

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20394-343	株式会社クイックパック	0564-59-3525

343 厨房用品

料理道具

蒸し器・中華・揚げ物用品



- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器設備
- サービス用品
- 喫茶用品
- 軽食鉄板焼用品
- 製菓用品
- 棚・ウゴン
- 洗浄用ラック
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 消耗品

1 フードスチーマー SP-4138W

〈AST-M8〉**5-0343-0101** ¥8,000
 340×285×H385
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:800W
 質量:約2.3kg
 蒸す所サイズ:上段/280×220×H11 約4.7ℓ
 下段/270×215×H11 約4.4ℓ
 蒸す所材質:ホリプロビレン
 コード長さ:1.4m
 付属品:トレー、調理容器、レシピ集
 ●主菜と副菜を同時に調理できる便利な2段階タイプ。
 ●容器を重ねてコンパクトに収納できます。
 ●おこわや赤飯も美味しく作れる専用調理容器付。



超耐熱ガラス バイロフラムシリーズ

バイロフラムは急冷蔵、急加熱に強く、フリーザー・冷蔵庫から直火・オープン・電子レンジへの調理が可能です。
 蒸し料理、グラタン、ローストチキンなど様々なレシピにご利用いただけます。

材質:超耐熱セラミックガラス
 耐冷・耐熱温度:-40~+800℃
 (耐熱温度差約500℃)



2 ココット・スチーマー20cm P25U000/5042

〈API-13〉**5-0343-0201** ¥12,500
 260×230×H205
 蒸す所のサイズ:内φ220×深さ70
 鍋サイズ:内φ200×深さ80 2ℓ
 ●蒸す所を外せばココット・ロンド2ℓとしてご使用いただけます。



3 ステンレス 蒸籠鍋 DY5300

〈AMS-I7〉**5-0343-0301** ¥12,000
 218×218×H195
 内 190×190×蒸す所深さ70
 ●蓋はドーム型で水蒸気が循環する形状で無駄に蒸気を逃がしません。



4 18-8 マルチスチーマー (中カゴ付)

〈AST-93〉**5-0343-0401** ¥3,500
 φ150×H260
 実容量:3.3ℓ



5 シリコンスチーマー CH09-K369 φ265mm

〈AST-J4〉**5-0343-0501** ¥2,667
 本体:φ265×H20~65
 フタ:φ205×H40
 耐熱温度:-40~240℃
 ●お湯を沸かした鍋に乗せ、その水蒸気で調理します。(対応鍋直径:外170~200mm)
 ●折りたたんでコンパクトに収納できます。



6 ドリームファーム シリコン ベジタブルクッカー (AST-J7) 目

品番	名前	DFVE6018	約φ145	130	100	約1.2	¥3,100
5-0343-0601	ペボ	DFVE6018	約φ145	130	100	約1.2	¥3,100
5-0343-0602	ビッグペボ	DFVE6025	約φ190	130	100	約2.6	¥3,900

耐熱温度:260℃
 ●これひとつで、野菜を「茹でる」「蒸す」「水切りする」ができます。
 ●独自にデザインされた側面により、蓋の重みでつぶれるので様々なサイズのお鍋に入ります。



7 18-0 茹で茹で万能蒸器 (AYD-17) 5-0343-0701 ¥1,250

φ265

8 18-0 ジャンボスチーマー (AST-58) 5-0343-0801 ¥900

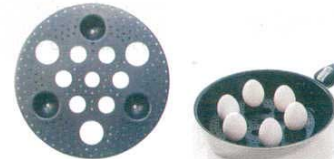
φ260

9 18-0 スチーマー (AST-60) 5-0343-0901 ¥740

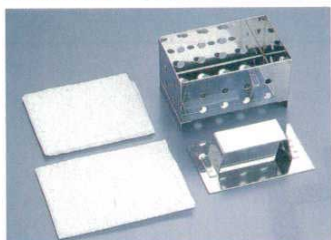
φ240

10 18-8 便利プレート (APL-43) 5-0343-1001 ¥2,500

φ205×H20
 表面加工:フッ素樹脂塗膜加工
 板厚:0.7mm
 ●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し調理。
 ●落とし蓋にもなります。



手造りならではの、豆の香りと甘さが感じられるおいしい手作り木綿豆腐を、ご家庭で1度に2丁分、作ることができます。



11 ステンレス 手造り豆腐作り型 (レシピ付)

〈ATU-53〉**5-0343-1101** ¥5,600
 152×98×H87
 質量:約600g
 セット内容:豆腐型・押し蓋・敷布・こし布
 材質:本体/18-8ステンレス
 押し蓋/18-0ステンレス
 こし袋・敷布/綿100%
 縫製糸/ナイロン100%
 ※蛍光染料は使用しておりません。



12 桜 豆腐作り器

〈ATU-39〉**5-0343-1201** ¥3,280
 168×123×H98
 セット内容:豆腐木型 1組
 呉こし布 1枚
 仕上げ布 1枚
 天然にがり 24丁分1袋

おからが出ない、誰でも簡単につくれる、にがり100%のこだわり豆腐!

従来の豆腐製造装置と異なり、冷却豆乳を使用することにより、にがり100%の豆腐ができる装置です。将来性ある豆腐ビジネスに最適です。



13 電気式 小型豆腐製造装置 豆クック Mini

〈ATU-31〉**5-0343-1301** ¥380,000
 330×445×H265
 電源:単相100V 15A
 消費電力:1.5kW
 能力:300g豆腐 10丁/バッチ
 生産時間:約20分
 質量:約15kg
 ※ゆばを作ることはできません。