

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-1961	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1961 卓上用品

料理演出用品

焼肉・石焼・中華



遠赤外線効果のある石焼。

〈特長〉

1. 石器は熱に強く、割れにくい。特殊な石を使用しております。石器が加熱されますと、表面から遠赤外線が放射され、それが食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物を均一に焼きあげます。特に焼肉の場合、焦げず、煙が出ず、油が飛び散らず、匂いも出ないといった特長があります。
2. 油煙や匂いが殆んど出ませんので高級料理店・ホテル・レストラン・食堂・一般家庭などで、お部屋を汚す心配がありません。安心して御使用ください。
3. 石器ですので、調理器に匂いがつかず、手入れがカンタンです。使用中でも石器の上に水をたらし、フキン等で拭き取ると、きれいに汚れが落とせます。又、使用後はスポンジ等でカンタンに落ちます。

〈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。



① 石焼調理器 百万石
〔QIS-02〕 6-1961-0101 ¥44,000
石の寸法:220×220×H12
全高:140



② 石焼調理器 五十万石
〔QIS-03〕 6-1961-0201 ¥20,000
石の寸法:220×220×H12



③ 石焼調理器 十万石
〔QIS-04〕 6-1961-0301 ¥12,000
石の寸法:180×150×H12
全高:100



④ 石焼調理器 五万石
〔QIS-05〕 6-1961-0401 ¥11,000
石の寸法:150×150×H12
全高:90



⑤ 石焼調理器 三万石
〔QIS-06〕 6-1961-0501 ¥7,600
石の寸法:180×150×H12



⑥ 石焼セット〔QIS-32〕
6-1961-0601 SA-51(大)295×190×H38 ¥8,800
6-1961-0602 SA-52(中)250×160×H38 ¥7,700
6-1961-0603 SA-53(小)165×130×H38 ¥5,000
石焼プレートサイズ:大/220×150×H18
中/180×130×H18
小/120×100×H18
●富士山の熔岩を使用。遠赤外線効果で肉、魚、野菜がふっくらとおいしく焼き上がります。



⑦ 長水 卓上石焼プレート〔QIS-30〕
直径 高さ kg
6-1961-0701 中 180×12 0.66 ¥7,400
6-1961-0702 小 150×12 0.4 ¥4,800
使用可能コンロ:中 やまと鍋コンロセット中・小
小 やまと鍋コンロセット小
※写真のコンロは別売です。P.1946③やまと鍋コンロセットをご使用ください。



⑧ 丸 石焼皿 (ホルダー付)
ST-493

〔QIS-24〕 6-1961-0801 ¥8,000
φ170×H35

⑨ 角 石焼皿 (ホルダー付)
ST-492

〔QIS-25〕 6-1961-0901 ¥8,000
160×160×H35
※写真のコンロセット小(P.1946③参照)は別売です。



⑩ 石焼コンロセット〔QIS-12〕
6-1961-1001 ST-403 大 230×145×H80 ¥13,500
6-1961-1002 ST-404 小 155×135×H80 ¥9,000

⑪ 丸 石焼セット ST-471
〔QIS-13〕 6-1961-1101 ¥12,200
175×110×H130



⑫ 石焼スタンドセット〔QIS-34〕
石板サイズ
6-1961-1201 ST-406 中 200×135×H95 190×125×H12 ¥14,700
6-1961-1202 ST-407 小 160×120×H95 160×120×H95 ¥11,800
●富士山溶岩石の遠赤外線効果により、食材がふっくら柔らかく召し上がれます。



⑬ アルミ 焼肉プレート さざ波 (角) 大 M11-315
〔QYK-46〕 6-1961-1301 ¥5,900
290×150×H30
焼面サイズ:205×130

- プレート部分は取り外しができ、洗浄が楽にできます。
- プレート表面はフッ素3層コーティング。
- 本体の底面に汁受けの溝がありますので、余分な油等が落ちる心配はありません。

※写真のP.1963の
いはコンロ長角、
P.1963⑩
木製敷板・長角用は
別売です。



⑭ アルミ焼物 プレートさざ波 (角) M10-549

〔QYK-36〕 6-1961-1401 ¥3,500
220×150×H25
●プレート表面はフッ素3層コーティング
●プレート表面の凹凸の形状により魚等の食材がこびりつきにくくなっています。

⑮ アルミ焼物 プレートさざ波 (丸) M10-577

〔QYK-37〕 6-1961-1501 ¥3,500
φ180×H30
●プレート表面はフッ素3層コーティング
●プレート表面の凹凸の形状により魚等の食材がこびりつきにくくなっています。



特殊セラミック製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。

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)

使用方法

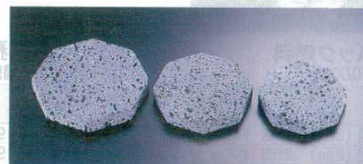
- ガス及びガスオープンで熱した後、ほうろく鍋に入れて、ご使用下さい。
- この他工夫次第でいろいろな料理に使用出来ます。(固形燃料にて陶板としてお使いになりたい時は M20-119 を使用して下さい。)

グルメ石 (工業用耐熱セラミックス)

⑯ M20-119
〔QGL-09〕 6-1961-1601 ¥3,800
φ120×H30 (固形燃料専用)
※⑯に使用しているコンロは、P.1950⑬です。

⑰ M20-117〔QGL-11〕 6-1961-1701 ¥2,800
105×75×H25

⑱ M20-118〔QGL-12〕 6-1961-1801 ¥3,800
φ120×H30
※⑱は付属していません。



⑲ 料理石〔QLY-05〕
6-1961-1901 ST-100S (大) 120×120×H18 ¥3,500
6-1961-1902 ST-101S (中) 102×102×H18 ¥3,200
6-1961-1903 ST-102S (小) 90×90×H18 ¥2,800
●熔岩石