

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20384-196	株式会社クイックパック	0564-59-3525

(韓国製) 韓国耐熱用品



196-101-31C
8cmドーム型ステーキ石
φ8×2.5 ¥1,430
196-102-31C
12cmステーキ丸板
12×15.8×2 ¥1,850
内寸8.8

196-103-31C
10cmドーム型ステーキ石
φ10×2.5 ¥1,650
196-104-31C
15cmステーキ丸板
14.9×19.6×2 ¥1,400
内寸10.8

196-105-31C
12cmドーム型ステーキ石
φ12×3 ¥1,870
196-106-31C
16cm丸木台
20×16×2 ¥1,500
内寸12.5

196-107-31C
14cmドーム型ステーキ石
φ14×4 ¥2,150
196-108-31C
19cm丸木台
24×19×2 ¥2,000
内寸14.8

196-201-31C 12cmスライス
φ12×2 ¥1,600
196-202-31C 8.5cmコンロ台(A)
φ8.5×6.3 ¥500
中国製

196-203-31C 10cmスライス
φ10×2 ¥1,430
196-204-31C 15cmステーキ丸板
14.9×19.6×2 ¥1,400
内寸10.8

196-205-31C 14cmスライス
φ14×2 ¥1,800

196-206-31C 16cmスライス
φ16×2 ¥2,200
196-207-31C 21cmステーキ丸板
21×25.7×2 ¥2,750
内寸16.8

196-301-31C 16cmステンレス巻角プレート
16.5×16.5×2 ¥5,500
196-302-31C 20cm角木台
20×24×2.5 ¥2,500
内寸16.8

196-303-31C 18cmステンレス巻角プレート
18.5×18.5×2 ¥6,000
196-304-31C 22cm角木台
22×26×2.5 ¥2,800
内寸18.7

196-305-31C 30cmステンレス巻スライス石
φ30×2.3 ¥6,000

196-401-31C 18cmステンレス巻スライス
φ18×2 ¥2,750
196-402-31C 16cmスタックカバー
φ15.8×8.5 ¥1,320 中国製

196-403-31C 22vステンレス巻スライス
φ22×2 ¥3,300
196-404-31C 19.5cmスタックカバー
φ19.4×10 ¥1,800 中国製

196-405-31C 26cmステンレス巻スライス
φ26×2 ¥4,200
196-406-31C 24cmスタックカバー
φ24.2×11.8 ¥3,850 中国製

韓国石器を末永くお使いいただくために

☆ご使用になる前に

1. 大鍋に石器全体が浸るくらい水と、塩200gほどを入れます。
2. そこに石器を入れ、30分ほど煮沸させます。このとき釘や小石などを石器の下に入れ隙間を作ってください。絶対に石鍋を伏せて沸騰させないでください。
3. 石器を取り出し、粗熱を冷ましてから流水で塩分を取り除きます。すぐに冷やすと割れる恐れがあります。
4. 水気を布巾等でしっかりと拭き取り、弱火で乾燥させます。火を止め乾燥した石器全体にサラダ油を塗りこみ、一昼夜寝かせて水洗いをして準備完了です。

☆お手入れ方法

1. 使用後は石器を自然に冷ました後、食器用洗剤をつけスポンジ等で十分に洗い、水気を取り乾燥させてから薄くサラダ油を塗り保管してください。
2. 焦げ付きは、調理する前に十分に予熱させると比較的簡単にがれ落ちます。しつこい焦げ付きは、石器の中に水を入れ弱火で5分ほど煮沸させると焦げが浮いて取れやすくなります。
3. 石器が熱いうちに水をかけたりしないでください。急激な温度変化はヒビ割れ、破損の原因となります。

☆取扱説明

1. 天然石を使用していますので、ご使用状況によりヒビや亀裂が入ることがあります。多少のヒビ等は使用上問題ありませんが、破損の恐れのある場合には使用を中止し、新しいものをお買い求めください。
2. ガスの火力は弱火でご使用ください。火力が強すぎるとヒビ割れ、破損の原因となります。
3. 調理後は別売りのヤットコでしっかりとつかみ、木台(敷台・別売)に載せてください。敷台に載せても熱が伝わりテーブルが熱くなることがありますので、熱に弱いものの上でご使用は十分ご注意ください。
4. 石器の熱により木台が焦げることがありますが、使用上問題ありません。木台は天然の木材で出来ていますので、使用状況により反りやヒビが発生することがあります。また水には弱いので出来るだけ水気を避けてご使用ください。