

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

鍋・こんろ

あられ鍋／亀甲きっこう鍋／新亀甲鍋



使用商品／あられ鍋(大)(M10-174)・火入れ(小)プレス(M10-913) ※一部取り扱いのない商品がございます。

## あられ鍋

ステンレス製



- |   |                              |                             |
|---|------------------------------|-----------------------------|
| 1 | <b>M10-211</b><br>あられ鍋(小)    | 1,800円<br>φ17.3×高5.2 680cc  |
| 2 | <b>M10-174</b><br>あられ鍋(大)    | 1,800円<br>φ19×高4.7 790cc    |
| 3 | <b>M11-033</b><br>あられ鍋(小) 蓋付 | 3,960円<br>φ17.3×高11.5 680cc |
| 4 | <b>M11-034</b><br>あられ鍋(大) 蓋付 | 3,960円<br>φ19×高11.5 790cc   |

## 亀甲きっこう鍋

ステンレス製



- |   |                             |                        |
|---|-----------------------------|------------------------|
| 5 | <b>M10-292</b><br>亀甲鍋 ステンレス | 3,120円<br>φ21×高5 870cc |
|---|-----------------------------|------------------------|

## 新亀甲鍋

電調OK ステンレス製



- |   |                              |                          |
|---|------------------------------|--------------------------|
| 6 | <b>M11-448</b><br>新亀甲鍋 ステンレス | 2,950円<br>φ19×高4.8 810cc |
|---|------------------------------|--------------------------|

●底径を大きくし、電磁調理器対応になりました。



●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。