

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20632-774 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |



① グラスドームクッカー F71715

〈DSM-35〉 **9-0774-0101 ¥10,000**
 本体:φ223×H72
 フタ:φ184×H103
 材質:本体/黒古焼(耐熱陶器)
 フタ/耐熱ガラス(耐熱120℃)
 網/鉄(クロームメッキ)
 付属品:スモークチップ(桜材)50g
 ●スモーク網を外せば鍋料理やご飯も炊けます。

ツヴィリング



ウッドチップ用プレート ラック(スチーム用)

18/10ステンレススチール
 アルミニウムコア
 特殊ステンレススチール(IH対応)

② ツヴィリング スチーム&スモーカー セット 40999-028-0 (AST-07)

内径 高さ 重さ kg
9-0774-0301 280 75 4.0 2.1 ¥21,000

付属品:ウッドチップ用プレート、ラック(スチーム用)
 ●SIGMA® Classic(底厚三層構造:18-10ステンレス/アルミニウム/特殊ステンレス)を採用し、少ない熱量で調理することができます。
 ●スモークだけでなく、スチームにも対応した新しいスタイルのクックウェアです。



④ ステンレススモーカー SS-25

〈DSM-34〉 **9-0774-0401 ¥12,000**
 290×295×H185
 網:φ250
 質量:1.1kg
 材質:本体/ステンレス
 網/スチール(クロームメッキ)
 つまみ/天然木
 ●網が大きく、色々な食材をならべて一度にスモークすることが可能です。
 ●底蓋と本体に各10か所の空気穴があり、食材によって空気の量を調整できます。



⑤ キッチン スモークキュート IH-240P ステンレス

〈DSM-29〉 **9-0774-0501 ¥9,000**
 φ248×H207
 材質:本体・ハンドル/ステンレス
 網/スチール(クロームメッキ)



⑥ 鉄 燻製鍋 27cm

〈DSM-37〉 **9-0774-0601 265 74 2.2 ¥6,500**

材質:本体、蓋、アミ/鉄
 皿/アルスター
 ●自宅やアウトドアで手軽に手作りの燻製が楽しめます。
 ●燻製だけでなく、さつま芋やお餅も美味しく焼けます。
 ●本体と蓋はシリコン樹脂加工。



⑦ ニューセラミックス お手軽 燻製鍋 TSP/PN-31D

〈QKV-64〉 **9-0774-0701 ¥9,500**

内径 高さ 重さ kg
 215×58 1.5 2.0
 付属品:金網×2枚、スモークチップ サクラ×1ヶ
 ●付属の金網を2段組みで使用すれば、鍋の空間を最大限利用して無駄の無い調理が可能です。
 ●熟煮専用。

深い香りとし色がいい天然木100%



⑧ スモーク用チップ (1袋500g入) 〈DSM-07〉

| | |
|---------------------|------|
| 9-0774-0801 サクラ | ¥700 |
| 9-0774-0802 ナラ | ¥700 |
| 9-0774-0803 オニクルミ | ¥700 |
| 9-0774-0804 リンゴ | ¥700 |
| 9-0774-0805 ヒッコリー | ¥830 |
| 9-0774-0806 ホワイトオーク | ¥830 |
| 9-0774-0807 ブナ | ¥700 |

⑨ スモーク用チップ (1袋100g入) 〈DSM-36〉

| | |
|---------------------|------|
| 9-0774-0901 サクラ | ¥270 |
| 9-0774-0902 ナラ | ¥270 |
| 9-0774-0903 オニクルミ | ¥270 |
| 9-0774-0904 リンゴ | ¥270 |
| 9-0774-0905 ヒッコリー | ¥300 |
| 9-0774-0906 ホワイトオーク | ¥300 |
| 9-0774-0907 ブナ | ¥270 |

⑩ スモーク用ウッドロング (300mm) 〈DSM-08〉 発煙時間:約4~5時間

| | |
|-------------------|--------|
| 9-0774-1001 サクラ | ¥670 |
| 9-0774-1002 ナラ | ¥670 |
| 9-0774-1003 オニクルミ | ¥670 |
| 9-0774-1004 リンゴ | ¥670 |
| 9-0774-1005 ヒッコリー | ¥1,000 |
| 9-0774-1006 ブナ | ¥670 |

50×50×300

⑪ スモーク用ウッドミニ (180mm) 〈DSM-17〉 発煙時間:約2時間30分

| | |
|-------------------|------|
| 9-0774-1101 サクラ | ¥470 |
| 9-0774-1102 ナラ | ¥470 |
| 9-0774-1103 オニクルミ | ¥470 |
| 9-0774-1104 リンゴ | ¥470 |
| 9-0774-1105 ヒッコリー | ¥570 |
| 9-0774-1106 ブナ | ¥470 |

40×38×180

■スモーク用チップ、ウッドの特長

| | | |
|--|--------------|---|
| | サクラ | 日本では最もポピュラー。香りが強く、クセのある食品に合わせて使えます。マトンやポーク向き。 |
| | ナラ | 木材の中ではタンニンが多いため、色つきが早く、やや渋みがある。 |
| | オニクルミ | ヒッコリーによく似た香りで、肉類、魚類にと幅広く利用することが出来ます。 |
| | リンゴ | 甘い部類に属し、マイルドな仕上がり。クセのない淡白な食品(鶏肉や白身魚)に合う。 |

| | | |
|--|----------------|--|
| | ヒッコリー | 欧米では最もポピュラー。香りもよくオールマイティなチップ。魚類のほか、ベーコン、ハムに使用される。 |
| | ブナ | ナラと共に魚介類にマッチする。すっきりとした香りが特長。 |
| | ホワイトオーク | ニッカウスキーの樽を使用していますのでほのかに甘い香りがします。淡白な素材に向いています。多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色つきも良好です。 |

炊飯器・保温ジャー
 しゃもじ
 オーブンレンジ
 コンロ
 冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー
 関連用品
 ゆで麺機
 餃子焼機

焼物器・焼物用品
 燻製・串・ハケ

釜めし
 ハンパコンロ

シンク
 シンク周り用品

作業ホウ
 キッチン収納