

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20454-61	株式会社クイックパック	0564-59-3525

061

鍋・コンロ

紙鍋・アルミ箔鍋

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
461-467

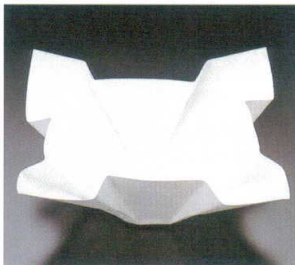
説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490

ニュー和紙鍋

専用受網をご使用ください。(P62)



素材
和紙

3層
構造

厚口

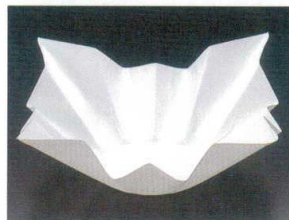
- 深絞り（深絞り）の和紙鍋です。従来のプレス加工と異なり、形直しが不要です。
- 独自の技術により、水分が全体に浸透し、適度な湿気を保ちます。
- アクを吸い取る上質の和紙を使用しております。
- 3層構造のため、水分のしみ出しを完全にストップします。
- ご使用後は、そのまま生ゴミと一緒に捨てることができます。

ニュー和紙鍋（深型プレス加工）300枚入
（1ケース2,400枚（300枚×8P））

17-061-01 (80024) 12,000円
約24×24cm (1枚当り40円)

紙すき鍋

専用受網をご使用ください。(P62)



素材
和紙

3層
構造

厚口

- 深絞り（深絞り）の和紙鍋です。従来のプレス加工と異なり、形直しが不要です。
- 独自の技術により、水分が全体に浸透し、適度な湿気を保ちます。
- 3層構造のため、水分のしみ出しを完全にストップします。
- ご使用後は、そのまま生ゴミと一緒に捨てることができます。

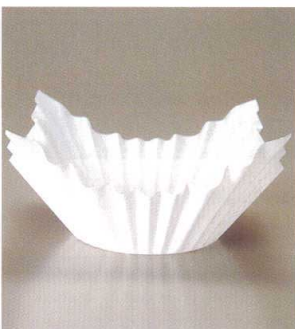
紙すき鍋プレス加工・深絞り 200枚入
（1ケース1,200枚（200枚×6P））

17-061-02 (80042) 大（KN-25）12,200円
約24×24cm (1枚当り61円)

17-061-03 (80054) 小（KN-20）11,000円
約20×20cm (1枚当り55円)

宴席紙鍋

専用受網をご使用ください。(P62)



素材
和紙

3層
構造

厚口

「紙鍋」使用上のご注意とお願い

「紙鍋」は、水分が少ない状態で使用されたり、燃料や紙鍋が傾いたり片寄った状態で使用された時に、焦げたり燃え出す危険性がありますのでご注意ください。

- 紙鍋をコンロにセットする際、受網と紙鍋が傾かないようご注意ください。
- 固型燃料は25g以内をご使用ください。受網の燃えカスなど、コンロの中心にセキしてください。
- 紙鍋内に250cc以上のだし汁を入れ、20分程度で水分が蒸発したら、その都度補充してください。
- うどん・餅・豆腐等は底面にくっつき易く、紙鍋を焦がす原因となるためご使用にできません。
- 紙鍋に食材をセット後、冷凍したり、長時間放置したままにしないでください。食材が紙鍋の内面・底面にくっつき、紙鍋を焦がす原因になります。
- 固型燃料（25g以内のもの）以外での使用はできません。
- 豆乳鍋、牛乳鍋は使用できません。

宴席紙鍋
（プレス加工・深絞り）300枚入
（1ケース2,400枚（300枚×8P））

17-061-04 (80056) 10,800円
約24×24cm (1枚当り36円)

アルミ箔鍋

専用受網をご使用ください。(P62)



ゴールド 200枚入

17-061-05 (80045) 6号（FN18G）11,500円
約18×18cm (1枚当り57.5円)

17-061-06 (80044) 8号（FN24G）13,000円
約24×24cm (1枚当り65円)



シルバー 200枚入

17-061-07 (80046) 6号（FN18）10,000円
約18×18cm (1枚当り50円)

17-061-08 (80047) 8号（FN24）10,500円
約24×24cm (1枚当り52.5円)



焼物専用アルミ鍋 250枚入
（1ケース500枚（250枚×2P））

17-061-09 (21261) 11,600円
約φ11.5×H4cm (1枚当り46.4円)

ご注意

アルミ箔鍋使用のときは、鍋内に250cc以上の水（又はだし汁）を必ず入れてください。15分程度で水（又はだし汁）は蒸発しますので、そのつど水（又はだし汁）を追加してください。水（又はだし汁）を入れないで使用したり、水分が不足したまま使用を続けると、アルミ箔鍋が発火する場合があります。