

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-450	株式会社クイックパック	0564-59-3525

036 釜めし・ビビンバコンロ・燻製

厨房機器・設備

厨房用品

450

燻製の種類

熱燻	煙の温度:80℃以上 所要時間:10～60分 その他:長期保存には不向き
温燻	煙の温度:30～60℃ 所要時間:数時間から1日 その他:保存期間は3～5日程度
冷燻	煙の温度:15～30℃ 所要時間:1～4週間ほど その他:上級者向き・1カ月程度保存可能

スモークチップとスモークウッドの選び方

	スモークチップ	スモークウッド	特徴
熱燻	○	△	スモークウッドは熱燻のように高火力を与え続ける場合、燃え上がってしまう場合があります。
温燻	△	○	スモークチップは火力をうまく調整しないと燃え尽きてしまう場合があります。また、長時間燻す場合はつぎ足し続ける必要があります。
冷燻	—	○	低温で長時間燻製をするため、燃焼時間が短いスモークチップは不向きです。



※画像はイメージです。



ヒッコリー ブレンド ウイスキーオーク

① 業務用スモークチップス 500g [ESMK-08] E

さくら	18-0450-0101	¥900
りんご	18-0450-0102	¥900
オニクルミ	18-0450-0103	¥900
ウイスキーオーク	18-0450-0104	¥900

② 業務用スモークウッド 120g×3本 [ESMK-09] E

さくら	18-0450-0201	¥730
りんご	18-0450-0202	¥730
オニクルミ	18-0450-0203	¥730
ウイスキーオーク	18-0450-0204	¥730

発煙時間:1本あたり90分

③ SOTO スモークチップス [ESMK-06] E

ヒッコリー	18-0450-0301	¥550
ブレンド	18-0450-0302	¥550
ウイスキーオーク	18-0450-0303	¥850

サイズ:170×90×H285
内容量:500g
●一握りのチップで約15分燻煙が出ます。



④ スモーク用チップ (1袋500g入) [ESMK-01]

サクラ	18-0450-0401	¥770
ナラ	18-0450-0402	¥770
オニクルミ	18-0450-0403	¥770
ヒッコリー	18-0450-0404	¥910



⑤ スモーク用ウッド ミニ [ESMK-03]

サクラ	18-0450-0501	¥490
ナラ	18-0450-0502	¥490
オニクルミ	18-0450-0503	¥490
ヒッコリー	18-0450-0504	¥600

サイズ:35×35×180
発煙時間:約2時間30分



⑥ スモーク用ウッド ロング [ESMK-02]

サクラ	18-0450-0601	¥ 700
ナラ	18-0450-0602	¥ 700
オニクルミ	18-0450-0603	¥ 700
ヒッコリー	18-0450-0604	¥1,050

サイズ:50×50×300
発煙時間:約4～5時間

サクラ

日本では最もポピュラーで香りの強い燻煙材です。羊・豚肉などのクセのある食材に向いています。

ナラ

木材の中ではタンニンが多い為、色付きが早くやや渋みがあります。魚類に使用されます。

オニクルミ

ヒッコリーによく似た香りです。肉類、魚類にと幅広く利用することができます。

ヒッコリー

欧米では最もポピュラーで香りも良くオールマイティーな燻煙材です。魚類の他にベーコンやハムにも向いています。



⑦ ツイン プラス スチーマー&スモーカーセット 40999-028-0 [AMJA-09] IH

18-0450-0701 ¥21,000
サイズ:φ280×深さ85 容量:4ℓ 底径:φ212
材質:18-10ステンレス(サテン加工) 重量:2.74kg
●煙が対流しやすく、スモーク料理に最適な形。
●鍋底はカプセル構造のシグマクラシックで蓄熱性が高く、じっくり食材をスモークできます。

⑧ キッチン香房 ST-125 [ESMH-12] N

18-0450-0801 ¥4,600
サイズ:φ210×H160(収納時φ210×H120) 重量:520g
材質:銅・フタ・ハンドル/ステンレス
燻煙網/鉄(クロームメッキ) ツマミ/天然木
●少量から手軽に、短時間でスモークができる銅製の新感覚スモーカーです。
●余分な燻煙を排気する形状のため、食材に苦味が付きにくく、初心者でも簡単に燻製をつくれます。



手づくりでじっくり お好みの燻製を!

スモークチップは桜・りんご・ヒッコリー・オニクルミ・ナラ材等が一般に使用されていますがスモークをかける時間等、味わい深い香りを創り出す事が出来ます。



⑨ スモークハウス SUC-L75 [ESMH-17] N

18-0450-0901 ¥880,000
サイズ:400×548×H1,180 容量:75ℓ
電源:単相100V 消費電力:1.09kW
能力:ハム6～8kg/回 ソーセージ4～6kg/回
装備:ファンモーター・温度センサー・タッチパネル
●乾燥～燻煙を行い、煙材はスモークウッド、チップを使用します。
●煙の量、スモーク時間等、スモークウッド、チップの並べ方により調整出来ます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房機器・設備

029
037

029
炊飯器・
保温ジャー

030
調理器具・
調理器具

031
真空包装機・
真空包装機

032
冷蔵庫・冷凍庫・
冷蔵庫・冷凍庫

033
フライヤー・
関連商品

034
ゆで鍋・
餃子焼鍋

035
換気扇・換気扇用部品
換気扇・換気扇用部品

036
釜めし・
ビビンバコンロ

037
作業台・シンク・
高圧洗浄機