

Catalogue No.
20153-293

3層構造/洋紙・深絞りプレス加工
宴席紙なべ
■サイズ 約24×24cm
■300枚入
12,000円(1枚当り40円)
◆1ケース 2,400枚(300枚×8)



14-293-01 (80056)
宴席紙なべ

3層構造/和紙・深絞りプレス加工
紙すき鍋
■200枚入
◆1ケース 1,200枚 (200枚×6)
この商品は200枚入です



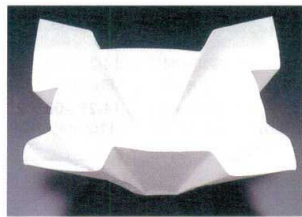
14-293-03 (80042)
大 (KN-25)
約24×24cm 11,000円 (1枚当り55円)
14-293-04 (80054)
小 (KN-20)
約20×20cm 9,600円 (1枚当り48円)

紙鍋用受網
●紙鍋には必ず受網をご使用下さい。



14-293-05 (80035) スケルトン 1,380円 約φ18.5cm ※ラス網付
14-293-06 (80063) 受網(大) 1,800円 約φ15.5×H4.5cm
14-293-07 (80019) 受網B 580円 約φ14.5×H3.5cm
14-293-08 (80009) 受網 880円 約φ14.5×H2.8cm
※丈夫な溶接仕上げです。

3層構造/和紙・深絞りプレス加工
ニュー和紙鍋
■サイズ 約24×24cm
■300枚入
15,000円(1枚当り50円)
◆1ケース 2,400枚(300枚×8)



■型直しが不要な深絞りの和紙鍋です。
■独自の技術により、水分が全体に浸透し、適度な湿気を保ち発火しにくい構造です。
■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。

14-293-02 (80024)
ニュー和紙鍋

3層構造/洋紙・深絞りプレス加工
新・紙すき鍋
■サイズ 約24×24cm
■300枚入
◆1ケース 2,400枚(300枚×8)



■型直しが不要な深絞りの薄紙鍋です。
■独自の技術により、水分が全体に浸透し、適度な湿気を保ち発火しにくい構造です。
■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。



●刺身などの盛鉢として演出もできます。



14-293-09 (80055)
白 12,000円 (1枚当り40円)



14-293-10 (80037)
グリーンぼかし 13,500円 (1枚当り45円)



14-293-11 (80036)
ピンクぼかし 13,500円 (1枚当り45円)

「紙鍋」使用上の注意とお願い
●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。受網の燃えカスを取り、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、水分が高熱したら、その都度補充してください。
●うどん・餅・豆腐等、底面にくっつき易い食材は、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。食材が紙鍋の内側・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。

- 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