

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20517-824 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

卓上用品

# 104 石焼・焼肉・中華・ガスコンロ ◀ 料理演出用品 824

## 天然石調理器



韓国名産 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下さい。

### ■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、水をかけたり漬け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、器全体が浸か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、すきを作って下さい。)
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、器から煙が出だして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利用下さい。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ります。

※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 | 12-0824-0101 ￥4,000 |
| B-014 14cm | φ140×70 | 12-0824-0102 ￥4,000 |
| B-016 16cm | φ160×70 | 12-0824-0103 ￥4,000 |
| B-018 18cm | φ180×75 | 12-0824-0104 ￥4,580 |
| B-019 19cm | φ190×75 | 12-0824-0105 ￥4,580 |
| B-020 20cm | φ200×85 | 12-0824-0106 ￥5,150 |



② 長水 石焼ビビンバ器 (補強付き) [RBBB-14] ◀

| サイズ         |         |                     |
|-------------|---------|---------------------|
| B-016R 16cm | φ160×70 | 12-0824-0201 ￥5,000 |
| B-018R 18cm | φ180×75 | 12-0824-0202 ￥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  | 12-0824-0301 ￥7,150  |
| K-18 18cm | φ180×90  | 12-0824-0302 ￥12,900 |
| K-20 20cm | φ200×100 | 12-0824-0303 ￥14,290 |

●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 | 12-0824-0401 ￥10,000 |
| NS-28 28cm  | φ280×60 | 12-0824-0402 ￥11,500 |
| ND30-6 30cm | φ300×60 | 12-0824-0403 ￥12,900 |

●鍋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 | 12-0824-0501 ￥1,600 |
| VB-20 20cm | φ200×76 | 12-0824-0502 ￥1,800 |

●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 (トゥッペギ) [RTGN-01] ◀

| サイズ     |         |                     |
|---------|---------|---------------------|
| T-02 2号 | φ125×63 | 12-0824-0601 ￥700   |
| T-03 3号 | φ140×70 | 12-0824-0602 ￥900   |
| T-04 4号 | φ160×80 | 12-0824-0603 ￥1,200 |

●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 IK ビビンバ鍋 (木台・ハンドル付) [RBBB-17] ◀

| サイズ          |                     |        |
|--------------|---------------------|--------|
| 12-0824-0701 | φ180×H75 (底径: φ129) | ¥6,000 |

木台: 255×180×H20  
重量: 本体1.5kg



⑧ ビビンバ鉄鉢 (木台付) [RBBB-06] ◀

| サイズ  |          |                     |
|------|----------|---------------------|
| 15cm | φ150×H65 | 12-0824-0801 ￥3,900 |
| 19cm | φ185×H75 | 12-0824-0802 ￥5,600 |



⑨ ビビンバ鉄鉢 (箱台付) 15cm [RBBB-07] ◀

| サイズ          |        |  |
|--------------|--------|--|
| 12-0824-0901 | ¥4,300 |  |

サイズ: 180×180×H85



⑩ ビビンバ用 木台 [RBBB-08] ◀

| サイズ     | 内寸          |                          |
|---------|-------------|--------------------------|
| 小 15cm用 | 198×160×H15 | φ100 12-0824-1001 ￥1,600 |
| 大 19cm用 | 250×200×H15 | φ120 12-0824-1002 ￥2,150 |

※⑧専用の木台です。



⑪ 石焼ビビンバ用 木台 [RBBB-09] ◀

| サイズ        |             |                     |
|------------|-------------|---------------------|
| 大 21cm用    | 277×197×H26 | 12-0824-1101 ￥2,200 |
| 中 18~20cm用 | 256×172×H26 | 12-0824-1102 ￥2,000 |
| 小 15~16cm用 | 236×156×H26 | 12-0824-1103 ￥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 | 12-0824-1201 ￥700 |
| 小 15~18cm用 | φ189×幅230 | 12-0824-1202 ￥630 |

※テーブル保護の為、大には⑬保護プレート大、小には保護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  | 12-0824-1301 | ¥1,600 |
| 小 230×180 210g  | 12-0824-1302 | ¥1,500 |
| ミニ 205×155 170g | 12-0824-1303 | ¥1,400 |

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



⑭ 石焼ビビンバ用 保護プレート [RBBB-18]

| サイズ          | 木台 | 底径           |      |
|--------------|----|--------------|------|
| 大 φ150 21cm用 | 大用 | 12-0824-1401 | ¥500 |
| 中 φ125 18cm用 | 小用 | 12-0824-1402 | ¥420 |
| 小 φ105 15cm用 | -  | 12-0824-1403 | ¥320 |

●ビビンバの熱から、木台、トレーを守ります。



⑮ 焼杉ビビンバ器用 安全木台・プレートセット(18~20cm用) [RBBB-19]

| サイズ          |        |  |
|--------------|--------|--|
| 12-0824-1501 | ¥3,200 |  |

サイズ: 235×235×H60  
内径: φ190  
●深さがあるので器が安定し、配膳などがスムーズに入ります。



⑯ 石焼ビビンバ用 ヤットコ (石器用ホルダー) [RBBB-15]

| サイズ          |      |  |
|--------------|------|--|
| 12-0824-1601 | ¥760 |  |

全長: 180  
材質: アルミダイキャスト

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理演出用品

101 ~ 104

101 盛器 料理飾り

102 ラミネートカッ プ 大 縦横紙

103 和食卓上 銅 銅小物 漆めし 陶器 漆器

104 石焼 焼肉 中華 ガスコンロ