

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-1090	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

スモーカー・薫製器 1090

燻製料理を、家庭で気軽に



スモークポット コロ

ページコード	商品コード	価格
①つばき ST-126TB	4-1090-0101 1561000	¥4,800
②燻 ST-126NV	4-1090-0201 1561010	¥4,800 燻盤

外寸:φ230×H165  
重量:1,560g  
材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、  
金網/鉄(クロームメッキ)  
●金網、温度計、オリジナルレシピ付  
●フタをしっかりと閉じるため、燻煙が循環し、少ないチップで燻製料理ができます。しつこい燻煙が室内に広がりにくいスモーカーです。  
※燻製中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでの使用はできません。  
※IH調理器、電子レンジでのご使用はできません。



③スモークポット IH ブラック

ページコード	商品コード	価格
ST-128BK	4-1090-0301 1141650	¥6,800

外寸:230×190×H142 重量:1,400g  
材質:本体/耐熱陶器、フタ/陶器  
金網/鉄(亜鉛メッキ)  
付属品:金網  
●キッチンで手軽に燻製ができる陶器製スモーカー  
●IH調理器、ガスコンロどちらでも使えます。



④お手軽燻製鍋セット

ページコード	商品コード	価格
TSP/PN-31D5	4-1090-0401 5534790	¥9,500

外寸:255×55×H150  
重量:2kg 容量:1.5ℓ  
材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃  
付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ5袋  
●調理時間は、大抵の食材なら10分程度で出来上がり。なにかと大掛かりになる燻製が、手軽に楽しめます。



⑤ステンレス スモーカー

ページコード	商品コード	価格
SS-25	4-1090-0501 6566200	¥12,000

外寸:295×290×H185  
材質:本体/ステンレス  
網/スチール(メッキ)  
つまみ/天然木  
●取っ手がついているので持ち運びが簡単です。  
●底蓋と本体に各10箇所空気穴があり、食材によって空気の量を調整できます。

スモークチップ  
スモークウッドに対応



空気穴の調整が可能なのでスモークチップの時は空気穴を閉じ煙たたくならず色付きが良くなります。スモークウッドのときは空気穴を開き、温度や煙の量を調整できます。

キッチンで簡単に燻製料理ができます。



⑥キッチン香房

ページコード	商品コード	価格
ST-125	4-1090-0601 1838220	¥4,700

外寸:φ210×H160  
収納時:φ210×H120  
材質:ステンレス  
燻煙網/鉄(クロームメッキ)  
●ハンドルは取熱時に便利な折りたたみ式



⑦保温燻製器 イージースモーカー

ページコード	商品コード	価格
RPD-13	4-1090-0701 8351100	¥20,000

外寸:285×225×H140  
重量:約2kg  
材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)  
付属品:スモークチップ(サクラ)50g・焼き石・網  
●加熱時間が短い。  
●煙の出る量が少ない。

作り方

- 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
- 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら弱火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



食材をシートに包むだけ



⑧燻製シート SF058100-5 (5枚入)

ページコード	商品コード	価格
4-1090-0801	3574700	¥7,900

1,000×580  
●炬燵性繊維セルロースにスモークアロマを染み込ませた不織布で、食品を巻いて冷蔵庫で保管するとスモーク風味が食品に染み込んで簡単に燻製になります。  
●火を使わないので固くならず、旨味とほど良い水分のある柔らかい仕上がりが、  
●色々な食材が燻製になります。

65 冷温機器

66 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

68 カフェ・サバイス用品・トレイ

69 ブレンダー・ジューサー・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器