

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20601-57	株式会社クイックパック	0564-59-3525

鍋・こんろ

あられ鍋 / 亀甲 きっこう 鍋 / 新亀甲鍋 ステンレス



使用商品 / あられ鍋(大)(M10-174)・民芸風こんろ きわみ(M10-769)・火入れ(小) プレス(M10-913)

あられ鍋

ステンレス製



- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------------|
| 1 | M10-211
あられ鍋(小) | 1,800円
φ17.3×高5.2 680cc |
| 2 | M10-174
あられ鍋(大) | 1,800円
φ19×高4.7 790cc |
| 3 | M11-033
あられ鍋(小) 蓋付 | 3,960円
φ17.3×高11.5 680cc |
| 4 | M11-034
あられ鍋(大) 蓋付 | 3,960円
φ19×高11.5 790cc |

亀甲 きっこう 鍋

ステンレス製



- 5 **M10-292** 3,120円
亀甲鍋 ステンレス φ21×高5 870cc

新亀甲鍋 ステンレス

ステンレス製 電調OK

◆底径を大きくし、電磁調理器対応になりました。



- 6 **M11-448** 2,950円
新亀甲鍋 ステンレス φ19×高4.8 810cc



●加熱すると、鍋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。 ●洗浄機を使用する際は、アルミ製の鍋はアルミ対応の洗剤を使用して下さい。
●PHの強い調味料、食材を使用すると、黒く変色する事がありますが、水1.5ℓに対して大さじ2杯程度の酢の溶液を作り沸騰させ、中に入れた後、たわしで洗浄すると表面の変色はなくなります。
●電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。