

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20607-240	株式会社クイックパック	0564-59-3525



26-240-01 (55262)  
あられ鍋(大)  
¥1,800  
本体寸法:Φ19xH4.7cm  
ステンレス

26-240-02 (55263)  
あられ鍋(小)  
¥1,800  
本体寸法:Φ17.3xH5.2cm  
ステンレス

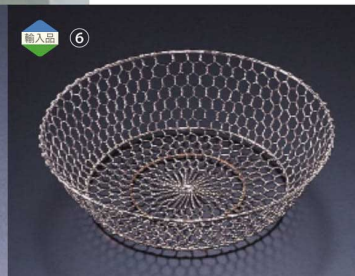


26-240-03 (183162)  
受網(小)  
¥700  
本体寸法:Φ14.5xH3.5cm  
ステンレス

26-240-04 (183163)  
受網(ミニ)  
¥700  
本体寸法:Φ12xH3cm  
ステンレス

26-240-05 (18560)  
ステンレス受網(小)(手編)  
¥4,000  
本体寸法:Φ24xH6cm  
ステンレス

26-240-06 (18561)  
ステンレス受網(大)(手編)  
¥4,500  
本体寸法:Φ27xH6.5cm  
ステンレス



26-240-07 (183208)  
焼竹IH調理器用竹枠  
オープン価格  
本体寸法:W42xD35xH6cm  
竹

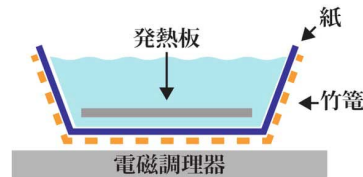


## 電子調理器用 紙すき鍋の使用法

電子調理器でご使用する場合は、竹籠に電子調理器用紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の上に置いた後、だし汁を入れて下さい。

**⚠️ ご注意**

- 電子調理器の機種により、使用できないことがあります。
- 料理がこぼれて火傷する恐れがありますので、必ず大きめの合った受電をご使用下さい。
- 紙製でするので空焚きをすると発火の恐れがありますので、絶対にしないで下さい。
- 金属製の受網は、受網自体が加熱しますので、使用しないでください。
- 専用の紙鍋以外使用しないで下さい。
- 使用中に紙すき鍋の内側が茶色になりますが、これはだし汁の膜などが飛んで染みついたもので、紙の焦げではありません。
- 使用中は紙すき鍋を持ち上げないで下さい。

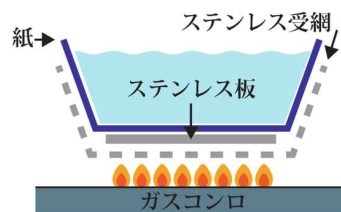


## ガスコンロでの紙すき鍋の使用法

ガスコンロで紙すき鍋をご使用する場合は、ステンレス製の受網の中にステンレス板を置き、紙すき鍋をセッティングして下さい。紙すき鍋をセット後、だし汁、具材を入れて、寄せ鍋、しゃぶしゃぶ、ちり鍋などにご利用下さい。最後に雑炊を作ることもできます。

**⚠️ ご注意**

- 紙すき鍋の底面とステンレス製の受網が平行になるようにセッティングして下さい。
- 餅、うどんは底面にくっつきやすく、紙鍋を焦がす原因となりますので、ご使用できません。
- ご使用の際は紙鍋内の水、またはだし汁は具材を入れた状態で3分の2以上を保つようにして下さい。
- 受網の中にステンレス板を置かないで使用するすると紙鍋に穴があく場合がありますので、必ず板をセットしてご使用下さい。
- 専用の紙鍋以外使用しないで下さい。
- 使用中に紙すき鍋の内側が茶色になりますが、これはだし汁の膜などが飛んで染みついたもので、紙の焦げではありません。
- 使用中は紙すき鍋を持ち上げないで下さい。



鍋

寿司 / 麺 / 鍋

- 新企画
- 竹製品
- 弁当 / 飯器
- 酒器
- 寿司 / 麺 / 鍋**
- 木製品
- 陶磁器 / ガラス
- 金属
- 紙製品
- 演出
- 調理道具
- 串 / 包装用品
- 茶器
- お盆 / トレー
- 卓上用品
- 箸
- カトラリー
- 各種パーツ
- ベーカリー
- 什器 / 備品
- ライフスタイル
- artwork
- 伝統工芸
- スポーツ
- 上質日用品
- 素材
- ロケーション