

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-1092	株式会社クイックパック	0564-59-3525
ご注文の際は、 ページ・番号・商品コードをご記入ください。		スモーカー・薫製器 1092

薫製料理を、家庭で気軽に



①スモークポット コロ つばき

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

ST-126TB 5-1092-0101 1561000 ¥4,800

外寸:φ230×H165

重量:1,560g

材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、

金網/鉄(クロームメッキ)

●金網、温度計、オリジナルレシピ付

●フタをしっかりと閉じるため、煙が循環し、少ないチップで薫製料理が

できあがり、しかも室内に煙が出にくいスモーカーです。

※薫製中、鍋は高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでの

ご使用はできません。

※IH調理器、電子レンジのご使用はできません。



②お手軽薫製鍋セット

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

TSP/PN-31D2 5-1092-0201 5534791 ¥12,000

外寸:255×55×H150

重量:2kg 容量:1.5ℓ

材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃

付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ2袋

●調理時間は、大抵の食材なら10分程度で出来上がり、なにかと

大抵の食材なら、手軽に楽しめます。



③ステンレス スモーカー

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

SS-25 5-1092-0301 6566200 ¥12,000

外寸:295×290×H185

材質:本体/ステンレス

網/スチール(メッキ)

つまみ/天然木

●取っ手がついているので持ち運びが簡単です。

●底蓋と本体に各10か所空気穴があり、食材によ

って空気の量を調整できます。

スモークチップ スモークウッドに対応



空気穴の調整が可能なのでスモークチップの時は空気穴を閉じ煙たくらずに色付きが良くなります。スモークウッドのときは空気穴を開き、温度や煙の量を調整できます。

キッチンで簡単に薫製料理ができます。



④キッチン香房

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

ST-125 5-1092-0401 1838220 ¥4,700

外寸:φ210×H160

収納時:φ210×H120

材質:ステンレス

焼網/鉄(クロームメッキ)

●ハンドルは収納時に便利に折りたたみ式



⑤保温薫製器イージースモーカー

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

RPD-13 5-1092-0501 8351100 ¥30,000

外寸:285×225×H140

重量:約2kg

材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)

付属品:スモークチップ(サクラ)50g・焼き石・網

●加熱時間が短い。

●煙の出る量が少ない。

作り方

- 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
- 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら弱火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



(チーズの場合)

(チーズの場合)

食材をシートに包むだけ



⑥薫製シート SF058100-5 (5枚入)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

5-1092-0601 3574700 ¥7,900

1,000×580

●植物性繊維セルロースにスモークアロマを染み込ませた不織布で、食品を巻いて冷蔵庫で保管するとスモーク風味が食品に染み込んで簡単に薫製になります。

●火を使わないので火が心配なく、旨味とほろよい水分のある柔らかい仕上がりが、

●色んな食材が薫製になります。

65 冷温機器

66 ビューフェ関連

67 ビューフェ・宴会

68 サイバー用品・トリー

69 ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器