

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20549-286	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



ダッチオープンとは

西部開拓時代から多くの人に愛されてきたダッチオープン。もともとはヨーロッパで家庭の暖炉の上において使われていた調理道具。野外用に蓋にヘリをつけるなどの改良がされ、北米を中心に広まっていったのである。ダッチオープンは鋳鉄製。すべてを鉄に覆われた武骨な鍋。なぜこんなにも重い鋳鉄製の鍋を移民たちが持ち歩いたのか。それは、たった一つの鍋であらゆる料理を簡単に作る事ができるからだ。鍋同様重い鋳鉄製の蓋はぴったりと本体に添い、中の熱も旨みも封じ込める。しかし、それは蓄熱量や保温性の高さを誇るだけではない。一ヶ所に熱がとどまることなく、鍋全体に均一に熱を伝えるという繊細な特性をも持ち合わせているのだ。だから、くまなく熱を伝えながら、野菜や肉が持っているエキスを存分に生かすことができる。余分な水も油もいらぬ。ガンガンと炎を燃やしきる必要もない。かき混ぜるために何度も蓋を開けるなんてもってのほか。ただじっくりと待つこと。ダッチオープンは自然の中で調理する為選ばれた鍋なのだから。



スモーカーとして

専用のスモーカーが無くて、チーズや一夜干などの簡単な燻製ならダッチオープンでも可能。火にかけて煙が充分出たら、あとは、そのまま置いておくだけ。蓄熱性と、密閉性が高いダッチオープンならではの使い方。

① ダッチオープン A 納

注文コード	規格	外径×高さ	容量	重量	標準価格	CD
05-0286-0101	20cm M-5503	205×H120mm	1.7ℓ	約2.7kg	¥ 6,000	606527
05-0286-0102	25cm M-5502	260×H128mm	4ℓ	約5.2kg	¥ 7,500	111200
05-0286-0103	30cm M-8616	320×H165mm	8.3ℓ	約8.5kg	¥11,500	111202

材質 / 本体・蓋・鋳鉄 (シリコン樹脂塗装) つる。ステンレス

② ダッチオープンロストル A 納

注文コード	規格	外径×高さ	標準価格	CD
05-0286-0201	25cm用 M-5547	190×H20mm	¥ 900	111201
05-0286-0202	30cm用 M-5548	240×H20mm	¥1,100	111203

材質 / 鉄 (クロムメッキ)

フライパンより厚みがあり熱を均等に伝えます



③ 両手スキレット

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ(重量)	標準価格	CD
05-0286-0301	13cm UG-3030	185×140×H40mm(0.75kg)	¥1,100	302120
05-0286-0302	16cm UG-3031	230×180×H45mm(1.0kg)	¥1,500	302121
05-0286-0303	18cm UG-3032	250×180×H50mm(1.3kg)	¥2,000	302122

材質 / 鋳鉄



④ 両手スキレットオーバル

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ(重量)	標準価格	CD
05-0286-0401	(S) UG-3033	205×100×H40mm(0.6kg)	¥1,100	302123
05-0286-0402	(M) UG-3034	225×120×H40mm(0.8kg)	¥1,800	302124

材質 / 鋳鉄



⑤ ココット

注文コード	規格 (容量)	外幅×奥行×高さ(重量)	標準価格	CD
05-0286-0501	10cm UG-3035(280ml)	130×105×H70mm(0.6kg)	¥6,000	302127
05-0286-0502	14cm UG-3036(800ml)	190×145×H90mm(1.5kg)	¥3,000	302128
05-0286-0503	22cm UG-3037(2.8ℓ)	285×220×H150mm(3.8kg)	¥2,500	302125

材質 / 鋳鉄



⑥ 鉄鍋物スキレット

注文コード	規格	全長×幅×高さ	標準価格	CD
05-0286-0601	13cm	235×155×H40mm	¥ 950	474185
05-0286-0602	16cm	290×175×H50mm	¥1,200	474186
05-0286-0603	20cm	355×215×H60mm	¥1,700	474187

材質 / 鉄鍋物 (焼付塗装)



⑦ 鉄鍋物スキレット用木台 A

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0286-0701	6インチ用	¥1,350	624550
05-0286-0702	8インチ用	¥1,800	624551

材質 / 天然木

ダッチオープン・スキレットの取扱について

ご使用前に...
シーズニング(カラ焼き)は不要です。下記手順で使用前のお手入れを行ってください。
①洗う
錆止め用に塗られている油を落とすために食器用洗剤で丁寧にすすぐ。洗い終わったら、洗剤を落とす。
②水気を飛ばす
タオルなどで水気をとったあと、自然乾燥させる。
③油を塗る
乾いたら、食用油・オリーブオイルなどの純粋な油を塗る。表面も裏側も忘れずに塗る。
※バター、マーガリン等の塩分を含んだ物は慣らしには使わないでください。塩分を含まない植物油をご使用ください。