

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-249	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 249

## キッチンポット・保存容器

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フココン
- ウェア
- ウェア
- ウェア
- 卓上備品
- 料理演習用品
- グラス、食器
- ホテル用品
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

### ル・パルフェ ガラス・ジャー

ガラスビンに食材を入れ保存する方法しかなかった時代より、ル・パルフェ社はフランス、シャンパーニュ地方の街、ランスで創業し発展を続けています。1935年の創業より、ル・パルフェの密封ビンには変わらぬ高い品質で、お客様から信頼をいただいています。砂がガラスビンとなり、天然のゴムはオレンジのパッキンへと姿を変え、ル・パルフェの象徴的な密封ビンとして生まれ変わります。ル・パルフェは創業時から変わらず情熱的に密封ビンの製造に取り組んでいます。



**1 ル・パルフェ ガラス ボーカルジャー 〈AZY-11〉**

	ℓ	φ	高さ	口径	
9-0249-0101	940236	0.25	110×85	80	¥1,200
9-0249-0102	960507	0.5	110×105	95	¥1,300
9-0249-0103	960508	0.75	110×145	95	¥1,400
9-0249-0104	3474982	1	110×175	95	¥1,500
9-0249-0105	940005	1.5	110×220	95	¥1,800
9-0249-0106	960510	2	125×250	95	¥2,000
9-0249-0107	940006	3	140×285	110	¥3,500

パッキン材質：天然ゴム

**2 ル・パルフェ ガラス テリーヌジャー 〈AZY-12〉**

	c.c.	φ	高さ	口径	
9-0249-0201	34669B1	125	85×75	80	¥1,200
9-0249-0202	940008	200	85×85	80	¥1,300
9-0249-0203	940009	350	100×95	95	¥1,400
9-0249-0204	940010	500	115×110	110	¥1,700
9-0249-0205	940051	750	115×135	110	¥1,800
9-0249-0206	940053	1,000	115×170	110	¥2,000

パッキン材質：天然ゴム

**3 ル・パルフェ ガラスダブルキャップジャー 〈AZY-13〉**

	c.c.	φ	高さ	口径	
9-0249-0301	940426	200	90×70	80	¥900
9-0249-0302	922937	350	105×80	95	¥1,100
9-0249-0303	922938	500	105×100	95	¥1,200
9-0249-0304	940427	750	105×145	95	¥1,300
9-0249-0305	940428	1,000	105×180	95	¥1,400
9-0249-0306	940432	1,500	120×215	110	¥1,800

**4 ル・パルフェ ボーカルキャップジャー 〈AZY-16〉**

	ℓ	φ	高さ	口径	
9-0249-0401	34699B1	1	105×165	95	¥1,000
9-0249-0402	34701B1	2	120×245	95	¥1,300
9-0249-0403	940234	3	135×275	110	¥2,100

**5 ル・パルフェ ガラス ジャムポット 〈AZY-14〉**

	c.c.	φ	高さ	
9-0249-0502	922942	385	82×110	¥700
9-0249-0503	940104	645	82×150	¥500

口径：75  
※メーカーの都合により蓋のデザインが変わることがございます。ご了承ください。

**POINT**

**煮沸真空保存の手順**

- 1.ビンに食材と保存液(マリネ液など)を入れ、保存液を注ぐときは、ビンに印された満水線を超えないように、或いはビンの口から下2cmは空ける様に注意してください。
- 2.ゴムパッキンをはめ、金具をしっかりはめます。ゴムパッキンをはめる前にお湯にくぐらせるはめやすくなります。
- 3.鍋に密封ビンと水をビンの上2~3cmくらいかぶるように入れます。鍋とビンが直接接触しないように布を引いてください。煮沸時間はビンの容量やレシピによって異なります。
- 4.煮沸が終わりましたら、火をとめてそのまま常温まで冷めます。真空密封されたビンはフタが密閉し、簡単には開きません。この方法で衛生的に食材の長期保存が可能になります。

※煮沸は必ず水から行ってください。沸騰した状態で密封ビンを入れずと破損する恐れがあります。  
※パッキンは一度脱気保存で使用したら、次に使う場合は新しいものにお取替ください。

### ボルミオリ ルイジ



フタを外して器としても提供出来ます



**6 ロック・イート テリーヌ (ガラス製) 〈ABL-65〉**

	ml	φ	高さ	口径	
9-0249-0601	11959/01	80	φ 84×H 64	70	¥1,850
9-0249-0602	11960/01	125	φ 84×H 76	70	¥1,900
9-0249-0603	11961/01	200	φ 84×H 97	70	¥2,000
9-0249-0604	11962/01	350	φ 84×H 140	70	¥2,050
9-0249-0605	12159/01	500	φ 120×H 105	120	¥2,200
9-0249-0606	12160/01	750	φ 120×H 137	120	¥2,400
9-0249-0607	12161/01	1,000	φ 120×H 170	120	¥2,600

●パッキン付

**7 ロック・イート カラフェ (ガラス製)〈ABL-66〉**

	ml	φ	高さ		
9-0249-0701	11963/01	250	φ 70×H 167	55	¥2,000
9-0249-0702	11964/01	500	φ 73×H 211	55	¥2,200
9-0249-0703	11965/01	1,000	φ 102×H 277	55	¥2,600

●パッキン付

**8 ロック・イート ハンディジャー 〈ABL-69〉**

	ml	φ	高さ		
9-0249-0801	12162/01	1,500	φ 145×H 155	120	¥2,800
9-0249-0802	12163/01	2,000	φ 145×H 190	120	¥3,200

●パッキン付