

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-697	株式会社クイックパック	0564-59-3525

697 厨房用品

厨房機器・設備

釜めし・ビビンバコン

KG

手軽で簡単に、しかも短時間でスモーク製品が作れます。

動画 WEBにて動画を公開中!
www.endoshoji.co.jp/movie

① スモーキングガン

〈DSM-28〉 6-0697-0101 ¥24,000
165×52×H150(ホルダーセット時)
電源:単3乾電池×4本付
付属品:専用ホルダー、45mmゴムチューブ、
サンプルスモークチップ(ヒッコリー・
リンゴ)
●付属のゴムチューブを使えばホルダーに
置いたまま作業することができます。
●投入口にハーブやスパイスを入れれば、
香りを閉じ込められます。
※スモークチップはP.696⑦がお使いいた
だけます。

使用方法

1. 専用のホルダー
に設置します。
2. 専用のスモーク
チップを投入口
から適量入れま
す。
3. 電源スイッチを
入れスモークチ
ップに直接点火
します。
4. ノズルからスモークが
出ますので、蓋付
の容器に入れたりボール
などに入れラップをか
ぶせて燻煙してください。
5. 料理の仕上げに
ガラスカバーなどに
燻煙を閉じ込めます。
お客様の前で
カバーを外せば燻製
の香りが広がり、演出
効果も抜群です。



100%Chef Super-Ahadin スーパーアラジン(電動スモークマシン)



② スーパーアラジン

1003-010
〈DSM-23〉 6-0697-0201 ¥54,000
φ45×H260
電源:単3乾電池×4個付

動画 WEBにて動画を公開中!
www.endoshoji.co.jp/movie



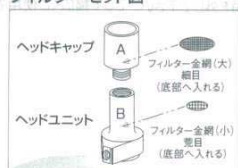
③ アラジンチップ(80g入)

ブナ0005-010
〈DSM-26〉 6-0697-0301 ¥1,500
●スーパーアラジン用に開発された油分
の少ないブナ材99%のチップです。

■ご使用方法

A部分の底に付属のフィルター大使用(金アミ)セット。
その上にチップを入れます。A部分のフィルターは燃焼
の為に焦げますが破損するまで使用できます。但し洗
浄時に粉塵しないよう水でぬらしてご使用下さい。
尚、アラジンチップは多少お水でぬらしてご使用下
さい。燃焼時間が長くなります。
本体のスイッチをONにする。
A部分にロングライターで点火するとスモークが発生し
ます。スイッチをON/OFFすることで燃焼の加減をコン
トロールすることが出来ます。
また付属の排煙チューブを使い食品、容器、オリジナル
硝子カバーに注入できます。

フィルターセット図



④ スーパーアラジン専用ガラスカバー

(バルブ付) 〈DSM-27〉
6-0697-0401 DM-13 13cm ¥7,600
6-0697-0402 DM-15 15cm ¥8,600
6-0697-0403 DM-21 21cm ¥13,200

⑤ スーパーアラジン専用

ガラスカバー
タジン18cm 10-0017
〈DSM-24〉 6-0697-0501 ¥10,000



⑥ ドームNo.900 CA-K900

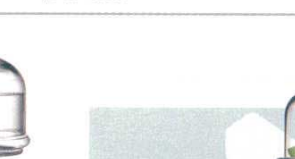
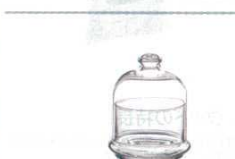
〈PDC-03〉 6-0697-0601 ¥1,500
φ108×H105

⑦ ドームNo.940 CA-K940

〈PDC-04〉 6-0697-0701 ¥2,900
φ140×H137



●⑥、⑦重ねて収納
することができます。



⑧ ベーシック フードドーム(S)

NPS98973
〈DBS-13〉 6-0697-0801 ¥660
φ91×H114
⑥〜⑪材質:ソーダガラス

⑨ ベーシック フードドーム(M)

NPS95561
〈DBS-14〉 6-0697-0901 ¥830
φ112×H134

⑩ ベーシック コースタードーム

NPS98397
〈DBS-15〉 6-0697-1001 ¥550
φ100×H105

⑪ ベーシック フードカバー(S)

NPS43515
〈DBS-16〉 6-0697-1101 ¥420
φ82×H95



⑫ スモークバッグ ST-1054

(使い捨て用)
〈DSM-22〉 6-0697-1201 ¥800
280×310-40g
材質:調理専用アルミホイル
成分:ナチュラルヒッコリーチップ、
堅本シロップ、ナチュラルシュガー
●食材を入れて、加熱するだけで簡単にスモークできます。
●加熱する側(底面)が二重構造になっており、その間にスモーク
チップと微量の砂糖が均等に入っています。
※直火には当てないでください。
※電子レンジにはご使用になれません。



⑬ 薫製シート

SF058100-5(5枚入)
〈DKV-73〉 6-0697-1301 ¥7,000
580×1,000(A4用紙約10枚分相当)

「薫製シート」食材をシートに

包むだけで燻製に!
●専用設備を必要とせず冷蔵庫で簡単に
薫製食品ができます。
●植物性繊維セルロースにスモークアロマ
を染み込ませた不織布で、食品を同製品
に巻いて冷蔵庫で保管するとスモークア
ロマの風味が食品に染み込んで簡単に
薫製食品に仕上がります。
●火を使わないので固くならず、旨味とほ
ど良い水分のある柔らかな仕上がります。

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
軽食・
製菓用品
棚・ワゴン
洗浄用ラック
清掃用品
長靴・白衣
消耗品