

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-565	株式会社クイックパック	0564-59-3525

卓上用品

Kitchen article
Table article
Interior

565 演出卓上用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

フットバー用品
サービスコン
バスケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア

テーブルウェア

演出卓上用品

食器



① M33-164 紙すき鍋 奉書(300枚入) ¥7,500 a

24cm角 底径φ110mm

●天然素材の和紙に3層構造の特殊防水加工を施し、さらに焦げにくくなりました。
※受網は別売です。



② M30-008 紙すき鍋 麻(300枚入) ¥9,600 a

24cm角 底径φ110mm

●風合いのある天然素材の和紙に、プレス加工をしています。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。



③ 紙すき鍋(300枚入) a

24cm角 底径φ110mm

(1) M30-009 花ちらし ¥10,500
(2) M30-010 荒機 ¥10,500
(3) M30-011 秋草 ¥10,500
(4) M30-012 冬の華 ¥10,500

●紙すき鍋麻に、四季の絵柄を入れ、季節感と高級感を出しました。
※受網は別売です。



④ アルミすき鍋(100枚入) a

23cm角 底径φ110mm

(1) M33-245 金 ¥4,200 (3) M33-243 ミニ金 ¥3,600
(2) M33-246 銀 ¥3,600 (4) M33-244 ミニ銀 ¥2,800

●安全の為、角を丸く改良しました。
※受網は別売です。

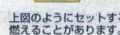
紙すき鍋、アルミすき鍋、使用上の注意



●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付けないようにしてください。受網が固形燃料の炎により、熱線状態となり、紙が網に触れ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。



上図のようにセットすると、炎が横に流れ、○印の部分が燃えることがあります。



●出し汁の量は具を入れた状態で2/3以上にしてください。
●もち、うどんは底面にくっつきやすく紙を焦がす原因となるため、紙すき鍋には使用できません。



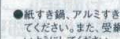
豆腐を使用する場合は、野菜を下に敷いてください。



●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：食材が乾き、底面にくっつき紙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弱くなり、小さな穴があくことがあります。



●アルミすき鍋を冬場に使用する場合、冷えた出し汁をセットしますと、アルミすき鍋の外側に結露(水滴)がつき、固形燃料の炭がたると不完全燃焼を起こし、目が痛くなる場合があります。出し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、受網は完全に氷を切り、紙すき鍋を濡らさないようにしてください。



⑤ 紙すき鍋 深絞り(250枚入) a

34cm角 M33-195 (底径φ150mm) ¥20,000

40cm角 M33-196 (底径φ170mm) ¥22,500

※受網は別売です。



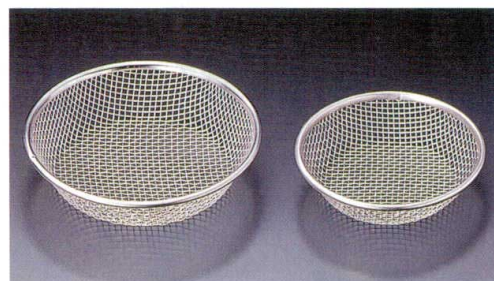
⑥ 手あみ製 受網 a

15.5cm M20-318 内寸：口径φ145×H40mm(底径φ110mm) ¥2,400

24cm M20-321 内寸：口径φ230×H60mm(底径φ160mm) ¥4,000

27cm M20-322 内寸：口径φ260×H65mm(底径φ185mm) ¥4,500

※ステンレス製



⑦ ステンレス製 受網 a

14.5cm M20-319 内寸：口径φ135×H35mm(底径φ110mm) ¥600

12cm M20-324 内寸：口径φ110×H30mm(底径φ85mm) ¥450

※上記の価格には消費税は含まれておりません。