

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20702-12	株式会社クイックパック	0564-59-3525

簡易燻製器セット



簡易燻製器セット
01 (20432) ¥3,600
19.5×16×H9.5cm
本体φ14.8×H9.2cm/身内高H3.8cm
スライド網19.5×16cm

※材質 蓋・身：亜鉛メッキ銅板
ツマミ：天然木
スライド網：スチール(クロムメッキ)
※鍋敷別売

焼杉鍋敷(足付)(小)

02 (08434) ¥2,700
18×18×H2cm/穴径φ14.5cm

チップを入れてガスコンロ等の直火にかけ、煙でいぶして簡易な燻製ができる、一人前サイズの燻製器です。

調理済みの燻製の最後の仕上げとして、ほんの少しの香りづけに使用しても。



スモークチップ(500g入)

03 (20433) サクラ 見積
04 (20434) ナラ 見積
05 (20435) クルミ 見積



取り扱い方法

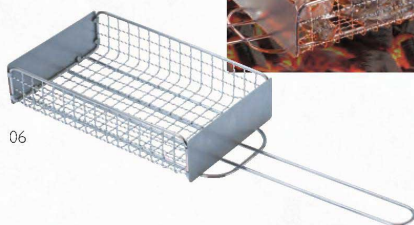


- ①本体底にスモークチップを入れ、スライド網を装着し、食材に網にのせ、蓋をして調理してください。この時食材が蓋に干渉しない大きさに調整してください。
※チップの量は食材、燻製時間により調整ください。
- ②コンロなどにのせ、熱源の火力でチップをいぶして調理してください。
最初に強火で燻煙が出てきたことを確認後、極弱火に調整し燻製を開始。
※チップが直接燃えないよう火力を調節ください。焦げるや苦みの原因になります。
- ③調理終了後は火力を切ってから、必ず鍋つかみ等を使用してお手持ちの鍋敷などにのせてご使用ください。

【ご注意】

※ガスコンロを使用する際は燻製器が傾いたり、中身がこぼれたりしないよう注意してご使用ください。
※調理中、調理後すぐは高温のため、大変熱く危険です。絶対に本品を直接素手で触れないでください。
※ご使用後は洗浄後、ふきん等で十分に空拭きし乾燥させ、食用油を薄く塗りさび腐食対策後、保管してください。
※くん煙、匂いが発生しますので、換気が十分な環境で調理してください。
また衣類等のおい移りに気を付けてご利用ください。

ボックス型焼網



炭焼き用 ボックス型焼網
06 (20430) ¥2,600
38×12×H4.8(柄L17.7)cm
※材質 本体：スチール(クロムメッキ)
ガード：スチール銅板



持ち手付きで扱いやすく、側面を囲った「籠」タイプの焼網。
鶏肉の炭火焼や牛肉のサイコロステーキなどの豪快な焼き物にどうぞ。

【ご注意】 使用時は必ず軍手などを着用し、やけどに注意してご利用ください。

いくらパラパラ網

生すじこを効率的にほぐす事ができる円形の手付き網です。

桶と組み合わせて和の演出も可能です。



いくらパラパラ専用網
07 (20431) ¥1,200
30×24×H1.2cm
網部分φ24cm
※材質：スチール(クロムメッキ)
※網目：7×7mm ※両面仕様



スーパーEX塗装

粋・樫スーパーEX加工盛桶(目皿なし)8寸 植木
08 (30464) ¥8,300
φ23.8×H6.2cm
※網別売

【ご注意】 ご使用後は洗浄後すみやかに水気をふき取り、乾燥した状態で保管してください。
水気が残ったり、湿気のあるところで保管されますと、サビが発生するおそれがありますのでご注意ください。



new item

松枠 馬毛うらごし



天然の馬毛と桧で作り上げたうらごし器です。2本に束ねた毛を細目に編み上げたタイプで、弾力ある馬毛の網はしなやかな使い心地。天然素材なので素材の味を邪魔せず、なめらかで口当たり良く仕上げます。

松枠 馬毛うらごし

09 (06380) 7寸 見積 φ21×H9cm
10 (06381) 8寸 見積 φ24×H11cm
11 (06382) 9寸 見積 φ27×H11cm
12 (06383) R0 見積 φ30×H12.5cm
13 (06384) R1 見積 φ33×H14cm
14 (06385) R2 見積 φ36×H14cm