

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20601-52	株式会社クイックパック	0564-59-3525

紙すき鍋 麻 あさ シリーズ 紙製

◆風合いのある天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。又、薄いのでセットしやすく、温度上昇も早いので、使いやすくなっています。

受網は別売りです。

サイズ入数
【縦24×横24×底径φ11】
1ケース入数3,600枚(300枚×12)



1 **M30-008** 10,200円(1枚単価34円)
紙すき鍋 麻 300枚入



2 **M33-275** 11,100円(1枚単価37円)
紙すき鍋 花吹雪 300枚入



3 **M33-276** 11,100円(1枚単価37円)
紙すき鍋 白波 300枚入



4 **M33-277** 11,100円(1枚単価37円)
紙すき鍋 紅葉狩 300枚入



5 **M33-278** 11,100円(1枚単価37円)
紙すき鍋 風花 300枚入

鍋・こんろ

紙すき鍋 麻あさシリーズ

紙すき鍋・アルミすき鍋のご使用上の注意

●紙すき鍋及びアルミすき鍋に食材をセットした後、長時間放置しないで下さい。

【紙すき鍋】

食材が乾き底面にくっつき紙を焦がす原因になります。

【アルミすき鍋】

食材とアルミの接点が弱くなり小さな穴があくことがあります。

●紙すき鍋、アルミすき鍋共に固形燃料は25g以下の物を使用して下さい。

【紙すき鍋】

火が大きくなるため燃えることがあります。

【アルミすき鍋】

火力が強いため固形燃料が不完全燃焼を起こし目が痛くなることがあります。



●だし汁の量は具を入れた状態で2/3以上にして下さい。

●もち、うどんは底面にくっつきやすく紙を焦がす原因となるため紙すき鍋には使用できません。

●豆腐を使用する場合は、野菜を下に敷いて下さい。



●紙すき鍋をコンロにセットする際に傾かないように注意して下さい。

●固形燃料はコンロの中心にセットして下さい。



※上図のようにセットすると炎が横に流れ○印の部分で燃えることがあります。

●アルミすき鍋を冬場に使用する場合、冷えただし汁をセットしますとアルミすき鍋の外側に結露(水滴)がつき固形燃料の炎があたると不完全燃焼を起こし目が痛くなることがあります。だし汁はなるべく温かい物を使用して下さい。

●紙すき鍋、アルミすき鍋の外側は水で濡らさないように注意して下さい。また、受け網は完全に水を切り紙すき鍋等を濡らさないようにして下さい。



●料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きさに合った受網をご使用下さい。
●紙製ですので空焚きをすると発火する恐れがありますので絶対にしないで下さい。