

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-1948	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

商品をWEBで探す TK

1948



① 紙すき鍋 あらみ深絞り (M30-197 (200枚入))
(QKM-50) 6-1948-0101 ¥13,000
225×225
※写真のコロセットは別売です。



② アルミすき鍋 (銀) M33-246 (100枚入)
(QSK-A7) 6-1948-0201 ¥4,500
230×230



③ アルミ箔鍋 (200枚入) (QHK-02)
6-1948-0301 FN-18 180×180 ¥9,500
6-1948-0302 FN-24 240×240 ¥11,600



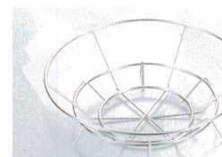
④ アルミ箔鍋 金 (200枚入) (QHK-08)
6-1948-0401 FN-18G 180×180 ¥11,900
6-1948-0402 FN-24G 240×240 ¥13,700



⑤ 紙すき鍋用 受網 (小)
(QUK-03) 6-1948-0501 φ150×H34 ¥600



⑥ 手あみ製 紙すき鍋用 受網 (QUK-08)
6-1948-0601 M20-321 φ240×H70 ¥4,000
6-1948-0602 M20-322 φ270×H70 ¥4,500



⑦ あら味用 紙すき鍋用 受網 (QUK-06) 6-1948-0701 φ185×H50 ¥1,000

電磁調理器でできる新メニュー。



電磁調理器用 紙すき鍋

- 電磁調理器で使用する竹製受皿を使った紙すき鍋です。
- プレス加工してある為、セットしやすく、型崩れしにくくなっています。



⑧ 奉書 角 (300枚入) (QKM-81)
底径
6-1948-0801 M33-266 340×340 φ150 ¥21,000
6-1948-0802 M33-267 400×400 φ170 ¥24,000
※写真の竹製受皿・発熱板は別売です。



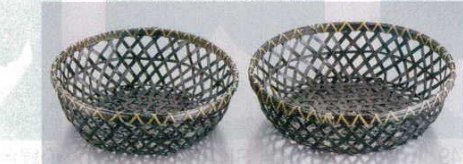
⑨ 奉書 花 (300枚入) (QKM-82)
底径
6-1948-0901 M33-268 φ330 φ150 ¥27,000
6-1948-0902 M33-269 φ390 φ170 ¥30,000
※写真の竹製受皿・発熱板は別売です。

電磁調理器用 紙すき鍋 セット方法

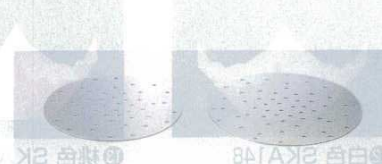
竹籠に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の上に置いて、だし汁をいれて下さい。

紙
◆ 2～3名用→φ330と340角 4～5名用→φ390と400角のサイズが適しています。

竹籠
◆ 竹製受皿φ270は、発熱板φ180と紙すき鍋φ390と400角を、竹製受皿φ240は、発熱板φ160と、紙すき鍋φ330と340角をそれぞれ使用して下さい。



⑩ 竹製 受籠 (QUK-07)
6-1948-1001 M40-850 φ240 ¥2,000
6-1948-1002 M40-851 φ270 ¥2,200



⑪ 発熱板 (QHT-66)
6-1948-1101 M20-354 φ160 ¥1,000
6-1948-1102 M20-355 φ180 ¥1,300

■紙すき鍋、アルミすき鍋、使用上の注意

- 紙すき鍋の底面と受網の面が平行になるようにセットして下さい。
 - 紙すき鍋の底面と受網をくっつけないようにして下さい。受網が固形燃料の炎により熱線状態となり紙が網に触れると焦げて穴があくことがあります。
 - 紙すき鍋をコンロにセットする際に傾かないように注意して下さい。
 - 固形燃料はコンロの中心にセットして下さい。
- 上図のようにセットすると炎が横へ流れ、印の部分が燃えることがあります。

- だし汁の量は具を入れた状態で2/3以上して下さい。
- もち、うどんは底面にくっつきやすく紙を焦す原因となるため紙すき鍋には使用できません。
- 豆腐を使用する場合は野菜を下に敷いて下さい。
- 紙すき鍋及びアルミすき鍋に食材をセットした後、長時間放置しないで下さい。
- 紙すき鍋：食材が乾き底面にくっつき紙を焦す原因になります。
- アルミすき鍋：食材とアルミの接点が弱くなり小さな穴があくことがあります。

- 紙すき鍋：火が大きくなるため燃えることがあります。
- アルミすき鍋：火力が強いため固形燃料が不完全燃焼を起こし目が痛くなることがあります。
- 紙すき鍋、アルミすき鍋共に固形燃料は25g以内の物を使用して下さい。
- アルミすき鍋を冬場を使用する場合、冷えただし汁をセットするとアルミすき鍋の外側に結露(水滴)がつき固形燃料の炎があたると不完全燃焼を起こし目が痛くなることがあります。だし汁はなるべく温かいものを使用して下さい。
- 紙すき鍋、アルミすき鍋の外側は水で濡らさないように注意して下さい。又、受網は完全に水进行り、紙すき鍋等を濡らさないようにして下さい。

料理演出用品

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂 弁当箱