

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20665-66	株式会社クイックパック	0564-59-3525

焼物プレートさざ波

アルミ
合金製
フッ素
3コート

銅・こんろ

焼物プレートさざ波／グルメ石



こんろ・火入れは別売りです。

こんろ・火入れ・敷板は別売りです。

こんろ・火入れ・敷板は別売りです。

1 **M10-549 3,850円**
焼物プレート さざ波(角) 小
縦14.2×横16.3×高2.5(内寸縦9×横15)

2 **M11-315 7,150円**
焼物プレート さざ波(角) 大
縦14.5×横24×高3(内寸縦13×横20.5)

3 **M10-577 3,850円**
焼物プレート さざ波(丸)
φ18×高3(内寸φ13.5)

使用商品／焼物プレート さざ波(角) 大(M11-315)・いろはこんろ 長角(黒)(M10-808)・いろはこんろ 長角用敷板(固形・炭兼用)(M40-972)、
焼物プレート さざ波(角) 小(M10-549)・民芸風こんろ 焼杉(大)(M10-777)・火入れ(小)プレス(M10-913)、
焼物プレート さざ波(丸)(M10-577)・さざ波こんろ 黒(M11-449)・火入れ(小)プレス(M10-913)・敷板14角(M40-552)

グルメ石

セラミック
製

- 4 **M20-119 4,700円**
グルメ石 固形燃料用
φ12×高2.5
- 5 **M20-118 5,400円**
グルメ石 厚
φ12×高2.5
- 6 **M20-117 4,600円**
グルメ石 楕円
縦7.5×横10.5×高2.5

- ◆強い衝撃を与えると、割れたり欠けたりします。
- ◆過熱すると、高温状態が長く続きます。やけどをしないように注意してお取扱下さい。
- ◆テーブル等には直接置かないで下さい。
- ◆使用後は水に漬置せず、流水でよく洗浄をし、十分乾燥させてから収納して下さい。(水分を含んだ状態で、熱すると割れる恐れがあります)

特殊セラミック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。

こんろ・網は別売りです。



※皿は演出品です。

使用方法

ガス及びガスオープンで熱した後、焙烙鍋に入れて、ご使用下さい。
そ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。)

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、長時間さめに火を消しても余熱で調理が出来ます。(約10分～15分)



- 加熱すると陶板や蓋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。
- 加熱すると高温状態が長く続き、やけどの恐れがありますので、取り扱いには十分にご注意下さい。
- アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。