

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-696	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

TKC

696

NORDIC WARE®



① ノルディックウェア ストープトップケトル スモーカーNo.36550

〈WNL-68〉 6-0696-0101 ¥18,000

380×330×H240

質量:3.4kg

材質:アルミニウム/ステンレス (フッ素樹脂加工)

- コンパクトなテーブルトップタイプのスモーカー。
- アウトドアはもちろん室内でもスモーク料理を楽しめます。



ツヴィリング



② ツヴィリング スチーム&スモーカー セット 40990-001 〈AST-L6〉 IH

内径 高さ 重さ 価格
6-0696-0201 280 75 4.0 2.6 ¥20,000

- 付属品:ウッドチップ用プレート、ラック
- SIGMA® Classic (底厚三層構造:18-10ステンレス/アルミニウム/特殊ステンレス)を採用し、少ない熱量で調理することができます。
- スモークだけでなく、スチームにも対応した新しいスタイルのクックウェアです。



キッチンで簡単に燻製料理ができます。



③ キッチン香房 ST-125

〈DKT-13〉 6-0696-0301 ¥4,600

φ210×H160

収納時φ210×H120

材質:フタ/ステンレス

ハンドル/ステンレス

燻煙網/鉄(クロームメッキ)

- 収納に便利な折りたたみ式ハンドル付きです。

キッチンで手軽にスモーク料理が楽しめます!



④ スモーク&スチームドーム F-49482 (QSM-13) IH

外径 内径 高さ 深さ 重さ 価格
6-0696-0401 223 171 150 56 0.65 ¥5,000

スモーク網サイズ:φ178

材質:本体/萬古焼(耐熱陶器)

フタ/耐熱ガラス(耐熱温度120℃)

網/鉄・クロームメッキ

- スモークチップ(桜材)付属

直火もOK!

※ガラスフタには直火をあてないでください。



※レンジでのご使用の際はスモーク網を外して下さい。



スモーク網を外せば蒸し料理鍋として幅広くご使用できます。

⑤ ニューセラミックス お手軽 燻製鍋 TSP/PN-31D

〈QKV-64〉 6-0696-0501 ¥6,000

内径 高さ 重さ 価格

215×58 1.5 2.0

- 付属品:全網×2枚、スモークチップ サクラ×1ヶ
- 付属の全網を2段組みでのご使用すれば、鍋の空間を最大限利用して無駄の無い調理が可能です。
- 熱燻専用。



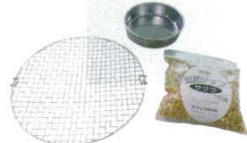
⑥ キッチン スモークキュート IH-240P ステンレス IH

〈DSM-29〉 6-0696-0601 ¥8,500

φ248×H207

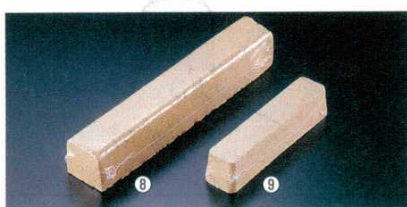
材質:本体・ハンドル/ステンレス

網/スチール(クロームメッキ)



⑦ スモーク用チップ (1袋500g入) 〈DSM-07〉

6-0696-0701	サクラ	¥680
6-0696-0702	ナラ	¥680
6-0696-0703	オニクルミ	¥680
6-0696-0704	リンゴ	¥680
6-0696-0705	ヒッコリー	¥720
6-0696-0706	ホワイトオーク	¥720
6-0696-0707	ブナ	¥680



⑧ スモーク用ウッドロング (300mm) 〈DSM-08〉

6-0696-0801	サクラ	¥620
6-0696-0802	ナラ	¥620
6-0696-0803	オニクルミ	¥620
6-0696-0804	リンゴ	¥620
6-0696-0805	ヒッコリー	¥970
6-0696-0806	ブナ	¥620

50×50×300
発煙時間:約4~5時間

⑨ スモーク用ウッド ミニ (180mm) 〈DSM-17〉

6-0696-0901	サクラ	¥420
6-0696-0902	ナラ	¥420
6-0696-0903	オニクルミ	¥420
6-0696-0904	リンゴ	¥420
6-0696-0905	ヒッコリー	¥520
6-0696-0906	ブナ	¥420

40×38×180
発煙時間:約2時間30分

■スモーク用チップ、ウッドの特長

サクラ	日本では最もポピュラー。香りが強く、クセのある食品に合わせて使う。マトンやボーク向き。
ナラ	木材の中ではタンニンが多いため、色つきが早く、やや渋みがある。
オニクルミ	ヒッコリーによく似た香りで、肉類、魚類にと幅広く利用することが出来ます。
リンゴ	甘い部類に属し、マイルドな仕上がりが、クセのない淡白な食品(鶏肉や白身魚)に合う。
ヒッコリー	欧米では最もポピュラー。香りもよくオールマイティなチップ。魚類のほかに、ベーコン、ハムに使用される。
ブナ	ナラと共に魚介類にマッチする。すっきりとした香りが特長。
ホワイトオーク	ニッカウスキーの樽を使用していますのでのほかに甘い香りがします。淡白な素材に向いています。多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色つきも良好です。

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・オーブンレンジ・冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋

炊き込み鍋・炊き込み鍋・炊き込み鍋