

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-685	株式会社クイックパック	0564-59-3525

卓上用品

卓上演出用品

685

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

バンケット

フラット

テーブル

卓上用品

卓上演出用品

食器

名匠の味、にがり100%の豆腐が10分でできる蒸気鍋!

和・洋・中いろいろな料理に使える万能鍋。遠赤外線でふっくら加熱調理します。



① 萬来鍋 丸型 こけ茶(蒸気二重鍋方式) [RBRN-01]

	外鍋	内鍋	内鍋適正容量	
大	2~4人前用 φ225×H140 1,200cc	φ175×H45 500cc 300cc~500cc	11-0685-0101	¥4,800
小	1人前用 φ165×H110 450cc	φ125×H40 200cc 125cc~200cc	11-0685-0102	¥2,800

材質: 外鍋・フタ/耐熱陶器 内鍋/磁器

用途: 豆腐、変わり豆腐(ごま、ゆず、しそ、温泉玉子豆腐等)海鮮蒸し、茶碗蒸し等

- 1つあれば蒸し鍋のほか炒め、煮込みと幅広くご使用できます。
- ガスコンロ、オープン、電子レンジでもご使用できます。(フタ・外鍋)
- 遠赤外線で、ふっくら加熱調理をします。

② 七輪風 コンロ [RBRN-02]

	サイズ	
大	φ185×H100	11-0685-0201 ¥4,000
小	φ145×H 90	11-0685-0202 ¥2,500

材質: 耐熱陶器

付属品: 固型燃料皿入、数板



直火方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラができにくく、固型燃料で簡単・短時間に出来ます。また、焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。



固型燃料目安

(小) 125~150cc...	10g	200cc...20g
(大) 300~400cc...	25g	500cc...30g

- コンロの形状、豆乳、にがりによってうまくできない場合があります。

1 外鍋の内側の線まで水を入れます。(冬期はお湯を入れて下さい)

●必ず適量の水を入れて下さい。ふきこぼれたり、空焚きの原因となります。
※水の量(大) 50~70cc (小) 30~50cc

2 内鍋をセットし、冷却豆乳を注ぎます。(線までの目安)

●創作豆腐等はあらかじめ豆乳と副原料を混ぜておいて下さい。

3 にがりを入れ、10回位よくかき混ぜて下さい。

●にがりはこぼさず、残さず入れて下さい。にがりを入れたらすぐにまぜて下さい。

4 蓋をして、そのまま固型燃料に点火して下さい。

●点火の際、火傷に十分注意して下さい。コンロは熱くなりますので必ず板等を敷いて下さい。

5 燃料が燃え尽きたら豆腐のできあがりです。

●途中で蓋を開けないで下さい。うまくできません。外、内鍋、蓋、コンロは熱くなっておりますので、火傷しないように取扱には十分注意して下さい。

おからが出ない、誰でも簡単につくれる、にがり100%のこだわり豆腐!!

従来の豆腐製造装置と異なり、冷却豆乳を使用することにより、にがり100%の豆腐ができる装置です。将来性ある豆腐ビジネスに最適です。



③ 電気式 小型豆腐製造装置 豆クック Mini [ATFS-01]

11-0685-0301 ¥433,300

サイズ: 330×445×H265 重量: 約15kg

電源: 単相100V 15A 消費電力: 1.5kW

能力: 300g豆腐 10丁/1回

生産時間: 20~30分

※ゆばを作ることはできません。



焼杉枠

白木枠

④ 電調 湯葉鍋 [RYBN-01]

11-0685-0401 ¥22,500

11-0685-0402 ¥22,500

外寸: 243×230×H80 内寸: 183×169×H65

2~3人用

※上記の価格には消費税は含まれておりません。