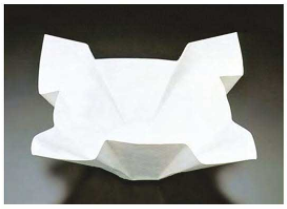
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20688-77	株式会社クイックパック	0564-59-3525

紙鍋

専用受網(21-079-16)をご使用下さい。





素材 和紙 / 3層構造 / 厚口

- 深絞りの和紙鍋です。従来のプレス加工と異なり、形直しが不要です。
- 独自の技術により、水分が全体に浸透し、適度な湿気を保ちます。
- アクを吸い取る上質の和紙を使用しております。
- 3層構造のため、水分のしみ出しを完全にストップします。
- ご使用後は、そのまま生ゴミと一緒に捨てることができます。

ニュー和紙鍋(深型プレス加工)(300枚入)

21-077-01(80024) **¥23,100**
24×24cm (1枚当り¥77)
(1ケース2,400枚(300枚×8P))





素材 和紙 / 3層構造 / 厚口

- 深絞りの和紙鍋です。従来のプレス加工と異なり、形直しが不要です。
- 独自の技術により、水分が全体に浸透し、適度な湿気を保ちます。
- 3層構造のため、水分のしみ出しを完全にストップします。
- ご使用後は、そのまま生ゴミと一緒に捨てることができます。

紙すき鍋プレス加工・深絞り(200枚入)

21-077-02(80042)大(KN-25) **¥16,000**
24×24cm (1枚当り¥80)
21-077-03(80054)小(KN-20) **¥14,000**
20×20cm (1枚当り¥70)
(1ケース1,200枚(200枚×6P))

「紙鍋」使用上のご注意とお願い

「紙鍋」は、水分が少ない状態で使用されたり、燃料や紙鍋が傾いたり片寄った状態で使用された時に、焦げたり燃え出す危険性がありますのでご注意ください。

- 紙鍋をコンロにセットする際に受網と紙鍋が傾かないようご注意ください。
- 固型燃料は25g以内をご使用ください。受網の燃えカスをとり、コンロの中心にセットしてください。
- 紙鍋内に250cc以上のだし汁を入れ、20分程度で水分が蒸発したら、その都度補充してください。
- うどん・餅・豆腐等は底面にくっつき易く、紙鍋を焦がす原因となるためご使用になれません。
- 紙鍋に食材をセット後、冷凍したり、長時間放置したりしないでください。食材が紙鍋の内面・底面にくっつき、紙鍋を焦がす原因になります。
- 固型燃料(25g以内のもの)以外での使用はできません。
- 豆乳鍋、牛乳鍋には使用できません。

アルミ箔鍋

専用受網(21-079-16)をご使用下さい。



ゴールド(200枚入) 8号(FN24G)

21-077-04(80044) **¥17,500**
24×24cm (1枚当り¥87.5)



シルバー(200枚入) 8号(FN24)

21-077-05(80047) **¥13,600**
24×24cm (1枚当り¥68)



焼物専用アルミ鍋(250枚入)

21-077-06(21261) **¥20,000**
φ11.5×H4cm (1枚当り¥80)
(1ケース500枚(250枚×2P))

ご注意

アルミ箔鍋使用のときは、鍋内に250cc以上の水(又はだし汁)を必ず入れてください。
15分程度で水(又はだし汁)は蒸発しますので、そのつど水(又はだし汁)を追加してください。
水(又はだし汁)を入れないで使用したり、水分が不足したまま使用を続けると、アルミ箔鍋が発火する場合があります。



- 深絞りプレス加工のアルミ箔鍋です。
- 始末簡単、手間を省くお手軽割烹。
- 深絞りのアルミ箔鍋ですから、型直し不要。そのままご利用できます。
- 観光ホテル／旅館／和食料理店の献立によく合います。