パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1106	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 1106



①お手軽燻製鍋セット

	ページコード	商品コード	価格
TSP/PN-31D2	6-1106-0101	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。なにかと大掛かりになる燻製が、手軽に楽しめます。



②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	6-1106-0201	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な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。

キッチンで簡単に燻製料理ができます。



③キッチン香房

	ページコード	商品コード	価格
ST-125	6-1106-0301	1838220	¥3,900

外寸:φ210×H160
収納時:φ210×H120
材質:ステンレス
　　燻煙網／鉄(クロームメッキ)
●ハンドルは収納時に便利な折りたたみ式

燻製料理を、家庭で気軽に



④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	6-1106-0401	1561000	製造中止

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、燻煙が循環し、少ないチップで燻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。
※燻製中、鍋は大変高温になります。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、電子レンジでのご使用はできません。



⑤保温燻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	6-1106-0501	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:スモーキングチップ(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

1 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
2 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。
3 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
4 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
	6-1106-0601	3574700	¥8,200

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。
●火を使わないので固くならず、旨味とほど良い水分のある柔らかな仕上がり。
●色々な食材が薫製になります。