

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20601-54	株式会社クイックパック	0564-59-3525



鍋・こんろ

紙すき鍋 電磁調理用

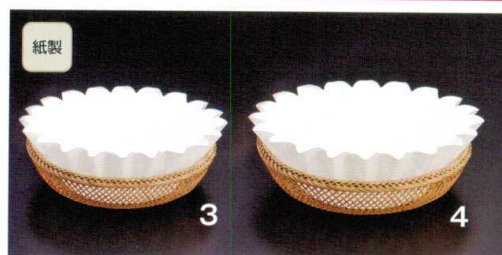
紙すき鍋 電磁調理用

電調 OK

◆プレス加工がしてある為、セットしやすく、型崩れしにくくなっています。  
◆電磁調理器で使用できる竹製受籠を使った紙すき鍋です。



- 1 **M33-266** 21,900円(1枚単価73円)  
紙すき鍋 奉書 34角 300枚入 縦34×横34(底径φ15) **受籠は別売りです。**
- 2 **M33-267** 25,200円(1枚単価84円)  
紙すき鍋 奉書 40角 300枚入 縦40×横40(底径φ17)



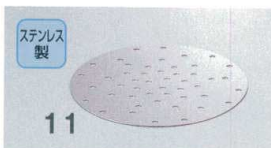
- 3 **M33-268** 28,200円(1枚単価94円)  
紙すき鍋 奉書 φ33 300枚入 φ33(底径φ15) **受籠は別売りです。**
- 4 **M33-269** 31,500円(1枚単価105円)  
紙すき鍋 奉書 φ39 300枚入 φ39(底径φ17)



- 5 **M40-850** 2,200円 竹製受籠(黒) φ24 内底径φ18.5×深6.5×口径φ22.5
- 6 **M40-851** 2,420円 竹製受籠(黒) φ27 内底径φ20×深7.5×口径φ25
- 7 **M40-855** 2,200円 竹製受籠(茶) φ24 内底径φ18.5×深6.5×口径φ22.5
- 8 **M40-856** 2,420円 竹製受籠(茶) φ27 内底径φ20×深7.5×口径φ25



- 9 **M40-857** 5,200円  
竹製受籠菱目(小)  
内底径φ17×深6.5×口径φ23
- 10 **M40-858** 6,000円  
竹製受籠菱目(大)  
内底径φ20×深7.5×口径φ25



- 11 **M20-354** 1,250円  
発熱板ステンレス薄口 φ16 φ16



竹籠に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の上に置いて、だし汁を入れて下さい。

紙 ◆2~3名用→φ33と34角 4~5名用→φ39と40角のサイズが適しています。

竹籠 ◆竹製受籠φ27と菱目(大)は、発熱板と紙すき鍋φ39と40角を、竹製受籠φ24と菱目(小)は、発熱板と紙すき鍋φ33と34角を、それぞれ使用して下さい。

**注意** ●電磁調理器の機種により、使用できないことがあります。  
●料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きめの合った受籠をご使用下さい。  
●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。

0色番号の商品は在庫限りで廃番です。