-0601 ¥8,000
サイズ:160×160×H35(石板:140×140×H12)
※コンロ・木台・火皿は別売



⑦ 丸石焼ホルダー ST-493 [RISY-06] F
11-0671-0701 ¥8,000
サイズ:φ170×H35(石板:φ150×H12)
※コンロ・木台・火皿は別売



⑧ ランプ石焼セット ST-481 [RISY-08] F
11-0671-0801 ¥12,000
サイズ:φ170×H115(石板:φ150×H12)



⑨ 石焼コンロセット(大) ST-403 [RISY-10] F
11-0671-0901 ¥13,500
サイズ:230×145×H80(石板:190×125×H12)

特殊セラミックでできたグルメ石は、素材の味を生かし、まろやかな自然の味を引き出し、中から美味しく焼きあげます。



⑩ 石焼コンロセット(小) ST-404 [RISY-09] F
11-0671-1001 ¥8,800
サイズ:155×135×H80(石板:120×100×H12)

⑪ 丸太石焼セット ST-471 [RISY-11] F
11-0671-1101 ¥11,700
サイズ:175×110×H130(石板:137×85×H12)

⑫ グルメ石 楕円 M20-117 [RISY-12]
11-0671-1201 ¥2,800
サイズ:75×105×H25 セラミック製 ※皿は別売りです。

⑬ グルメ石 厚 M20-118 [RISY-13]
11-0671-1301 ¥3,800
サイズ:φ120×H25 セラミック製 ※皿は別売りです。

⑭ グルメ石 固形燃料専用 M20-119 [RISY-14]
11-0671-1401 ¥3,800
サイズ:φ120×H25 セラミック製 ※網とコンロと火入れは別売りです。

■使用方法
ガス及びオープンで熱した後、ほうろく鍋に入れてご使用下さい。
この他工夫次第でいろいろな料理にご使用出来ます。
(固形燃料にて陶板としてお使いになりたい時はM20-119をご使用下さい。)

■特長
1.熱に強く直火に耐えます。(急熱急冷しても割れません)
2.遠赤外線効果が高く、料理素材をよりおいしく、まろやかな味にします。
3.保温力が高く、長時間さめにいたため、火を消しても余熱で調理が出来ます。(約10分～15分)

Point

※上記の価格には消費税は含まれておりません。