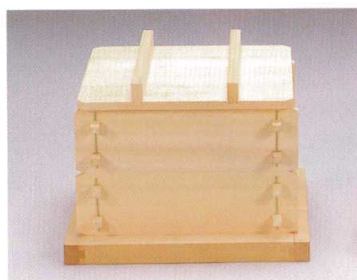
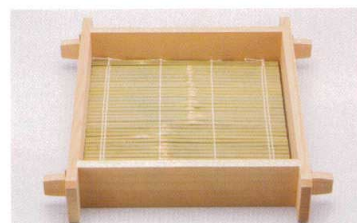


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20454-36	株式会社クイックパック	0564-59-3525

蒸し料理は
素材の栄養分が逃げにくく、
また、魚や肉等は、
やわらかく蒸し上がり、
温かさとおいしさが楽しめる
ヘルシー料理です。



槽・角セロセット(身2段)	受注
17-036-01 (22102) ※身(竹ス付)×2段、蓋、敷板のセットです。	28,500円
(05370) 身(1段・竹ス付) 外寸約32.5×32.5×H9.8cm/内寸約24×24×H7.5cm	8,250円
(05371) 蓋 30.5×30.5×H4cm	4,200円
(05372) 敷板 約30×30×H2.7cm ※中央に約φ2.5cmの穴があります。	7,800円
(10109) 竹スダレ 約23.6×24cm	1,150円



槽・角セロ 身のみ(浅型)	受注	見積
H8.5cm 17-036-02 外寸約44.2×44.2×H8.5cm/内寸約33×33×H6.5cm		

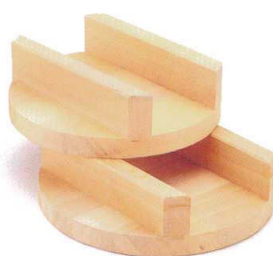
浅型タイプのセイロです。
用途・食材に合わせた
高さで別注制作します。



和せいろ(底二本ザン)	
17-036-03 (20346) 身・竹ス付(約2升) 外寸約φ31×H12.5cm/内寸約φ31.5×H14.5cm	13,050円
17-036-04 (05432) 竹スダレのみ 約φ29.5cm ※2升用	850円
17-036-05 (20348) 身・竹ス付(約1.5升) 外寸約φ27.5×H11cm/内寸約φ28.5×H13cm	12,550円
17-036-06 (05431) 竹スダレのみ 約φ26.5cm ※1.5升用	780円
※身は本体に竹ス付です。 ※外寸=天部外径×H(ハカマより上寸) ※内寸=ハカマ底部内径×H(竹スダレより上寸) ※蓋は右の「白木・釜蓋」をご利用ください。	



※「和せいろ(底二本ザン、竹スなし)」を真上から見た場合。



白木・釜蓋	受注
17-036-07 (20300) 特小 約φ30cm(板厚約3cm) ※和せいろ(底二本ザン)(約1.5升)用の蓋として使えます。	6,800円
17-036-08 (10233) 小 約φ33cm(板厚約3cm) ※和せいろ(底二本ザン)(約2升)用の蓋として使えます。	7,800円



新ふかし布	
17-036-09 (06406) 小 約66×68cm	550円
17-036-10 (06407) 大 約88×88cm ※綿100%	750円

036

せいろ

角せいろ・釜蓋

調理道具
017-034

せいろ
035-043

鍋・コンロ
044-063

そば・うどん
064-073

竹製品
074-092

金彩・銀彩
093-099

弁当
100-125

飯器・椀
126-130

料理箱・皿
131-160

盛込
161-182

ビュッフェ
183-196

小鉢・珍味入
197-224

樹・酒の器
225-230

演出小物
231-262

紙製品
263-334

卓上用品
335-362

什器・備品
363-438

サイン
439-460

浴場用品
461-480

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490