

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-1094	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

スモーカー・薫製器

1094

薫製料理を、家庭で気軽に



スモークポット コロ

	ページコード	商品コード	価格
①つばき ST-126TB	3-1094-0101	1561000	¥4,800
②藍 ST-126NV	3-1094-0201	1561010	¥4,800
③うぐいす ST-126UG	3-1094-0301	1561020	¥4,800

外寸:φ230×H165
重量:1,560g
材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、
金網/鉄(クロームメッキ)
●金網、温度計、オリジナルレシピ付
●フタもしっかりと閉じるため、調理が確実し、少ないチップで薫製料理ができます。
※薫製中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでの使用はできません。
※IH調理器、電子レンジでの使用はできません。



④スモークポット IH ブラック

	ページコード	商品コード	価格
ST-128BK	3-1094-0401	1141650	¥6,800

外寸:230×190×H142 重量:1,400g
材質:本体/耐熱陶器、フタ/陶器
金網/鉄(亜鉛メッキ)
付属品:金網
●キッチンで手軽に薫製ができる陶器製スモーカー
●IH調理器、ガスコンロどちらでも使えます。



⑤お手軽薫製鍋セット

	ページコード	商品コード	価格
TSP/PN-31DS	3-1094-0501	6534790	¥9,500

外寸:255×55×H150
重量:2kg 容量:1.5L
材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃
付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ5袋
●調理時間は、大抵の食材なら10分程度で出来上がり。なにかと大掛かりになる薫製が、手軽に楽しめます。



⑥ステンレス スモーカー

	ページコード	商品コード	価格
SS-25	3-1094-0601	6566200	¥12,000

外寸:295×290×H185
材質:本体/ステンレス
網/スチール(メッキ)
つばみ/天然木
●取っ手が付いているので持ち運びが簡単です。
●底蓋と本体に各10か所空気穴があり、食材によって空気の量を調整できます。

スモークチップ
スモークウッドに対応



空気穴の調整が可能なのでスモークチップの時は空気穴を閉じ煙たなくならず色付きが良くなります。スモークウッドのときは空気穴を開き、温度や煙の量を調整できます。

キッチンで簡単に薫製料理ができます。



⑦キッチン香房

	ページコード	商品コード	価格
ST-125	3-1094-0701	1838220	¥4,400

外寸:φ210×H160
収納時:φ210×H120
材質:ステンレス
煙網/鉄(クロームメッキ)
●ハンドルは収納時に便利な折りたたみ式



⑧保温薫製器イージースモーカー

	ページコード	商品コード	価格
RPD-13	3-1094-0801	8351100	¥12,000

外寸:285×225×H140
重量:約2kg
材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)
付属品:スモークチップ(サクラ)50g・焼き石・網
●加熱時間が短い。
●煙の出る量が少ない。

作り方

- 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
- 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら強火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



食材をシートに包むだけ



⑨薫製シート

SF058100-5 (5枚入)

	ページコード	商品コード	価格
	3-1094-0901	3574700	¥7,900

1,000×580
●植物性繊維セルロースにスモークアロマを染み込ませた不織布で、食品を巻いて冷蔵庫で保管するとスモーク風味が食品に染み込んで簡単に薫製になります。
●火を使わないので火が怖くなく、旨味とほど良い水分のある柔らかい仕上がります。
●色んな食材が薫製になります。



⑩スモークバッグ

	ページコード	商品コード	価格
ST-1054L	3-1094-1001	1838240	¥800

外寸:275×H495
材質:調理専用アルミホイル
内径:ビニールヒューズチップ、
木チップ、ナチュラルシュガー
●味付けをした食材を入れて加熱するだけで簡単にスモーク料理ができます。
※直火には当てないでください。
※電子レンジでの使用はできません。
※1回のご使用で使い切りです。
※煙は出ません