

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-933	株式会社クイックパック	0564-59-3525

933

卓上用品

料理演出用品 ▶ 105 和食卓上鍋・鍋用小物・釜めし・固形燃料 KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理演出用品

103  
106

103  
盛器・調理節り

104  
天板・ネット・カップ

105  
和食・土鍋・鍋・鍋用小物

106  
石炭・焼肉・中華

アルミすき鍋



① アルミすき鍋 銀 M33-246 (100枚入) [RKSN-09]

13-0933-0101 ¥4,500  
23cm角 底径φ110  
●安全の為、角を丸く改良しました。  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



② アルミすき鍋 ミニ 銀 M33-244 (100枚入) [RKSN-10]

13-0933-0201 ¥3,500  
17cm角 底径φ80  
●安全の為、角を丸く改良しました。  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照

紙すき鍋、アルミすき鍋、使用上の注意

- 紙すき鍋の底面と受網の面が平行になるようにセットしてください。
- 紙すき鍋の底面と受網をくっけないようにしてください。受網が固形燃料の炭により熱膨張すると、紙すき鍋に熱れると焦げて穴があくことがあります。
- 紙すき鍋及びアルミすき鍋に食材をセットした後、長時間放置しないでください。
- 紙すき鍋の材質が樹脂製で、底面にくっつき熱を逃がす原因となります。小さな穴があくことがあります。
- アルミすき鍋、アルミすき鍋等に固形燃料は25g以内の物を使用してください。
- 紙すき鍋、火が大きいと火が広がるため、燃えやすくなります。
- アルミすき鍋、火力が強いと、固形燃料が不完全燃焼を起こし、目が痛くなる場合があります。
- アルミすき鍋を各場を使用する場合、冷たい出し汁をせよとします。アルミすき鍋の外側に結露(水滴)がつき、固形燃料の炭があたると不完全燃焼を起こし、目が痛くなる場合があります。出し汁はなるべく冷たいものを使用してください。
- 紙すき鍋、アルミすき鍋の外側は水でぬらさないように注意してください。また、受網は完全に水で切り、紙すき鍋を濡らさないようにしてください。

上図のようにセットすると、炭が横に流れ、○印の部分が燃えることがあります。

●出し汁の量は具を入れた状態で2/3以上にしてください。

●もち、うどんは底面にくっつきやすいため紙すき鍋を使用する場合は、野菜を下に敷いてください。

奉書シリーズ 風合いのある天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。



③ 紙すき鍋 奉書 白 M33-253 (300枚入) [RKSN-13]

13-0933-0301 ¥6,900  
24cm角 底径φ110  
●天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



④ 紙すき鍋 奉書 うす桃 M33-254 (300枚入) [RKSN-14]

13-0933-0401 ¥8,400  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑤ 紙すき鍋 奉書 梅 M33-255 (300枚入) [RKSN-30]

13-0933-0501 ¥13,230  
30cm角 底径φ100  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑥ 紙すき鍋 奉書 桜 M33-256 (300枚入) [RKSN-31]

13-0933-0601 ¥13,230  
30cm角 底径φ100  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑦ 紙すき鍋 奉書 花白 M33-257 (300枚入) [RKSN-15]

13-0933-0701 ¥10,200  
φ250 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑧ 紙すき鍋 奉書 花桃 M33-258 (300枚入) [RKSN-16]

13-0933-0801 ¥12,000  
φ250 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑨ 紙すき鍋 奉書 花青 M33-259 (300枚入) [RKSN-32]

13-0933-0901 ¥12,000  
φ250 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑩ 紙すき鍋 奉書 花黄 M33-260 (300枚入) [RKSN-33]

13-0933-1001 ¥12,000  
φ250 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑪ 紙すき鍋 奉書 花紫 M33-261 (300枚入) [RKSN-34]

13-0933-1101 ¥12,000  
φ250 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照

舞シリーズ 定番の白と料理に合わせやすいぼかし柄の4色ラインナップ



⑫ 紙すき鍋 舞 白 M33-270 (300枚入) [RKSN-19]

13-0933-1201 ¥6,000  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑬ 紙すき鍋 舞 桃 M33-271 (300枚入) [RKSN-20]

13-0933-1301 ¥6,900  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑭ 紙すき鍋 舞 青 M33-272 (300枚入) [RKSN-21]

13-0933-1401 ¥6,900  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑮ 紙すき鍋 舞 朱 M33-273 (300枚入) [RKSN-22]

13-0933-1501 ¥6,900  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑯ 紙すき鍋 舞 紫 M33-274 (300枚入) [RKSN-23]

13-0933-1601 ¥6,900  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照

麻シリーズ 風合いのある天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。又、薄いのでセットしやすく、温度上昇も早いので、使いやすくなっています。



⑰ 紙すき鍋 麻 M30-008 (300枚入) [RKSN-02]

13-0933-1701 ¥10,200  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑱ 紙すき鍋 麻 花吹雪 M33-275 (300枚入) [RKSN-26]

13-0933-1801 ¥11,100  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑲ 紙すき鍋 麻 白波 M33-276 (300枚入) [RKSN-27]

13-0933-1901 ¥11,100  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



⑳ 紙すき鍋 麻 紅葉狩 M33-277 (300枚入) [RKSN-28]

13-0933-2001 ¥11,100  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照



㉑ 紙すき鍋 麻 風花 M33-278 (300枚入) [RKSN-29]

13-0933-2101 ¥11,100  
24cm角 底径φ110  
※受網は別売です。  
※M20-319-M11-300をご使用ください。  
P932参照

※上記の価格には消費税は含まれておりません。