

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20457-696 | 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

696

NORDEC WARE®



#### ① ノルディックウェア ストーブトップケトル スモーカー No.36550

〈WNL-68〉 6-0696-0101 ¥18,000

380×330×H240

質量:3.4kg

材質:アルミニウムスチール  
(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



ウッドチップ用プレート



ラック(スチーム用)

#### ⑩ ツヴィリング スチーム&スモーカー セット 40999-028-0 〈AST-07〉 IH

6-0696-1001 280 75 4.0 2.1 ¥20,000

付属品:ウッドチップ用プレート、ラック(スチーム用)

- 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。



18/10ステンレススチール

アルミニウムコア

特殊ステンレススチール(IH対応)

キッチンで手軽にスモーク料理が楽しめます!



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。

#### ④ スモーク&スチームドーム F-49482 〈QSM-13〉

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・クロムメッキ

- スモークチップ(桜材)付属



#### 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 深さ 重さ kg

215×58 1.5 2.0

付属品:金網×2枚、スモークチップ サクラ×1ヶ

- 付属の金網を2段組みでご使用すれば、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

〈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

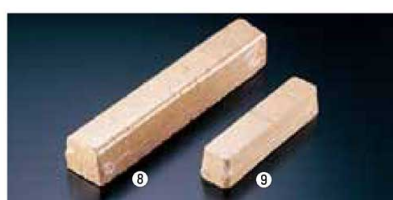
6-0696-0703 オニクルミ ¥680

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、色づきが早く、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。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ほの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。色づきも良好です。 |

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで鍋・餃子焼機

焼物器・焼物用品・ハケ・串

詰め・ビン・バコンロ・燻製機

シンク・シンク周りの用品

作業台・キッチン収納