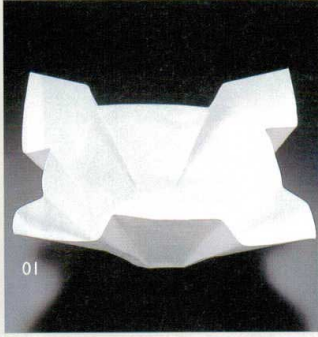


Catalogue No.
20153-222

- 調理道具 P26-42
- 卓上用品 P43-62
- 膳・盆 P63-67
- 木の器 P68-90
- 盛込 P91-114
- ピュッフェ P115-123
- 竹製品 P124-147
- 金彩・銀彩 P148-150
- 弁当 P151-175
- 小鉢・陶器 P176-194
- 酒の器 P195-199
- そば・うどん P200-207
- 鍋・コンロ P208-225
- せいろ P226-230
- 紙製品 P231-298
- 演出小物 P299-317
- 什器・備品 P318-380
- サイン P381-405
- 浴場用品 P406-411
- ギフト P412-418
- 品名索引 P422-439
- 番号索引 P440-449

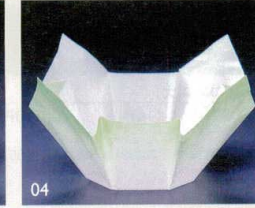
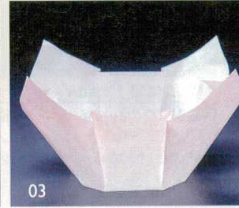
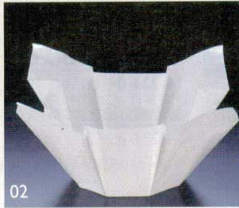
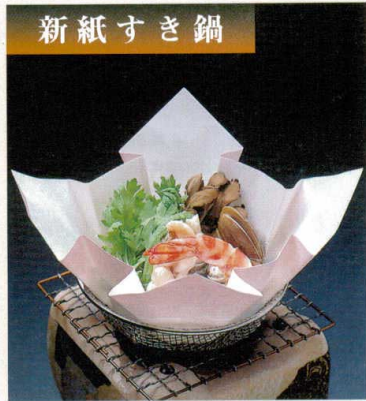
ニュー和紙鍋



ニュー和紙鍋(深型プレス加工)
14-222-01 (80024) 15,000円
 約24×24cm (1枚当り50円)
 300枚入(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。
- 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。

新紙すき鍋



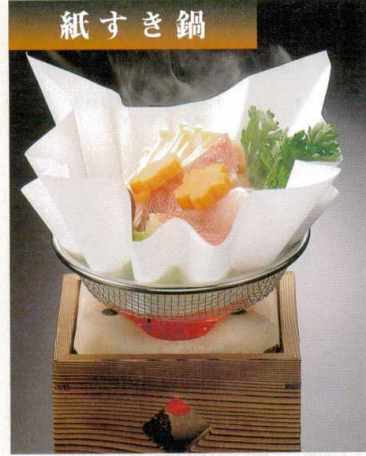
新・紙すき鍋 300枚入(1ケース2,400枚(300枚×8P))

14-222-02 (80055) 白	12,000円
約24×24cm	(1枚当り40円)
14-222-03 (80036) ピンクぼかし	13,500円
約24×24cm	(1枚当り45円)
14-222-04 (80037) グリーンぼかし	13,500円
約24×24cm	(1枚当り45円)

素材:洋紙/3層構造/薄口

- 深絞りの紙鍋です。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



紙すき鍋 プレス加工・深絞り 200枚入(1ケース1,200枚(200枚×6P))

14-222-05 (80042) 大(KN-25)	11,000円
約24×24cm	(1枚当り55円)
14-222-06 (80054) 小(KN-20)	9,600円
約20×20cm	(1枚当り48円)

絵柄入紙鍋・花柄 200枚入(1ケース1,200枚(200枚×6P))

14-222-07 (80066) 大(KN25IH)	14,000円
約24×24cm	(1枚当り70円)
14-222-08 (80065) 小(KN20IH)	12,000円
約20×20cm	(1枚当り60円)

絵柄入紙鍋・もみじ柄 200枚入(1ケース1,200枚(200枚×6P))

14-222-09 (80068) 大(KN25IM)	14,000円
約24×24cm	(1枚当り70円)
14-222-10 (80067) 小(KN20IM)	12,000円
約20×20cm	(1枚当り60円)

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。

宴席紙鍋



宴席紙鍋(プレス加工・深絞り)
 300枚入(1ケース2,400枚(300枚×8P))
14-222-11 (80056) 12,000円
 約24×24cm(1枚当り40円)
 素材:洋紙/3層構造/厚口

「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・豆腐等は底面につつき易く、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・底面につつき、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。