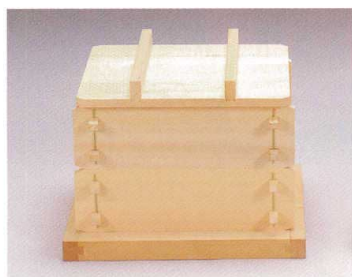
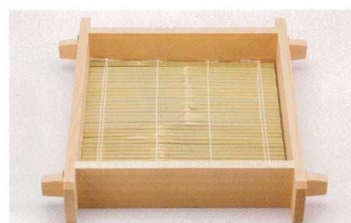


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20392-38	株式会社クイックパック	0564-59-3525

蒸し料理は
素材の栄養分が逃げにくく、
また、魚や肉等は、
やわらかく蒸し上がり、
温かさとおいしさが楽しめる
ヘルシー料理です。



櫓・角セイロセット(身2段) 受注
16-038-01 (22102) **27,700円**
 ※身(竹ス付)×2段、蓋、敷板のセットです。
 (05370) 身(1段・竹ス付) **7,850円**
 外寸約32.5×32.5×H9.8cm/内寸約24×24×H7.5cm
 (05371) 蓋 **4,200円**
 30.5×30.5×H4cm
 (05372) 敷板 **7,800円**
 約30×30×H2.7cm
 ※中央に約φ2.5cmの穴があります。
 (10109) 竹スダレ **750円**
 約23.6×24cm



椀・角セイロ 身のみ(浅型)
H8.5cm 受注 見積
16-038-02
 外寸約44.2×44.2×H8.5cm/内寸約33×33×H6.5cm

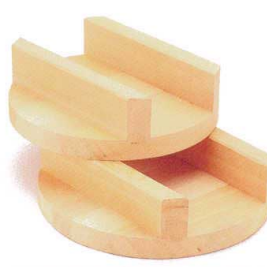
浅型タイプのセイロです。
用途・食材に合わせた
高さで別注制作します。



和せいろ(底二本ザン)
16-038-03 (20346) 身・竹ス付(約2升) **13,050円**
 外寸約φ31×H12.5cm/内寸約φ31.5×H14.5cm
16-038-04 (05432) 竹スダレのみ **850円**
 約φ29.5cm ※2升用
16-038-05 (20348) 身・竹ス付(約1.5升) **12,550円**
 外寸約φ27.5×H11cm/内寸約φ28.5×H13cm
16-038-06 (05431) 竹スダレのみ **780円**
 約φ26.5cm ※1.5升用
 ※身は本体に竹ス付です。 ※外寸=上部外径×H(ハカマより上寸)
 ※内寸=ハカマ底部内径×H(竹スダレより上寸)
 ※蓋は右の「白木・釜蓋」をご利用ください。



※「和せいろ(底二本ザン、竹スなし)」を真上から見た場合。



白木・釜蓋 受注
16-038-07 (20300) 特小 **6,800円**
 約φ30cm(板厚約3cm)
 ※和せいろ(底二本ザン)(約1.5升)用の蓋として使えます。
16-038-08 (10233) 小 **7,800円**
 約φ33cm(板厚約3cm)
 ※和せいろ(底二本ザン)(約2升)用の蓋として使えます。



新ふかし布
16-038-09 (06406) 小 **550円**
 約66×68cm
16-038-10 (06407) 大 **750円**
 約88×88cm
 ※綿100%

038

せいろ

角せいろ・釜蓋

調理道具
017-036

せいろ
037-045

鍋・コンロ
046-065

そば・うどん
066-075

竹製品
076-097

金彩・銀彩
098-101

弁当
102-127

飯器・椀
128-132

料理箱・皿
133-156

盛込
157-179

ビュッフェ
180-188

小鉢・珍味入
189-217

樹・酒の器
218-223

演出小物
224-255

紙製品
256-327

卓上用品
328-358

什器・備品
359-437

サイン
438-460

浴場用品
461-467

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490

*上記価格は税抜き価格です。

Youbi vol.16