

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20601-72	株式会社クイックパック	0564-59-3525

むさしこんろ



3



2

- | | | |
|---|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1 | M10-802 2,900円
むさしこんろ(水入れ付)
φ13.7×高9.5 | アルミ
合金製 |
| 2 | M11-312 2,060円
むさしこんろ用焼物プレート
φ14×高1.8 | アルミ
合金製 フッ素
3コート |
| 3 | M10-913 130円
火入れ(小)プレス
φ5.5×高2.5 | アルミ
製 |
| | M40-474 830円
敷板(縁付) 13角
縦13×横13(内寸縦10.5×横10.5) | 木製 |

- ◆ 水を入れる事によって煙が出にくくなっています。
- ◆ 水入れを取り外せば、丸こんろとして使用できます。
- ◆ むさしこんろ用焼物プレートは、フッ素3コートですのでこびりつきが少なく、洗浄が楽です。
- ◆ 着火は横穴より着火用ライター等で着火して下さい。
- ◆ 大量の肉を焼くと油が外に垂れる事があります。

朴葉 ほおば 陶板

アルミ合金製 **フッ素3コート**

- 4 **M10-583** 2,660円
朴葉陶板
縦14×横16.5×深3



4

こんろ・火入れは別売りです。

グルメ石

セラミック製

特殊セラミックでできたグルメ石は、素材の味を生かし、まろやかな自然の味を引き出し、中から美味しく焼きあげます。

- 5 **M20-119** 4,700円
グルメ石 固形燃料用
φ12×高2.5
- 6 **M20-118** 5,400円
グルメ石 厚
φ12×高2.5
- 7 **M20-117** 4,600円
グルメ石 楕円
縦7.5×横10.5×高2.5



使用方法

ガス及びガスオーブンで熱した後、焙烙鍋に入れて、ご使用下さい。その他工夫次第でいろいろな料理に使用出来ます。(固形燃料にて陶板としてお使いになりたい時はM20-119を使用して下さい。)

特長

1. 熱に強く直火に耐えます。(急熱急冷しても割れません。)
2. 遠赤外線効果が高く、料理素材をよりおいしく、まろやかな味にします。
3. 保温力が高く、長時間さめにくく火を消しても余熱で調理が出来ます。(約10分~15分)

注意 ●加熱すると陶板や蓋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。
●加熱すると高温状態が長く続き、やけどの恐れがありますので、取り扱いには十分にご注意下さい。
●アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

0色番号の商品は在庫限りで廃番です。