

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-806	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

卓上用品

103 和食卓上鍋・鍋用小物・釜めし・固形燃料

料理演出用品

806



① 紙すき鍋 奉書 白 M33-253 (300枚入) [RKSJ-13]

12-0806-0101 ¥7,500
24cm角 底径φ110
●天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。
※受網は別売です。



② 紙すき鍋 奉書 うす桃 M33-254 (300枚入) [RKSJ-14]

12-0806-0201 ¥7,800
24cm角 底径φ110
※受網は別売です。



③ 紙すき鍋 奉書 花 白 M33-257 (300枚入) [RKSJ-15]

12-0806-0301 ¥10,200
φ250 底径φ110
※受網は別売です。



④ 紙すき鍋 奉書 花 桃 M33-258 (300枚入) [RKSJ-16]

12-0806-0401 ¥11,400
φ250 底径φ110
※受網は別売です。



⑤ 紙すき鍋 奉書 (300枚入) [RKSJ-17]

底径
M33-266 34cm角 φ150 12-0806-0501 ¥21,000
M33-267 40cm角 φ170 12-0806-0502 ¥24,000
※受網は別売です。



⑥ 紙すき鍋 奉書 花 (300枚入) [RKSJ-18]

底径
M33-268 φ330 φ150 12-0806-0601 ¥27,000
M33-269 φ390 φ170 12-0806-0602 ¥30,000
※受網は別売です。



⑦ 紙すき鍋 麻 M300-008 (300枚入) [RKSJ-02]

12-0806-0701 ¥9,600
24cm角 底径φ110
●風合いのある天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。また、薄いのでセットしやすく、温度上昇も早いので、使いやすくなっています。
※受網は別売です。



⑧ 竹製 受籠 (黒) [RUKA-03]

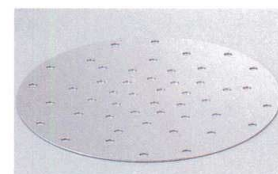
内寸	底径		
M40-850 24cm	φ225×H65 φ185	12-0806-0801	¥2,000
M40-851 27cm	φ250×H75 φ200	12-0806-0802	¥2,200



⑨ 手あみ製 受網 [RUKA-01]

内寸	底径		
M20-318 15.5cm	φ145×H40 φ110	12-0806-0901	¥2,400
M20-321 24 cm	φ230×H60 φ160	12-0806-0902	¥4,000
M20-322 27 cm	φ260×H65 φ185	12-0806-0903	¥4,500

材質：ステンレス製



⑩ ステンレス製 発熱板 M20-354 [RKSJ-08]

12-0806-1001 ¥1,000
サイズ：φ160



⑪ ステンレス製 受網 [RUKA-02]

内寸	底径		
M20-319 14.5cm	φ135×H35 φ110	12-0806-1101	¥700
M20-324 ミニ 12cm	φ110×H30 φ85	12-0806-1102	¥700

紙すき鍋、アルミすき鍋、使用上の注意

●紙すき鍋の底面と受網の面が平行になるようにセットしてください。

●紙すき鍋の底面と受網をくっつかないようにしてください。受網が固形燃料の炭により、熱伝導率となり、紙が網に焦ると焦げて穴があくことがあります。

●紙すき鍋をコンロにセットする際に傾かないように注意してください。

●固形燃料はコンロの中心にセットしてください。

●出汁の量は量を入れた状態で2/3以上にしてください。

●もし、うどんは底面にくっつきやすく炭を焦がす原因となるため、紙すき鍋には使用できません。

●豆腐を使用する場合は、野菜下を敷いてください。

●紙すき鍋及びアルミすき鍋に食材をセットした後、長時間放置しないでください。

●紙すき鍋食材が焦げ、底面にくっつき炭を焦がす原因になります。

●アルミすき鍋：食材とアルミの接点が多くなり、小さな穴があくことがあります。

●紙すき鍋、アルミすき鍋共に固形燃料は25g以内の物を使用してください。

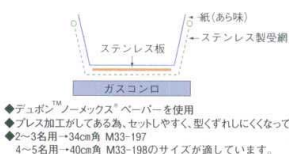
●紙すき鍋：火が大きくなるため、焦えやすくなります。

●アルミすき鍋：火力が強いため、固形燃料が不完全燃焼を起こし、目が痛くなることがあります。

●アルミすき鍋を冬場を使用する場合、冷たい出汁をセットします。アルミすき鍋の外側に結露(水滴)がつき、固形燃料の炭が当たると不完全燃焼を起こし、目が痛くなることがあります。出汁はなるべく温かいものを使用してください。

●紙すき鍋、アルミすき鍋の外側は水でぬらさないように注意してください。また、受網は完全に水切り、紙すき鍋を濡らさないようにしてください。

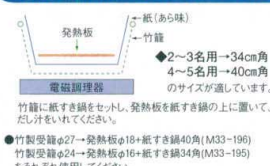
ガスコンロ用紙すき鍋使用方法



- デュポン™ノーマックスペーパーを使用
- プレス加工がしてある為、セットしやすく、型くずれしにくくなっています。
- 2-3名用→34cm角 M33-197
- 4-5名用→40cm角 M33-198のサイズが適しています。

- ステンレス製の受網の中にステンレス板を置き、紙すき鍋あら味をセット後、だし汁、食材を入れて、寄せ鍋、しゃぶしゃぶ、ちり鍋等に御利用下さい。最後に湯気も出ます。
- ステンレス製の受網の中にステンレス板を置いて使用すると、紙に穴があく場合がありますので、板を置いて下さい。
- あら味以外の紙では絶対に使用しないで下さい。
- 使用中、紙の内側が茶色になることがあります。これは、だし汁の膜などが焦がれ、紙が燃えているもので紙の焦げではありません。
- 使用中は紙網を持ち上げないで下さい。

電磁調理用紙すき鍋セッティング方法



- 紙(あら味)
- 2-3名用→34cm角
- 4-5名用→40cm角
- のサイズが適しています。
- 竹籠に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の上に置いて、だし汁を入れてください。
- 竹製受網φ27→発熱板φ18+紙すき鍋40角(M33-196)
- 竹製受網φ24→発熱板φ16+紙すき鍋34角(M33-195)
- をそれぞれ使用してください。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理演出用品

101
104

101 盛器・料理飾り

102 ラミネートカット
プラネット・焼紙

103 和食卓・鍋用小物
釜めし・固形燃料

104 石炭・焼肉・中華ガスコンロ