

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20544-388	株式会社クイックパック	0564-59-3525

焼肉プレート／焼網

本場韓国で使用されている三層構造の焼肉プレートやプロ仕様のステンレス鍋、冷麵器。



●セラコール 特徴
 ①セラコール炭は煙や臭いが少なく、半永久的に繰り返し使うことが出来ます。
 ②遠赤外線浸透熱で焼くため、焦げ付きにくく、おいしく焼くことが出来ます。



T388-14-111 (在)フルコギプレート
φ32.5×H3cm ¥3,000



T388-14-110 (在)焼肉プレート
φ29.5×H1.4cm ¥2,500

●使用上のご注意

- ①セラコール炭の網の上で直接焼かないでください。必ず上にコーティングプレート(14-112CP)またはフルコギプレート(14-111)または焼肉プレート(14-110)をしっかりと乗せ、その上で肉を焼いてください。
- ②水受け(セラコール炭のまわりのくぼみ)に水を適量入れてお使いください。
- ③カセットコンロで使用される際は、ゴトクにしっかり乗っているか

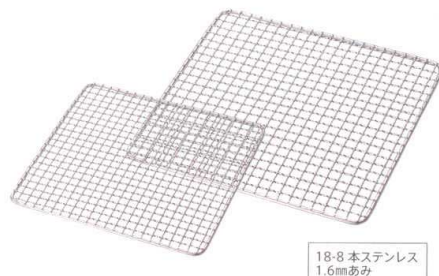
確認の上お使いください。セラコール鍋が滑り落ちることがあり、危険です。
 ④お手入れの際は、セラコール炭をはずして中性洗剤等で洗ってください。(セラコール炭は水洗いしないでください。水は厳禁です。)

●焼肉プレート 使用上のご注意

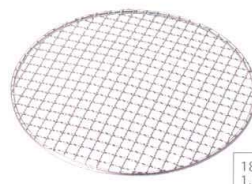
カセットコンロの上での直接のご使用は避けてください。セラコール鍋(14-112)の上に載せてご使用ください。

●フルコギプレート 使用上のご注意

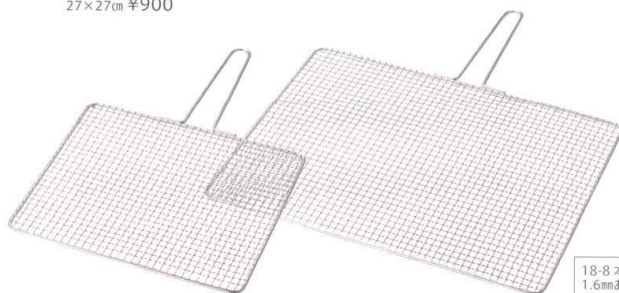
カセットコンロの上での直接のご使用は避けてください。セラコール鍋(14-112)の上に載せてご使用ください。



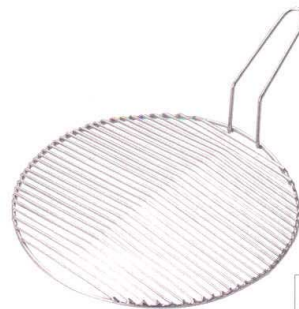
- T388-14-124 (在) 15cm太四角網
15×15cm ¥650
- T388-14-125 (在) 21cm太四角網
21×21cm ¥750
- T388-14-126 (在) 27cm太四角網
27×27cm ¥900



- T388-14-127 (在) 26cm中上り丸太網
φ26×1.8cm ¥1,250
- T388-14-128 (在) 30cm中上り丸太網
φ30×2cm ¥1,350



- T388-14-120 (在) 32cm片手網
32×28cm ¥1,600
- T388-14-122 (在) 52cm片手網
52.5×40cm ¥2,250
- T388-14-121 (在) 38cm片手網
38×33cm ¥1,750



T388-14-129 (在) 30cm丸手付網中上り
φ30×H2.5cm ¥1,700

※(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