

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20423-695 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

## 695 厨房用品

### 厨房機器・設備

### 釜めし・ビビンバコン

KG

#### ひと味ちがう焼きあがり!おいしさ本格派

ラーメン店で、本物のチャーシューを。レストランで、スベアリブ、ローストチキンを。日本ソバ屋で、鴨南蛮、鴨ローストを。

|                                                                                                                     |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ロースト</b><br>ローストビーフ、チャーシュー、スベアリブ<br>弱火でじっくりあぶるので、油脂分が抜けてジューシーな本格的料理が家庭でできます。(燻製ではありませんが、熱燻法が出来るスモーカーでつくる事が出来ます。) | <b>温燻法</b><br>生ベーコン、スモークドハム、カキ・アサリ・ホタテ<br>燻煙材をチップ皿にのせて、30~80℃の温度で約2~5時間いぶす方法です。                |
| <b>熱燻法</b><br>スモークドスベアリブ、スモークドチキン<br>アルミ箱に燻煙材を入れて、90~140℃の温度で約10分~30分燻煙をかけていぶしながら焼く方法です。                            | <b>冷燻法</b><br>生ハム、スモークサーモン、バストラミー<br>燻煙材に豆炭をおいて25度以下の低温で、熱を伝えず約1~2時間燻煙のみをかけるなどで長時間かけて仕上げる方法です。 |

#### Information

スモークハウスは、食品(主にハム、ソーセージ、ベーコン、魚類サケ)などを燻煙する為のスモークマシンです(温燻用)。たとえばサケの場合、全形を塩漬して、8時間乾燥させ15~30℃で2~3時間燻煙させるとスモークサーモンができます。

ホームスモーカー・ビーバーは、上蓋に温度計を付け、外から器内の温度を知ることができます。アームの位置を自由に変えて棚を上下でき、中型魚は棚に並べ、大型魚は吊り下げたりと自分のスタイルに合わせて使い分けられます。冷燻、温燻、熱燻と様々な燻製をお楽しみください。

#### ワンタッチで五徳の高さが調節可能!



#### ②電気コンロ SK-65S

(GDV-62) 6-0695-0201 ¥5,000  
 290×220×H85  
 電源:単相100V  
 消費電力:600W  
 スイッチ:切・弱(内) 300W・弱(外) 300W・強 600W  
 質量:1.3kg  
 コード長さ:1.8m



#### ③ホームスモーカー ロビン FS-06

(DSM-19) 6-0695-0301 ¥18,000  
 250×250×H550  
 質量:5.3kg  
 付属品:取っ手×1個、スキャン×4個  
 棚網×3枚(1枚は脂受け用)  
 バイメタル温度計(0~100℃)×1個  
 スモークチップ(サクラ100g)×1袋  
 ●角型なので、今までの丸型のスモーカーより広く使え、多くの燻製が作れます。  
 ●バイメタル温度計が付属しているので、スモーカー内の温度が外から確認できます。  
 ●扉式ですので材料やスモークチップの出し入れが簡単に行えます。

#### ④スモークハウス SU-25D(温燻用)

(DSM-04) 6-0695-0401 ¥368,000  
 460×460×H1,160  
 電源:単相100V 1kw  
 質量:42kg  
 装備:サーモスタット、タイマー、プザー  
 付属品:棚網×2枚、丸棒×4本  
 材質:ステンレス  
 オプション:ベーコン用フック

#### ①ホームスモーカー・ビーバー

(DSM-05) 6-0695-0101 ¥40,000  
 400×325×H820  
 質量:9kg  
 付属品:温度計×1個、血受けアーム×4本  
 棚網×1枚、脂受け皿(ステンレス)×1枚  
 スモーク皿×1枚、スキャン×4本  
 材質:ステンレス

**注意!**  
 電熱器は別売です。  
 電熱器をビーバー本体の中には入れないで、下に置いて下さい。

オープン21、マルチオープン特長  
 直火焼きや蒸し焼きと違い、スモーク状態で焼くために、肉の味、つや、香り、柔らかさなどは、これまでの器具より格段優れています。本格スモークを楽しみたい方は、スモークチップ、スモークウッド、お茶葉等使いますと、燻製がお手軽にお作りいただけます。取り扱いや清掃も簡単にできる構造になっています。



#### ⑤18-0オープン21 (スモーク用)

(DSM-06) 6-0695-0501 ¥26,000  
 27cm φ270×H370  
 付属品:Sフック×10本

#### ⑥18-0マルチオープン (DSM-10)

6-0695-0601 WS-24 φ240×H430 ¥27,000  
 6-0695-0602 WL-33 φ330×H460 ¥56,000  
 付属品:Sフック×10本  
 スモークチップ(サクラ) 500g×1袋  
 チップ皿×1枚

#### ⑦サン・フィールド スモーカーF-160

(DSM-12) 6-0695-0701 ¥4,200  
 φ185×H390  
 質量:約2kg  
 付属品:Sフック×3本  
 サクラチップ125g×1袋

#### ⑧18-8 スモーク用 肉つり (DSM-09) ¥300

6-0695-0801 8  
 6-0695-0802 10  
 6-0695-0803 12  
 線材:φ3mm

折りたたみ式で収納場所いらず。使いやすく、洗やすい。

#### ⑨おかもち香房 ST-123

(DOK-04) 6-0695-0901 ¥22,000  
 275×230×H520  
 重量:2.5kg  
 材質:アルミニウム  
 セット内容/温度計、燻煙網(3枚)、チップ皿、油受け皿、吊り下げフック(大、小各3)、吊り下げフック取り付けバー(3本)、洗浄用ブラシ  
 ●自由なレイアウトで吊り下げができます。  
 ●3段階の燻煙網で大小いんな食材をたっぷり置けます。



#### ⑩お手軽香房 ST-124

(DSM-21) 6-0695-1001 ¥5,000  
 組立サイズ:222×194×H415  
 収納サイズ:230×440×H40  
 材質:本体・チップ皿/鉄(メッキ鋼板) 網・フック/鉄(亜鉛メッキ)  
 付属品:燻煙網×2、チップ皿×1、吊下げフック×3  
 ●本体正面がフルオープン。大きな食材も自由にレイアウトできます。



折りたたみ時

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用フック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品