

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20544-391	株式会社クイックパック	0564-59-3525

| Korean Dining 韓国料理 

テールスープ

コラーゲンたっぷりのテールスープを大人数でワイワイいただきます。石から出る遠赤外線が、鍋の食材をじんわり煮込み、美味しさを引き出し、その保温力で最後まで熱々をお召し上がりいただけます。



T391-14-172 (在) 24cm手付深鍋  
φ24×6cm ¥6,000

T391-14-55 27cm丸木台板  
32×27.8×2.3cm ¥5,500 内寸22cm



T391-14-50 (在) 30cm手付浅鍋  
φ30×5cm ¥7,000

T391-14-56 32cm丸木台板  
38×32×2.5cm ¥6,000 内寸26cm



T391-14-55 27cm丸木台板  
32×27.8×2.3(内寸22)cm ¥5,500

T391-14-56 32cm丸木台板  
38×32×2.5(内寸26)cm ¥6,000



T391-14-183 26cm深鍋  
φ26×6.5cm ¥13,200 ★14-55



T391-14-106 (在) 26cm手付浅鍋  
φ26×3.8cm ¥5,000

T391-14-55 27cm丸木台板  
32×27.8×2.3cm ¥5,500 内寸22cm

T391-14-174Z (在) 26cm手付浅白鍋  
φ26×H6cm ¥6,000

**石プレートの特徴**  
炎で焼かず、遠赤外線  
でじっくり焼くから  
断然美味しい!



T391-14-182 16cmハンバーグプレート  
φ16×2.5cm ¥3,300 ★14-59



※深みがあるので  
ハンバーグの  
肉汁がこぼれ  
にくい。



T391-14-181 19cmハンバーグプレート  
φ19×2.5cm ¥4,300 ★14-55



※淵が立ち上がって  
いるので汁が  
こぼれにくい。



T391-14-168 22cm切立プレート  
φ22×2.4cm ¥5,800 ★14-55

韓国石器を末永くお使いいただくために

☆ご使用になる前に

1. 大鍋に石器全体が浸るくらいの水と、塩200gほどを入れます。
2. そこに石器を入れ、30分ほど煮沸させます。
3. 石器を取り出し、粗熱を冷ましてから流水で塩分を取り除きます。すぐに冷やすと割れる恐れがあります。
4. 水気を布巾等でしっかりと拭き取り、弱火で乾燥させます。火を止め乾燥した石器全体にサラダ油を塗りこみ、一昼夜寝かせて水洗いをして準備完了です。

☆お手入れ方法

1. 使用後は石器を自然に冷ました後、食器用洗剤をつけスポンジ等で十分に洗い、水気を取り乾燥させてから薄くサラダ油を塗り保管してください。
2. 焦げ付きは、調理する前に十分に予熱させると比較的簡単にはがれ落ちます。しつこい焦げ付きは、石器の中に水を入れて弱火で10分ほど煮沸させると焦げが浮いて取れやすくなります。
3. 石器が熱いうちに水をかけたりしないでください。急激な温度変化はヒビ割れ、破損の原因となります。

☆取扱説明

1. 天然石を使用していますので、ご使用状況によりヒビや亀裂が入ることがあります。多少のヒビ等は使用上問題ありませんが、破損の恐れのある場合には使用を中止し、新しいものにお取り替えてください。
2. ガスは弱火でご使用ください。火力が強すぎるとヒビ割れ、破損の原因となります。
3. 調理後は別売りのヤットコでしっかりとつかみ、木台(敷台・別売)に載せてください。敷台に載せても熱が伝わりテーブルが熱くなることありますので、熱に弱いものの上のご使用は十分ご注意ください。
4. 石器の熱により木台が焦げることがありますが、使用上問題ありません。木台は天然の木材で出来ていますので、使用状況により反りやヒビが発生することがあります。また水には弱いので出来るだけ水気を避けてご使用ください。

★は適合する木台を表しています。