

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-2149	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 2149 焼肉・石焼・中華

- 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
- 軽食・鉄板焼用品
- 製菓用品
- 棚
- 洗濯用
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- ウェット
- ウェット
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品

## 遠赤外線効果のある石焼。

### 〈特長〉

1. 石器は熱に強く、割れにくい。特殊な石を使用しております。石器が加熱されると、表面から遠赤外線が放射され、それが食物の内部に浸透して味の内包効果をおこさせ、水分分離や組織分解せず食物を均一に焼きあげます。特に焼肉の場合、焦げず、煙が出ず、油が飛び散らず、匂いも出ないといった特長があります。
2. 油煙や匂い、か煙など出ませんので高級料理店・ホテル・レストラン・食堂・一般家庭などで、お部屋を汚す心配がありません。安心して御使用ください。
3. 石器ですので、調理器に匂いがつかず、手入れがカンタンです。使用中でも石器の上に水をたらし、フキン等で拭き取ると、きれいに汚れが落とせます。又、使用後はスポンジ等でカンタンに落ちます。

### 〈使用方法〉

- 石という天然素材ですから、金属食器に比べて高温になるまで多少時間がかかりますが、一度温まると冷めにくく、保温力があります。
- 固形燃料に火をつけてから、石器が適温(150℃～180℃)になったかどうかの判断は、水滴をたらしてはじけるようになると焼き頃ですので食物をのせてください。



**1 石焼調理器 百万石**  
 (QIS-02) 1-2149-0101 ¥44,000  
 石の寸法:220×220×H12  
 全高:140



**2 石焼調理器 五十万石**  
 (QIS-03) 1-2149-0201 ¥21,000  
 石の寸法:220×220×H12



**3 石焼調理器 十万石**  
 (QIS-04) 1-2149-0301 ¥12,500  
 石の寸法:180×150×H12  
 全高:100



**4 石焼調理器 五万石**  
 (QIS-05) 1-2149-0401 ¥11,000  
 石の寸法:150×150×H12  
 全高:90



**5 石焼調理器 三万石**  
 (QIS-06) 1-2149-0501 ¥7,900  
 石の寸法:180×150×H12



**6 石焼セット (QIS-32) ㊦**  
 1-2149-0601 SA-51 (大) 295×190×H38 ¥10,400  
 1-2149-0602 SA-52 (中) 250×160×H38 ¥9,200  
 1-2149-0603 SA-53 (小) 165×130×H38 ¥5,900  
 石焼プレートサイズ:大/220×150×H18  
 中/180×130×H18  
 小/120×100×H18

● 富士山の熔岩を使用。遠赤外線効果で肉、魚、野菜がふっくらとおいしく焼き上がります。



**7 長卓上石焼プレート (QIS-30)**  
 直径 高さ kg  
 1-2149-0701 中 180×12 0.66 ¥7,700  
 1-2149-0702 小 150×12 0.4 ¥6,500  
 使用可能コンロ:中 やまと銅コンロセット中・小  
 小 やまと銅コンロセット小  
 ※写真のコンロは別売です。P.2132㉒やまと銅コンロセットをご使用ください。



**8 丸石焼皿 (ホルダー付) ST-493**  
 (QIS-24) ㊦ 1-2149-0801 ¥9,000  
 φ170×H35



**9 角石焼皿 (ホルダー付) ST-492**  
 (QIS-25) ㊦ 1-2149-0901 ¥9,000  
 160×160×H35  
 ※写真のコンロセット小 (P.2132㉒参照)は別売です。

**10 石焼コンロセット (QIS-12) ㊦**  
 1-2149-1001 ST-403 大 230×145×H80 ¥15,350  
 1-2149-1002 ST-404 小 155×135×H80 ¥10,250

**11 丸太石焼セット ST-471**  
 (QIS-13) ㊦ 1-2149-1101 ¥13,850  
 175×110×H130



**12 石焼スタンドセット ST-406 中**  
 (QIS-34) ㊦ 1-2149-1201 ¥17,100  
 200×135×H95  
 石板サイズ:190×125×H12  
 ● 富士山溶岩石の遠赤外線効果により、素材がふっくら柔らかく召し上がれます。



**13 アルミ焼肉プレート さざ波 (角)大 M11-315**  
 (QYK-46) 1-2149-1301 ¥7,150  
 290×150×H30  
 焼面サイズ:205×130  
 ● プレート部分は取り外しができ、洗浄が楽にできます。  
 ● プレート表面はフッ素3層コーティング。  
 ● 本体の底面に汁受けの溝がありますので、余分な油等が落ちる心配はございません。



**14 アルミ焼物プレートさざ波 (角)M10-549**  
 (QYK-36) 1-2149-1401 ¥3,850  
 220×150×H25  
 ● プレート表面はフッ素3層コーティング  
 ● プレート表面の凹凸の形状により魚等の食材がこびりつきにくくなっています。

**15 アルミ焼物プレートさざ波 (丸)M10-577**  
 (QYK-37) 1-2149-1501 ¥3,850  
 φ180×H30  
 ● プレート表面はフッ素3層コーティング  
 ● プレート表面の凹凸の形状により魚等の食材がこびりつきにくくなっています。



特殊セラミック製でできたグルメ石は、素材の味を生かし、まろやかな自然の味を引き出し、中から美味しく焼きあげます。

- 特長
1. 熱に強く直火に耐えます。(急熱急冷しても割れません。)
  2. 遠赤外線効果が高く、料理素材をよりおいしく、まろやかな味にします。
  3. 保温力が高く、長時間さめにくく火を消しても余熱で調理が出来ます。(約10分～15分)

使用方法  
 ● ガス及びガスオーブンで熱した後、ほうろく鍋に入れて、ご使用下さい。  
 この他工夫次第でいろいろな料理に使用出来ます。(固形燃料にて陶板としてお使いになりたい時はM20-119を使用して下さい。)

## グルメ石(工業用耐熱セラミックス)

**16 M20-119**  
 (QGL-09) 1-2149-1601 ¥4,700  
 φ120×H30(固形燃料専用)  
 ※16に使用しているコンロは、P.2136㉓です。

**17 M20-117 (QGL-11) 1-2149-1701 ¥4,600**  
 105×75×H25

**18 M20-118 (QGL-12) 1-2149-1801 ¥5,400**  
 φ120×H30  
 ※17、18皿は付属していません。

**19 料理石 (QLY-05) ㊦**  
 1-2149-1901 ST-100S(大) 120×120×H18 ¥4,200  
 1-2149-1902 ST-101S(中) 102×102×H18 ¥3,900  
 1-2149-1903 ST-102S(小) 90×90×H18 ¥3,400  
 ● 熔岩石

