

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20454-46	株式会社クイックパック	0564-59-3525



できたての
おいしさを
テーブルに

萬来鍋

豆腐作り 萬来鍋

見積

17-046-01 (21470) 小(黒) 外鍋: 約φ16.5×H11cm/
容量最大450cc、内鍋: 約φ12.5×H4.1cm/容量125~200cc

17-046-02 (21471) 小(こげ茶) 外鍋: 約φ16.5×H11cm/
容量最大450cc、内鍋: 約φ12.5×H4.1cm/容量125~200cc

17-046-03 (21473) 大(こげ茶) 外鍋: 約φ22.5×H14cm/
容量最大1200cc、内鍋: 約φ17.5×H4.5cm/容量300~500cc

※萬来鍋用「冷却豆乳」「にがり」ご準備できます。お問い合わせ下さい
※萬来鍋は下記の七輪風コンロでご利用下さい。

七輪風コンロ (数板付)

見積

17-046-04 (21472) 小
コンロ約φ14.5×H9.3cm/数板約13×13×11cm

17-046-05 (21474) 大
コンロ約φ18×H10cm/数板約14.7×14.7×10.9cm

蒸気二重萬来鍋おいしさの秘密

豆腐や茶碗蒸し等は、温度の上昇とともに固化するため、液の対流・置換えがほとんどおこらず、中心に熱が通るまでに時間がかかります。そのため「す」が入ったり、中心部がやわらかいなど、なかなか均一に固めることは困難でした。萬来鍋は、耐熱セラミック陶器でできています。外鍋に少量の水を入れて発生する湯気を利用して、徐々に内鍋を温め、沸騰すると蒸気が内鍋のふちから噴出する構造になっていて、上面からも加熱します。このような蒸気二重鍋方式により、煮炊方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラがでにくく、短時間にムラのない均一な製品を簡単に作るができます。また、蒸気は蓋を伝って外鍋に回収されるので、少ない水で効率よく熱交換でき、固型燃料でも上手に簡単・短時間で作ることが出来ます。焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。



萬来鍋の豆腐の作り方

- ① 外鍋の内側の縁まで水を入れます。(冬期はお湯を入れて下さい。)
- ② 内鍋をセットし豆乳を注ぎます。
- ③ にがりを入れて10回位よくかき混ぜて下さい。
- ④ 蓋をして固型燃料に点火し燃料が燃え尽きたら出来上がりです。(小)約10分(大)約20分

046

鍋・コンロ

湯豆腐セット

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

ピコップエ
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
461-467

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490

固型燃料タイプ

お気軽に固型燃料で湯どうふが楽しめます。

焼杉湯豆腐セット(1人用) (豆腐すくい・汁次・火皿付)

17-046-06 (21320) 9,800円 約19.2×14.8×H16.7cm
※固型燃料専用

※ステンレスは取りはずしでき、手入れしやすく清潔さが保てます。
※中仕切付。豆腐が横に逃げません。

注意

固型燃料は火皿に入れてご使用下さい。又、火皿は所定の場所に置いてご使用下さい。



陶器・志野汁次

17-046-07 (23202) 2,800円
約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ)
(容量約120ml)

焼杉湯豆腐用 汁次

17-046-08 (23200) 450円
底径約φ4.9×H9cm
(容量約100ml)



炭入(銅内張)

17-046-09 (23206) 7,900円 約18×14×H18cm

*上記価格は税抜き価格です。