

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20544-384	株式会社クイックパック	0564-59-3525

とっても美味しいご飯が炊ける

made in Japan
重さ: 約2.5kg



T384-290-8407
丸2.5合ごはん鍋
27×20×17cm ¥8,300 971240484

ずっしり重い、
肉厚の土鍋だから
驚くほど
美味しいんです。



中蓋



御飯鍋



T384-SBH-02
(在) 炭火本舗 2合御飯鍋
15.6×19×13.5cm ¥810 CHN



中蓋が付属しています。

おいしいごはんの炊き方

2合土鍋(内蓋までの容量800cc)
炊飯適量1.8合

- お米を研いでから30分ほどしてから炊き始める。
- 水加減は米と同量(米1.8合に対し水1.8合)が目安です。
- 中蓋、外蓋をし、中火で10分ほど加熱、蒸気が出始めたら弱火で3分加熱し火を止めます。10分蒸らしてからいただきます。
- 水加減、火加減などはお好みで調節してください。

多用直火鍋



made in Japan



T384-SBH-32 (在) 20cm 多用直火鍋
φ20.2×H4.9cm ¥1,000
※対応する蓋のサイズφ18.5cm ±0.5cm
※蓋はありません

陶板 (25cm)



made in Japan



T384-SBH-35 (在) 25cm 陶板
φ24.7×H4.1cm (蓋: 23.0cm ±0.3cm) ¥1,500
※蓋はありません



T384-SBH-33 (在) 25cm 多用直火鍋
φ25.0×H4.9cm ¥1,500
※対応する蓋のサイズφ23.0cm ±0.5cm
※蓋はありません

深さがあるので
多用途に
お使いいただけます。

ステーキ陶板



made in Japan



直火で使える
陶器のプレート

T384-SBH-17
(在) 24.5cm ステーキ陶板(茶)
24.5×22×H2cm (内径18.5cm) ¥1,000



T384-SBH-16
(在) 24.5cm ステーキ陶板(黒)
24.5×22×H2cm (内径18.5cm) ¥1,000

T384-10-36
丸型(LL) 木台
33×25×H2cm (内径21cm) ¥5,500

※(在)と表示されているものは在庫限りで販売終了となります