

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-359	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

359 厨房機器・設備 ▶ 034 釜めし・ビビンバコンロ・燻製

厨房機器・設備

027
035

027

028

029

030

031

032

033

034

035



1 ツイン プラス スチーマー&スモーカー セット 40999-028-0 [AMUA-09] [E]

12-0359-0101 ¥20,000
サイズ:φ280×深さ85 容量:4ℓ 底径:φ212



2 グラスドームクッカー [ESMH-08] [E]

12-0359-0201 ¥7,000
サイズ:本体/φ223×H72 フタ/φ184×H103
材質:本体/萬古焼(耐熱陶器)フタ/耐熱ガラス
●フタが透明なガラスなので、燻されてゆく過程を確認することが出来ます。
●とんがりがフタの中で煙が循環し、ムラなく燻することが出来ます。



3 キッチン香房 ST-125 [ESMH-12] [J]

12-0359-0301 ¥4,600
サイズ:φ210×H160(収納時φ210×H120)
材質:鍋・フタ・ハンドル/ステンレス
燻煙網:鉄(クロームメッキ) ツマミ:天然木 重量:520g
●少量から手軽に、短時間でスモークができる鍋型の新感覚スモーカーです。
●余分な燻煙を排気する形状のため、食材に苦味が付きにくく、初心者でも簡単に燻製をつくれます。



4 おかもち香房 ST-123 [ESMH-11] [J]

12-0359-0401 ¥22,000
サイズ:275×230×H520 材質:本体/アルミニウム 持ち手/木 重量:2.5kg
セット内容:本体、温度計、燻製網(3枚)、チップ皿、油受け皿、吊り下げフック(大・小各3)、吊り下げフック取り付けバー(3本)、洗浄用ブラシ
●自由なレイアウトで吊り下げができ、3段式の燻煙網で大小いろいろな食材をたっぷり置けます。
●燻煙材を使い分けると温燻、熱燻のどちらにも使用できます。
※熱源を使用する場合には、2バーナーまたは3バーナーが必要です。

熱燻法

80℃~120℃の温度で10分~2時間程度燻製します。食材をあぶりながら、いぶす燻製です。色づきと香りがよく仕上がるのが特徴です。

温燻法

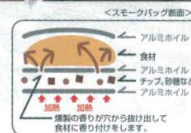
50℃~80℃の温度で1~2時間程度燻製します。食材の水分を飛ばしながら、いぶす燻製です。やわらかな舌ざわりに仕上がるのが特徴です。

Point



5 スモークバッグ ST-1054L [ESMH-10] [J]

12-0359-0501 ¥800
サイズ:275×495 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、堅木シロップ、ナチュラルシュガー
●食材を下ごしらえし、アルミホイル製の「スモークバッグ(チップ・砂糖入)」に入れて加熱するだけで簡単にスモーク料理ができます。
●けむりが出ないので室内でも使えます。
※電子レンジ、直火不可。



6 スモッキングガン [ESMH-13] [L]

12-0359-0601 ¥24,000
サイズ:165×52×H150
電源:単3乾電池×4(付属)
付属品:サンプル用スモークチップ×2(ヒッコリー、アップル)、ゴム製延長ホース(45cm)×1、専用スタンド



②電源スイッチを入れスモークチップに直接点火。ノズルからスモークが出ます。

④上記写真のような容器に入れたり、ボールなどに入れてラップをかぶせて燻製してください。(2~3分)



7 スモッキングガン 専用ウッドチップ [ESMK-07] [L]

ベストマッチ食材		特徴	
さくら	ハム、ウィンナー等肉系	強い香り	12-0359-0701 ¥1,500
ヒッコリー	ハム、ベーコン等肉系	ナッツ系の香り	12-0359-0702 ¥1,500
オーク	魚介系	色付きが良い	12-0359-0703 ¥1,500
アップル	魚介系	やわらかい香り	12-0359-0704 ¥1,500

Super-Arajin



8 スーパーアラジン(スモークマシン) [ESMH-05] [E]

12-0359-0801 ¥54,000
サイズ:φ45×H260 電源:単三乾電池×4本(付属)
●少量の食材にも手軽に素早くスモークでき、同時にハーブなどの香り付けもおいのままにできます。
●オリジナルカバーで香りを閉じ込め、新しい料理を演出できます。
※燻製にはできません。香り付けのみ可能です。
※純正アラジンチップ以外のチップを使用した時は補償の対象になりません。

■ご使用方法

- A部分の底に付属のフィルター大(金アミ)をセットし、その上にチップを入れて軽く押します。
- 本体のスイッチをONにし、A部分のチップにロングライターで点火するとスモークが発生します。
- 尚、アラジンチップは多少水分を含ませてからご使用下さい。燃焼時間が長くなります。
- 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。
- チップを入れ点火するとA部分のフィルターは燃焼の熱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気をつけて下さい。
- また付属の排煙チューブを使い食品、容器、オリジナル帽子カバーに注入できます。

9 スーパーアラジン用ガラスカバー 丸 [ESMH-07] [J]

サイズ	12-0359-0901	¥7,800
大	190	
小	140	12-0359-0902 ¥6,900

バルブ付

10 スーパーアラジン用ガラスカバー 三角 [ESMH-06] [L]

12-0359-1001 ¥10,000
サイズ:180
バルブ付



11 アラジンチップ ブナ [ESMK-04] [E]

12-0359-1101 ¥1,500
80g入

※上記の価格には消費税は含まれておりません。