

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-824	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

卓上用品

104 石焼・焼肉・中華・ガスコンロ

料理演出用品

824

天然石調理器



韓国名産 長水滑石(角閃石)使用

まるで金属断面のような石肌を持つ厚重な存在感。原料石は韓国長水産、特級クラスの石を使用。本格的なプロ用の石鍋を是非お試しください。

■使用方法

1. 始めに器を食器用洗剤とスポンジなどでよく洗って下さい。
2. 器を加熱する前には、必ず器の外側の水気をよく拭き取って下さい。
3. なるべく中火以下の火加減で使用し、必要以上の長時間の加熱は避けて下さい。
4. 調理中、もしくは調理直後、器は非常に熱い状態になります。
専用のキッチンホルダー(ヤットコ)又は耐熱性の高い鍋つかみ等で取り扱って下さい。
5. 熱せられた器は直接テーブルに置かず、必ず付属の木製受け皿、又は耐熱性の高い鍋敷きの上に置いて下さい。
6. 器がまだ熱い状態で、水をかけたり漬けるなどの急激な冷却は避けて下さい。
7. 保管するときは、乾いた状態で水気のない場所に保管して下さい。

■「使用前熱処理」(必ず行わなくてはならないものではありません)

1. 大きめの鍋に器本体を入れ、器全体が浸かるように濃い目の塩水、又は米の研ぎ汁を注ぎ、沸騰させます。
2. 沸騰後、弱火で10〜20分ほど沸かしつづけます。(器と鍋底が直接接しないように、間に割り箸などをかますなど、すきまを作ってください。)
3. 十分に乾かした後、器全体に食用油(ラードや牛脂などが最適です)を塗り、とろ火で空焼きします。
4. 目安として、器から煙が出だして1〜2分後に火を止めれば完了です。
5. 上記の処理の後、石が熱に慣れるまでの数回は、加熱に多少時間がかかっても弱火でご使用下さい。過熱、石の表面にも食用油を塗ると、石に油が馴染んで黒く丈夫になっていきます。

※天然石調理器は使用頻度に関わらず、石脈(石に元々入っている筋)によって、細かいひびが入る場合がございますが、ご使用には差し支えありません。細かいひびなら使用するたびに、食材の油分などが浸透していき修復されます。永らく使用してひびが更に広がってきた場合は、新しい器をお買い求め下さい。



① 長水 石焼ビビンバ器 (補強なし) [RBBB-13]

サイズ		
B-012 12cm φ120×70	12-0824-0101	¥4,000
B-014 14cm φ140×70	12-0824-0102	¥4,000
B-016 16cm φ160×70	12-0824-0103	¥4,000
B-018 18cm φ180×75	12-0824-0104	¥4,580
B-019 19cm φ190×75	12-0824-0105	¥4,580
B-020 20cm φ200×85	12-0824-0106	¥5,150



② 長水 石焼ビビンバ器 (補強付き) [RBBB-14]

サイズ		
B-016R 16cm φ160×70	12-0824-0201	¥5,000
B-018R 18cm φ180×75	12-0824-0202	¥5,300

●器のフチをステンレスで補強、耐久性を高めています。



③ 長水 石焼釜 補強なし (フタ付) [RISG-01]

サイズ		
K-15 15cm φ150×80	12-0824-0301	¥5,720
K-18 18cm φ180×90	12-0824-0302	¥11,430
K-20 20cm φ200×100	12-0824-0303	¥14,290

●こだわりの釜炊きご飯やサンゲタン、各種の炊き込み料理に。



④ 長水 石焼煮込み鍋 手付 [RISN-01]

サイズ		
NS-26 26cm φ260×60	12-0824-0401	¥9,290
NS-28 28cm φ280×60	12-0824-0402	¥10,000
ND30-6 30cm φ300×60	12-0824-0403	¥10,290

●鍋を石鍋に代えるだけで特別な料理にグレードアップ



⑤ バイオ ビビンバ器 [RBBB-16]

サイズ		
VB-18 18cm φ180×76	12-0824-0501	¥1,600
VB-20 20cm φ200×76	12-0824-0502	¥1,800

●手軽に石焼きビビンバが味わえる高耐熱陶器製品で、直火で手早く調理出来ます。



⑥ チゲ用 陶器鍋 (トゥッベギ) [RTGN-01]

サイズ		
T-02 2号 φ125×63	12-0824-0601	¥700
T-03 3号 φ140×70	12-0824-0602	¥900
T-04 4号 φ160×80	12-0824-0603	¥1,200

●特殊な耐熱陶器で熱に強い為永く使用でき、直火で調理した後、そのまま提供するスタイルが新鮮です。
●独特の素朴な雰囲気、キムチや一品料理の器として使っても素敵です。



⑦ IK ビビンバ鍋 (木台・ハンドル付) [RBBB-17]

サイズ		
12-0824-0701	¥6,000	

サイズ: φ180×H75 (底径: φ129)
木台: 255×180×H20
重量: 本体1.5kg



⑧ ビビンバ鉄鉢 (木台付) [RBBB-06]

サイズ		
15cm φ150×H65	12-0824-0801	¥3,900
19cm φ185×H75	12-0824-0802	¥5,600



⑨ ビビンバ鉄鉢 (箱台付) 15cm [RBBB-07]

サイズ		
12-0824-0901	¥4,300	

サイズ: 180×180×H85



⑩ ビビンバ用 木台 [RBBB-08]

サイズ	内寸	
小 15cm用 198×160×H15	φ100	12-0824-1001 ¥1,600
大 19cm用 250×200×H15	φ120	12-0824-1002 ¥2,150

※⑧専用の木台です。



⑪ 石焼ビビンバ用 木台 [RBBB-09]

サイズ		
大 21cm用 277×197×H26	12-0824-1101	¥2,200
小 18~20cm用 256×172×H26	12-0824-1102	¥2,000
小 15~16cm用 236×156×H26	12-0824-1103	¥1,700



⑫ 石焼ビビンバ用 トレイ メラミン [RBBB-10]

サイズ		
大 19~21cm用 φ215×幅256	12-0824-1201	¥700
小 15~18cm用 φ189×幅230	12-0824-1202	¥630

※テーブル保護の為、大には⑬保護プレート大、小には保護プレート小をお勧めします。



⑬ 石焼ビビンバ用 焼目木台 [RBBB-11]

サイズ		
大 255×190 220g	12-0824-1301	¥1,600
中 230×180 210g	12-0824-1302	¥1,500
ミニ 205×155 170g	12-0824-1303	¥1,400

●12・14cmはミニ、15・16・18・19cmは小、20cmは大を御使用下さい。



⑭ 石焼ビビンバ用 保護プレート [RBBB-18]

サイズ	木台	内寸	
大 φ150 21cm用	大用	12-0824-1401	¥500
中 φ125 18cm用	小用	12-0824-1402	¥420
小 φ100 15cm用	-	12-0824-1403	¥320

●ビビンバ器の熱から、木台、トレーを守ります。



⑮ 焼杉ビビンバ器用 安全木台・プレートセット (18~20cm用) [RBBB-19]

サイズ		
12-0824-1501	¥2,600	

サイズ: 235×235×H60
内径: φ190
●深さがあるので器が安定し、配膳などがスムーズに行えます。



⑯ 石焼ビビンバ用 ヤットコ (石器用ホルダー) [RBBB-15]

サイズ		
12-0824-1601	¥760	

全長: 180
材質: アルミダイキャスト

※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 プラ紙 懐紙

103 和食土鍋 鍋敷小物 薪火 陶器 薪火

104 石焼焼肉・中華 ガスコンロ