

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20665-90	株式会社クイックパック	0564-59-3525

いろはこんろ

銅・こんろ

いろはこんろ



必ず敷板を敷いてご使用下さい。

1 **M11-315** 7,150円
焼物プレート さざ波(角)大
縦15×横29×高3(内寸縦13×横20.5)

アルミ
合金製

2 **M10-807** 8,000円
いろはこんろ 長角(白)
縦13×横24×高11

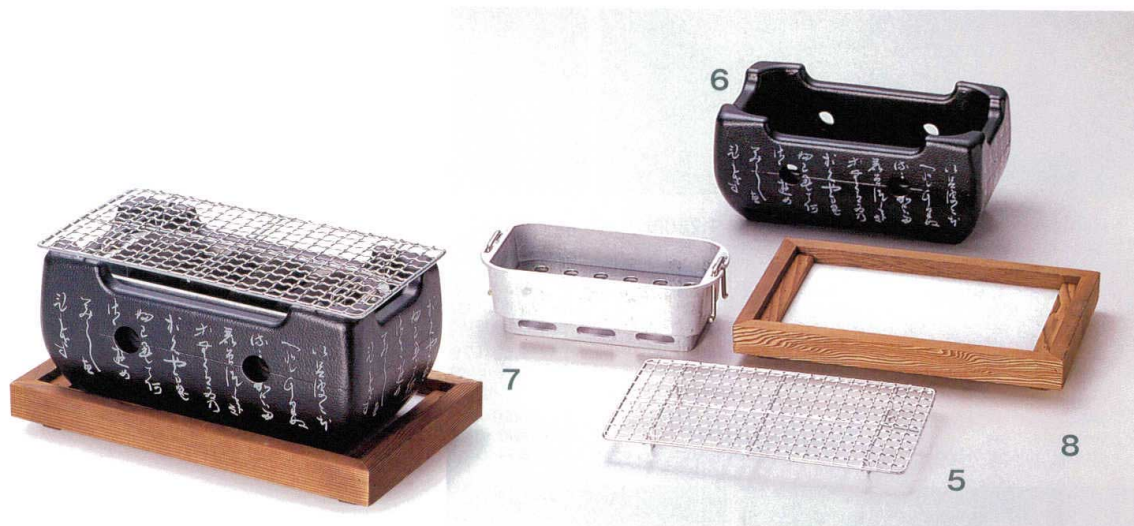
アルミ
合金製

3 **M10-913** 130円
火入れ(小) プレス
φ5.5×高2.5 アルミ製

アルミ
合金製

4 **M40-983** 2,090円
いろはこんろ 長角用敷板(固形燃料用)
縦14×横25×高1.5

木製



5 **M20-362** 2,180円
いろはこんろ 長角用ステンレス網
縦13.5×横24×高2

ステン
レス
製

6 **M10-808** 8,000円
いろはこんろ 長角(黒)
縦13×横24×高11

アルミ
合金製

7 **M10-943** 5,200円
いろはこんろ 長角用炭入れ
縦9×横20×高6.5

アルミ
合金製

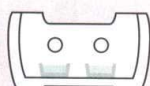
ステン
レス
製

本体:アルミ
中板:ステンレス

8 **M40-972** 3,000円
いろはこんろ 長角用敷板(固形・炭兼用)
縦16×横27×高3.5

木製

※炭を使用する場合には必ず当社指定の炭入れと敷板をご使用下さい。



固形燃料で使用する場合、図の様に燃料を置くと25gを2個で十分使用できます。
空気穴の下に固形燃料を置けば着火用ライターのご使用も可能です。



- 鍋、陶板の大きさに合ったこんろを必ずご使用下さい。転がる恐れがあります。
- 炭火の場合こんろの底面が熱くなりテーブルを焦がす事がありますので、敷板は必ずご使用下さい。
- 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。