

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20665-58	株式会社クイックパック	0564-59-3525



鍋・こんろ

あられ鍋／あられ平鍋／しぐれ平鍋

使用商品／あられ鍋 段付 (M11-621)・丸こんろ 黒 (大) (M10-782)・火入れ (小) プレス (M10-913)・敷板 丸こんろ用 (溝付) (M40-940) ※一部取り扱いのない商品がございます。

あられ鍋 段付

ステンレス製

●段付きの為、丸こんろで使用の際に安定してお使いできます。



1 **M11-621** 2,000円
あられ鍋 段付
φ19×高4.7 790cc



使用例／丸こんろ黒 大 (M10-782)・火入れ (小) プレス (M10-913)
敷板丸こんろ用 (溝付) (M40-940)

あられ平鍋／しぐれ平鍋

電調 OK

ステンレス製

●鍋底が平面なので、電磁調理器でも使用できます。民芸こんろ (A-2、B-2)、グリルこんろへのセットが最適です。



2 **M11-623** 2,000円
あられ平鍋
φ19×高4 840cc



3 **M11-624** 2,000円
しぐれ平鍋
φ19×高4 840cc



使用例／民芸こんろ A-2 茶 (M11-722)・
火入れ (小) プレス (M10-913)



●加熱すると、鍋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。 ●洗浄機を使用する際は、アルミ製の鍋はアルミ対応の洗剤を使用して下さい。
●PHの強い調味料、食材を使用すると、黒く変色する事がありますが、水1.8ℓに対して大さじ2杯程度の酢の溶液を作り沸騰させ、中に入れた後、たわしで洗浄すると表面の変色は直ります。
●電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。