

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-778	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) **1-0778-0101 ¥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。



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-O7)

内径 高さ 重 量 kg  
**1-0778-0201 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。



3 ステンレススモーカー SS-25

(DSM-34) **1-0778-0301 ¥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。



4 キッチン スモークキュート IH-240P ステンレス

(DSM-29) **1-0778-0401 ¥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)



5 鉄 燻製鍋 27cm

(DSM-37) **1-0778-0501 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。



6 ニューセラミックス お手軽 燻製鍋 TSP/PN-31D

(QKV-64) **1-0778-0601 ¥12,000**

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%



7 スモーク用チップ (1袋500g入) (DSM-07)

1-0778-0701 サクラ	¥700
1-0778-0702 ナラ	¥700
1-0778-0703 オニグルミ	¥700
1-0778-0704 リンゴ	¥700
1-0778-0705 ヒッコリー	¥830
1-0778-0706 ホワイトオーク	¥830
1-0778-0707 ブナ	¥700

8 スモーク用チップ (1袋100g入) (DSM-36)

1-0778-0801 サクラ	¥270
1-0778-0802 ナラ	¥270
1-0778-0803 オニグルミ	¥270
1-0778-0804 リンゴ	¥270
1-0778-0805 ヒッコリー	¥300
1-0778-0806 ホワイトオーク	¥300
1-0778-0807 ブナ	¥270

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

1-0778-0901 サクラ	¥ 670
1-0778-0902 ナラ	¥ 670
1-0778-0903 オニグルミ	¥ 670
1-0778-0904 リンゴ	¥ 670
1-0778-0905 ヒッコリー	¥1,000
1-0778-0906 ブナ	¥ 670

50×50×300

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

1-0778-1001 サクラ	¥470
1-0778-1002 ナラ	¥470
1-0778-1003 オニグルミ	¥470
1-0778-1004 リンゴ	¥470
1-0778-1005 ヒッコリー	¥570
1-0778-1006 ブナ	¥470

40×38×180

■スモーク用チップ、ウッドの特長

	<b>サクラ</b>	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。マトンやポーク向き。
	<b>ナラ</b>	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。
	<b>オニグルミ</b>	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。
	<b>リンゴ</b>	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。

	<b>ヒッコリー</b>	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。
	<b>ブナ</b>	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。
	<b>ホワイトオーク</b>	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・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・シンク

シンク周り用品

作業ホウ

キッチン収納