

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20274-678	株式会社クイックパック	0564-59-3525

卓上演出用品

卓上用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

678

天然石調理器

韓国産 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重厚な存在感。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、水をかけたり濡れ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、器全体が濡れ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、器から煙が出た後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。適時、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	11-0678-0101 ￥3,000
B-014 14cm φ140×70	11-0678-0102 ￥3,400
B-016 16cm φ160×70	11-0678-0103 ￥3,800
B-018 18cm φ180×75	11-0678-0104 ￥3,900
B-019 19cm φ190×75	11-0678-0105 ￥4,000
B-020 20cm φ200×85	11-0678-0106 ￥4,200



② 長水 石焼ビビンバ器 (補強付き) [RBBB-14]

サイズ	
B-018R 18cm φ160×70	11-0678-0201 ￥5,000
B-018R 18cm φ180×75	11-0678-0202 ￥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	11-0678-0301 ￥4,300
K-18 18cm φ180×90	11-0678-0302 ￥8,900
K-20 20cm φ200×100	11-0678-0303 ￥12,000

●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	11-0678-0401 ￥7,800
NS-28 28cm φ280×60	11-0678-0402 ￥9,500
ND30-6 30cm φ300×60	11-0678-0403 ￥11,000

●銅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 φ180×74	11-0678-0501 ￥1,400
VB-20 20cm φ200×76	11-0678-0502 ￥1,600

●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 (トッペギ) [RTGN-01]

サイズ	
T-02 2号 φ125×63	11-0678-0601 ￥600
T-03 3号 φ140×70	11-0678-0602 ￥700
T-04 4号 φ160×80	11-0678-0603 ￥1,000

●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 韓流 トッペギ鍋 (メラミン皿付) [RTGN-02]

鍋寸法 皿寸法	
14cm φ140×H73	φ213 11-0678-0701 ￥800
16.5cm φ165×H85	φ227 11-0678-0702 ￥1,000

材質:本体/耐熱土・釉薬、皿/メラミン樹脂 耐熱温度:1,100℃
●ズンドップやキムチチゲ等の料理作りに最適な耐熱鍋です。
●電子レンジ、オーブン、直火とマルチに使用でき、保温力に優れている為、長時間温かい状態で召し上がれます。



⑧ ビビンバ鉄鉢 (木台付) [RBBB-06]

サイズ	
15cm φ150×H70	11-0678-0801 ￥3,900
19cm φ190×H75	11-0678-0802 ￥5,600



⑨ ビビンバ鉄鉢 (箱台付) [RBBB-07]

サイズ	
15cm 180×180×H85	11-0678-0901 ￥4,300
19cm 220×220×H98	11-0678-0902 ￥5,800



⑩ ビビンバ用 木台 [RBBB-08]

サイズ 内寸	
小 15cm用 198×160×H15 φ100	11-0678-1001 ￥1,400
大 18cm用 250×200×H15 φ120	11-0678-1002 ￥1,900



⑪ 石焼ビビンバ用 木台 [RBBB-09]

サイズ	
大 21cm用 277×197×H26	11-0678-1101 ￥2,200
中 18~20cm用 256×172×H26	11-0678-1102 ￥2,000
小 15~16cm用 236×156×H26	11-0678-1103 ￥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	11-0678-1201 ￥700
小 15~18cm用 φ189×幅230	11-0678-1202 ￥630

※テーブル保護の為、大には断熱プレート大、小には断熱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	11-0678-1301 ￥1,500
小 230×180 210g	11-0678-1302 ￥1,400
ミニ 205×155 170g	11-0678-1303 ￥1,300

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



⑭ 石焼ビビンバ用 断熱プレート [RBBB-12]

木台 内寸	
大 21cm用 大用 φ150	11-0678-1401 ￥460
中 18cm用 中用 φ125	11-0678-1402 ￥390
小 15cm用 小用 φ100	11-0678-1403 ￥320

●熱い石焼ビビンバから、木台、トレイを守ります。



⑮ 石焼ビビンバ用 ヤットコ (石器用ホルダー)

[RBBB-15]	
11-0678-1501	￥760

全長:180
材質:アルミダイキャスト



⑯ ブラ柄コゲ落とし(石焼ビビンバ用) No.1650 [RBBB-05]

11-0678-1601	￥1,000
--------------	--------

サイズ:全長220×刃の幅50×ハンドルの厚み30
材質:刃物/刃物用ステンレス鋼 ハンドル部/ポリプロピレン
●固着した汚れに刃の表面積が広くあたるので、一点に力を集中させずに済み、詰まっても、様々な角度から追いつめます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

ウバ
エン
ケット

ウフ
レット

ウテ
リアル

卓上
備品

卓上
演出用品

食
器