

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-1049	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1049

卓上用品

料理演出用品

102 石焼・焼肉・中華・ガスコンロ

料理演出用品

天然石調理器  韓国名産 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、すきまを作って下さい。)
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。永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。

101
104


101
和器・陶器・銅器・小物

102
石焼・焼肉・中華・ガスコンロ

103
調理器・調理器


104
天板・プレート・カンペン



① 長水 石焼ピビンバ器 (補強なし) [RBBB-13] 

サイズ	
B-012 12cm φ120×70	17-1049-0101 ¥4,750
B-014 14cm φ140×70	17-1049-0102 ¥5,000
B-016 16cm φ160×70	17-1049-0103 ¥5,560
B-018 18cm φ180×75	17-1049-0104 ¥6,550
B-019 19cm φ190×75	17-1049-0105 ¥7,000
B-020 20cm φ200×85	17-1049-0106 ¥8,000




② 長水 石焼ピビンバ器 (補強付き) [RBBB-14] 

サイズ	
B-016R 16cm φ160×70	17-1049-0201 ¥7,400
B-018R 18cm φ180×75	17-1049-0202 ¥8,100
B-019R 19cm φ190×75	17-1049-0203 ¥9,600
B-020R 20cm φ200×80	17-1049-0204 ¥11,050

●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	
K-15 15cm φ150×80	17-1049-0301 ¥10,600
K-16 16cm φ160×85	17-1049-0302 ¥13,150
K-18 18cm φ180×90	17-1049-0303 ¥19,500
K-20 20cm φ200×100	17-1049-0304 ¥24,600

●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] 

17-1049-0401	¥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] 

17-1049-0501	¥15,700
--------------	---------

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	
NS-22 22cm φ220×60	17-1049-0601 ¥10,300
NS-24 24cm φ240×60	17-1049-0602 ¥12,900
NS-26 26cm φ260×60	17-1049-0603 ¥14,900
NS-28 28cm φ280×60	17-1049-0604 ¥18,300
ND30-6 30cm φ300×60	17-1049-0605 ¥21,150

●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	
VB-18 18cm φ180×74	17-1049-0701 ¥1,600
VB-20 20cm φ200×76	17-1049-0702 ¥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 K 鉄 ピビンバ器 (木台・ハンドル付) [RBBB-17] 

17-1049-0801	¥8,000
--------------	--------

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



⑨ ビビンバ鉄鉢 (木台付) [RBBB-06] 

サイズ	
15cm φ150×H65	17-1049-0901 ¥5,500
19cm φ185×H75	17-1049-0902 ¥7,800



⑩ ビビンバ鉄鉢 (箱台付) 15cm [RBBB-07] 

17-1049-1001	¥6,000
--------------	--------

サイズ: 180×180×H85



⑪ 鉄 ポット 17cm [RTTN-18] 

17-1049-1101	¥6,300
--------------	--------

サイズ: 165×H60
容量: 500ml



⑫ 萬古焼 ビビンバ鍋 びびっこ 黒 [RBBB-23] 

17-1049-1201	¥3,000
--------------	--------

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。