

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-953	株式会社クイックパック	0564-59-3525

953

卓上用品

料理演出用品 ▶ 106 石焼・焼肉・中華・ガスコンロ

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理演出用品

103
106

103
盛器・調理器具

104
天然素材・陶器

105
和食・中華・鍋・調理小物

106
石焼・焼肉・中華

天然石調理器



韓国産 長水滑石(角閃石)使用

まるで金属断面のような石肌を持つ重厚な存在感。原料石は韓国長水産、特級クラスの石を使用。本格的なプロ用の石鍋を是非お試しください。

■使用方法

1. 始めに器を食器用洗剤とスポンジなどでよく洗って下さい。
2. 器を加熱する前には、必ず器の外側の水気をよく拭き取って下さい。
3. なるべく中火以下の火加減で使用し、必要以上の長時間の加熱は避けて下さい。
4. 調理中、もしくは調理直後、器は非常に熱い状態になります。専用のキッチンホルダー(ヤットコ)又は耐熱性の高い鍋つかみ等で取り扱って下さい。
5. 熱せられた器は直接テーブルに置かず、必ず付属の木製受け皿、又は耐熱性の高い鍋敷きの上に置いて下さい。
6. 器がまだ熱い状態で、水をかけたり漬けるなどの急激な冷却は避けて下さい。
7. 保管するときは、乾いた状態で水気のない場所に保管して下さい。

■「使用前熱処理」(必ず行わなくてはならないものではありません)

1. 大きめの鍋に器本体を入れ、器全体が浸かるように濃い目の塩水、又は米の研ぎ汁を注ぎ、沸騰させます。
2. 沸騰後、弱火で10~20分ほど沸かしつづけます。(器と鍋底が直接接しないように、間に割り箸などをかますなど、すきまを作して下さい。)
3. 十分に乾かした後、器全体に食用油(ラードや牛脂などが最適です)を塗り、とろ火で空焼きします。
4. 目安として、器から煙が出だして1~2分後に火を止めれば完了です。
5. 上記の処理の後、石が熱に慣れるまでの数回は、加熱に多少時間がかかっても弱火でご使用下さい。適時、石の表面にも食用油を塗ると、石に油が馴染んで黒く丈夫になっていきます。

※天然石調理器は使用頻度に関わらず、石脈(石に元々入っている筋)によって、細かいひびが入る場合がございますが、ご使用には差し支えありません。細かいひびなら使用するたびに、食材の油分などが浸透していき修復されます。承らく使用してひびが更に広がってきた場合は、新しい器をお買い求め下さい。



1 長水 石焼ピビンバ器 (補強なし) [RBBB-13]

サイズ	商品番号	価格
B-012 12cm φ120×70	13-0953-0101	¥4,200
B-014 14cm φ140×70	13-0953-0102	¥4,500
B-016 16cm φ160×70	13-0953-0103	¥5,100
B-018 18cm φ180×75	13-0953-0104	¥5,500
B-019 19cm φ190×75	13-0953-0105	¥5,800
B-020 20cm φ200×85	13-0953-0106	¥6,500



2 長水 石焼ピビンバ器 (補強付き) [RBBB-14]

サイズ	商品番号	価格
B-016R 16cm φ160×70	13-0953-0201	¥6,600
B-018R 18cm φ180×75	13-0953-0202	¥7,100
B-019R 19cm φ190×75	13-0953-0203	¥7,500
B-020R 20cm φ200×80	13-0953-0204	¥8,200

●器のフチをステンレスで補強、耐久性を高めています。



3 長水 石焼釜 補強なし (フタ付) [RISG-01]

サイズ	商品番号	価格
K-15 15cm φ150×80	13-0953-0301	¥8,600
K-16 16cm φ160×85	13-0953-0302	¥12,000
K-18 18cm φ180×90	13-0953-0303	¥14,000
K-20 20cm φ200×100	13-0953-0304	¥19,000

●こだわりの釜炊きご飯やサンゲタン、各種の炊き込み料理に。



4 アルミ 石焼ピビンバ器 B-19A [RBBB-24]

商品番号	価格
13-0953-0401	¥14,000

サイズ: φ190×H80
●天然石の周りをアルミで覆い、耐久性に優れています。



5 アルミ石釜 15cm K-15A [RISG-03]

商品番号	価格
13-0953-0501	¥15,200

サイズ: φ150×H80
●ご飯、釜めしなど熟々の提供が可能です。
●スンドップやその他のチゲ料理にも最適です。



6 長水 石焼煮込み鍋 手付 [RISN-01]

サイズ	商品番号	価格
NS-22 22cm φ220×60	13-0953-0601	¥8,500
NS-24 24cm φ240×60	13-0953-0602	¥10,900
NS-26 26cm φ260×60	13-0953-0603	¥12,500
NS-28 28cm φ280×60	13-0953-0604	¥13,800
ND30-6 30cm φ300×60	13-0953-0605	¥15,500

●鍋を石鍋に代えるだけで特別な料理にグレードアップ



7 パイオ ピビンバ器 [RBBB-16]

サイズ	商品番号	価格
VB-18 18cm φ180×74	13-0953-0701	¥1,600
VB-20 20cm φ200×76	13-0953-0702	¥1,800

●手軽に石焼きピビンバが味わえる高耐熱陶器製品で、直火で手早く調理出来ます。



8 IK 鉄ピビンバ鍋(木台・ハンドル付) [RBBB-17]

商品番号	価格
13-0953-0801	¥8,000

サイズ: φ180×H75(底径: φ129)
木台: 255×180×H20
重量: 本体1.5kg



9 ピビンバ鉄鉢(木台付) [RBBB-06]

サイズ	商品番号	価格
15cm φ150×H65	13-0953-0901	¥5,500
19cm φ185×H75	13-0953-0902	¥7,800



10 ピビンバ鉄鉢(箱台付) 15cm [RBBB-07]

商品番号	価格
13-0953-1001	¥6,000

サイズ: 180×180×H85



11 鉄ポット 17cm [RTTN-18]

商品番号	価格
13-0953-1101	¥6,300

サイズ: 165×H60
容量: 500ml



12 萬古焼ピビンバ鍋 びっこ黒 [RBBB-23]

商品番号	価格
13-0953-1201	¥2,200

サイズ: φ150×H65
●耐熱陶器性

※上記の価格には消費税は含まれておりません。