




パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-246	株式会社クイックパック	0564-59-3525

関連商品 エッグクッカー→P.824




キッチンポット・保存容器

246



**① 竹炭入りごはん用 スチーマー保存容器 約1杯分(2個入)M-711**    
 (AST-05)  9-0246-0101 ¥700  
 114×73×H63 0.27ℓ  
 材質: ポリプロピレン  
 耐熱温度: -30℃~140℃



**② 竹炭入りごはん用 スチーマー保存容器 約2杯分 M-712**    
 (AST-06)  9-0246-0201 ¥600  
 114×148×H63 0.6ℓ  
 材質: ポリプロピレン  
 耐熱温度: -30℃~120℃

①②ご使用方法






炊いたご飯を入れ  
冷凍保存  
(7~8分目位)




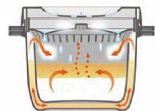
受け皿を外し水又はお湯を入れ  
再び本体をセット、レンジで加熱。  
【加熱時間目安】  
1杯分 約2~2分30秒  
2杯分 約3分30秒  
(時間は500Wでの目安です)



**③ マイクロウェーブ スープボール No.7420**    
 (PSC-23)  9-0246-0301 ¥2,800  
 φ135×H60 360cc.  
 ●ポリカーボネイト製で電子レンジ  
クッキング専用です。



**④ 電子レンジ スチームご飯メーカー (AGV-07)**  ¥2,050  
 9-0246-0401 ブラック  
 9-0246-0402 ホワイト  
 182×152×H130  
 材質: ポリプロピレン  
 容量: 700ml  
 付属品: レシピブック、外容器、内容器、内フタ、フタ  
 ●洗いやすいシンプル構造で、ごはんからお惣菜、デザートまで作ることができます。  
 ※お米一合分です。必要以上に食材を詰め込まないようにしてください。






●容器内を蒸気が循環し食材に  
しっかり熱が通る仕組みです。



●コンパクトサイズで冷蔵庫に  
収納が可能です。

朝食の付け合わせが電子レンジで簡単に!



**⑤ エッグポーチャー ジェム No.525**    
 (EET-04)  9-0246-0501 ¥500  
 215×90×H48  
 材質: ポリプロピレン  
 耐熱温度: -20~140℃






蒸しケーキ等も  
簡単に作れます。



ハンバーグの種と  
付け合わせと一緒に  
調理できます。



**⑦ レンジでらくチン!**    
**ゆでたまご4個用 RE-279**  
 (EYD-01)  9-0246-0701 ¥2,800  
 160×180×H131  
 材質: 本体、フタ、つまみ/ポリプロピレン  
 (耐熱温度: 120℃)  
 目皿、ふた内側/アルミニウム  
 (アルマイト加工)  
 ●卵と水を入れて電子レンジで加熱する  
だけで簡単にゆでたまごが完成。卵の  
仕上がりが加減も自由自在です。



**⑩ チンしてチップス (スライサー付) RE-165**    
 (BTV-C5)  9-0246-1001 ¥1,800  
 152×130×H113  
 材質: 本体/ポリメチルペンテン(耐熱200℃)  
 スライサー・安全具/ABS樹脂(耐熱80℃)  
 受け容器/AS樹脂(300ml 耐熱80℃)

●電子レンジで約8分~9分で、パリパリのポテトチップスが作れます。  
 ●油を使わない、ヘルシーな自然味が楽しめます。  
 ●ジャガイモの他、かぼちゃ、れんこん等のチップスも作れます。



**⑪ チンして キャラメルポップコーン RE-935**    
 (GPT-44)  9-0246-1101 ¥2,300

198×168×H163  
 材質: フタ/ポリプロピレン(耐熱120℃)  
 本体/ポリスチレン(耐熱200℃)  
 帽子・鼻・ヘラ/スプーン/ナイロン(耐熱180℃)  
 ●レンジで簡単!乾燥コーンで手軽にアツアツのポップコーンが出来上がります。  
 ●受け容器にキャラメル・バター等を入れ、レンジで溶かし混ぜ合わせればキャラメルポップコーンが作れます。



鍋類

フライパン・  
グリルパン・

ガストロノームハン  
ポデルハン

バット・番煎  
コンテナ

食缶 給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボールザル  
漬物米びつ

庖丁ナイフ・砥石

まな板・庖丁差  
殺菌庫

そばうどん  
バスタ用品

蒸し器中華  
揚げ物用品