

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20490-65	株式会社クイックパック	0564-59-3525

鍋・こんろ

焼物プレートさざ波

アルミ合金製 フッ素3コート

- 1 **M11-315** 5,900円
焼物プレート さざ波(角) 大
縦15×横29×高3(内寸縦13×横20.5)
- 2 **M10-549** 3,500円
焼物プレート さざ波(角) 小
縦15×横22×高2.5(内寸縦9×横15)
- 3 **M10-577** 3,500円
焼物プレート さざ波(丸)
φ18×高3(内寸φ13.5)



こんろ・火入れは別売りです。



使用商品/焼き物プレート さざ波(角) 大(M11-315)・いろはこんろ 長角(黒)(M10-808)・いろはこんろ 長角用敷板(固形・炭兼用)(M40-972)、
焼き物プレート さざ波(角) 小(M10-549)・民芸風こんろ 焼杉(大)(M10-777)・火入れ(小)プレス(M10-913)、
焼き物プレート さざ波(丸)(M10-577)・さざ波こんろ いぶし銀(M11-450)・火入れ(小)プレス(M10-913)・敷板(スミ切)14角(M40-409)

むさしこんろ



- ◆水を入れる事によって煙が出にくくなっています。
- ◆水入れを取り外せば、丸こんろとして使用できます。
- ◆むさしこんろ用焼物プレートは、フッ素3コートですのでこびりつきが少なく、洗浄が楽です。
- ◆着火は横穴より着火用ライター等で着火して下さい。
- ◆大量の肉を焼くと油が外に垂れる事があります。

- 4 **M10-802** 2,400円
むさしこんろ(水入れ付)
φ13.7×高9.5
- 5 **M11-312** 1,700円
むさしこんろ用焼物プレート
φ14×高1.8

アルミ合金製

アルミ合金製 フッ素3コート

- 6 **M10-913** 120円
火入れ(小)プレス
φ5.5×高2.5
- M40-474** 750円
敷板(縁付) 13角
縦13×横13(内寸縦10.5×横10.5)

アルミ製

木製



●加熱すると、鍋・蓋・取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にして下さい。
●アルミ製品の洗浄は手洗いを推奨しますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。