食器百貨

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20665-68	株式会社クイックパック	0564-59-3525



使用商品／グリル鍋(M11-507)・グリルこんろ(M11-721)・火入れ(小)プレス(M10-913)、グリル鍋(両手付)(M11-509)・グリル台 ブラック(M11-524)、グリル鍋(片手付)(M11-508)
※こんろに仕様変更がございます。※一部取り扱いのない商品がございます。

グリル鍋

電調OK　ガスコンロOK　1～3　ステンレス&アルミ製　フッ素コート　4　耐熱樹脂製　敷板は別売りです。

特長
- 電磁調理器、ガスコンロで使用できる皿です。
- アルミとステンレスの二層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた皿です。



1 M11-507　3,100円
グリル鍋　φ17×高3　445cc



2 M11-508　3,400円
グリル鍋(片手付)　φ17×高3　445cc



3 M11-509　3,400円
グリル鍋(両手付)　φ17×高3　445cc



4 M11-524　1,460円
グリル台 ブラック　縦18×横23.5×高2.2

注意
- 加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。鍋つかみ等を必ずご使用下さい。　●空焚きは絶対にしないで下さい。
- 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。
- 電磁調理器は、メーカーや機種によって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。