

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20403-28	株式会社クイックパック	0564-59-3525

木の葉陶板

アルミ
合金製
フッ素
3コート



1 M11-310 3,500円
木の葉陶板(小) 縦12.5×横19×高6.5(内寸11×横15×深1.2)

2 M11-311 4,200円
木の葉陶板(中) 縦14.5×横22×高7.5(内寸12.5×横17×深1.3)

朴葉 ほおば 陶板

アルミ
合金製
フッ素
3コート



3 M10-583 2,200円
朴葉陶板
縦14×横16.5×深3

こんろ・火入れは別売りです。

童夢 どうむ 陶板

アルミ
合金製
フッ素
3コート

4 M10-582 2,800円
童夢陶板 ミニ
φ14.5×高8(内寸φ11×深0.5)

5 M10-534 4,400円
童夢陶板 深(小)黒
φ18×高11.5(内寸φ14×深2.5)

6 M10-536 4,400円
童夢陶板 深(小)白銀
φ18×高11.5(内寸φ14×深2.5)



グルメ石

セラミック
製

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。

7 M20-119 3,800円
グルメ石 固形燃料用
φ12×高2.5

8 M20-118 3,800円
グルメ石 厚
φ12×高2.5

9 M20-117 2,800円
グルメ石 楕円
縦7.5×横10.5×高2.5

こんろ・網は別売りです。



※皿は演出品です。

使用方法

ガス及びガスオーブンで熱した後、焙烙鍋に入れて、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を使用して下さい。)

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、長時間さめにくく火を消しても
余熱で調理が出来ます。(約10分～15分)

●加熱すると陶板や蓋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
●加熱すると高温状態が長く続き、やけどの恐れがありますので、取り扱いには十分に注意下さい。
●アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。