

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-777	株式会社クイックパック	0564-59-3525

777

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サーブ用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼物
- 製菓用品
- ワゴン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 長靴白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フタ
- ウェア
- テーブル
- 卓上用品
- 料理演出用品
- グラス
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗用品

ヘッド部分が取り外し可能なプロタイプ



① プレビル スモーキングガン PRO

〈DSM-32〉 1-0777-0101 ¥46,000

165×82×H170

電源:単3乾電池×4本付

付属品:交換用メッシュフィルター×3、49cmゴムチューブ、サンプルウッドチップ(アップル・ヒッコリー)

- ガラス容器に入れたり、ボールで使用する際はサラップをご使用下さい。
- 付属の専用ゴムチューブを接続してジップロック等にもご使用出来ます。
- ステンレス部分が簡単に取り外し出来ますので燃えカスやつまりも簡単に取り除く事が出来ます。



使用方法



1.電池を入れまっすぐに設置します。



2.専用のスモークチップを投入口から適量入れます。



3.電源スイッチを入れスモークチップに直接点火します。

100%Chef Super-Aladin

スーパーアラジン(電動スモークマシン)



② スーパーアラジン

〈DSM-23〉 1-0777-0201 ¥72,000

φ45×H260

電源:単三乾電池×4個付



③ アラジンチップ(80g入)

〈DSM-26〉 1-0777-0301 ¥1,500

φ45×H260

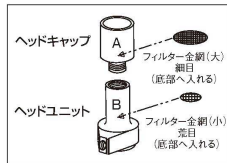
電源:単三乾電池×4個付

●スーパーアラジン用に開発された油分の少ないブナ材99%のチップです。

■ご使用方法

A部分の底に付属のフィルター大使用(金アミ)セット。その上にチップを入れます。A部分のフィルターは燃焼の為に焦げますが破損するまで使用できます。但し洗浄時に紛失しないよう気をつけて下さい。尚、アラジンチップは多少お水でぬらしてご使用下さい。燃焼時間が長くなります。本体のスイッチをONにする。A部分にロングライターで点火するとスモークが発生します。スイッチをON/OFFすることで燃焼の加減をコントロールすることが出来ます。また付属の排煙チューブを使い、食品、容器、オリジナル帽子カバーに注入できます。

フィルターセット図



④ スーパーアラジン専用ガラスカバー(バルブ付) (DSM-27)

1-0777-0401 DM-13 13cm ¥10,500

1-0777-0402 DM-15 15cm ¥11,400

1-0777-0403 DM-21 21cm ¥18,200

⑤ スーパーアラジン専用ガラスカバー(タジン18cm 10-0017)

〈DSM-24〉 1-0777-0501 ¥12,000



⑥ ドームNo900 CA-K900

〈PDC-03〉 1-0777-0601 ¥2,200

φ108×H105

⑦ ドームNo940 CA-K940

〈PDC-04〉 1-0777-0701 ¥3,400

φ140×H137

⑧ ドームNo970 CA-K970

〈PDC-05〉 1-0777-0801 ¥5,400

φ170×H166



●⑥～⑧重ねて収納することができます。



⑨ ガラスドーム (PDC-06)

1-0777-0901 TS44040 120 φ120×H120 ¥2,500

1-0777-0902 TS44039 140 φ140×H130 ¥3,300

材質:硬質ガラス

- プレートと組み合わせることで、料理がより引き立ちます。
- 香りやスモークを楽しむメニューにもご使用いただけます。



「燻製シート」食材をシートに包むだけで燻製に!

- 専用設備を必要とせず冷蔵庫で簡単に燻製食品ができます。
- 植物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、食品を同製品に巻いて冷蔵庫で保管するとスモークアロマの風味が食品に染み込んで簡単に燻製商品に仕上げます。
- 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な仕上がります。

⑩ 燻製シートSF058100-5(5枚入)

〈DKV-73〉 1-0777-1001 ¥8,400

580×1,000 (A4用紙約10枚分相当)