

Catalogue No.  
20153-294

- 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
- ビュッフェ P115-123
- 竹製品 P124-147
- 金彩・銀彩 P148-150
- 弁当 P151-175
- 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

深絞りプレス加工  
**アルミ箔鍋**



- サイズ 6号(約18×18cm) 8号(約24×24cm)
- 200枚入 ◆ 1ケース 1200枚(200枚×6)
- ◆ 1ケース 1,200枚(200枚×6) ◆ 始末簡単、手間を省くお手軽割烹。
- ◆ サイズ6号・8号の2サイズ、金・銀・柄入 計8タイプあります。
- ◆ ちょっと小さめの6号サイズは、会席コースに最適です。
- ◆ 深絞りのアルミ箔鍋ですから型直し不要、そのままご利用できます。

**ご注意** アルミ箔鍋使用のときは、紙鍋内に250cc以上の水(又はだし汁)を必ず入れてください。水(又はだし汁)は蒸発しますので、そのつど水(又はだし汁)を追加してください。

水(又はだし汁)を入れないで使用したり、水分が不足したまま使用を続けると、アルミ箔鍋が発火する場合があります。



- 14-294-01 (80045)6号(ゴールド) (FN18G) **10,000円** (1枚当り50円)
- 14-294-02 (80044)8号(ゴールド) (FN24G) **11,000円** (1枚当り55円)



- 14-294-03 (80046)6号(シルバー) (FN18) **9,000円** (1枚当り45円)
- 14-294-04 (80047)8号(シルバー) (FN24) **9,500円** (1枚当り47.5円)

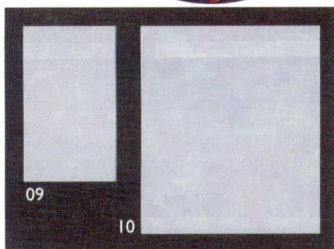


- 14-294-05 (80048)6号(桜ゴールド) (FN18IS) **13,000円** (1枚当り65円)
- 14-294-06 (80049)8号(桜ゴールド) (FN24IS) **14,900円** (1枚当り74.5円)



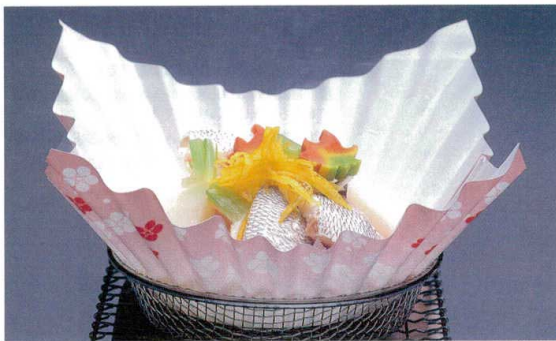
- 14-294-07 (80050)6号(紅葉ゴールド) (FN18IM) **12,800円** (1枚当り64円)
- 14-294-08 (80051)8号(紅葉ゴールド) (FN24IM) **14,900円** (1枚当り74.5円)

**だしとりサンエース**



- だしとりサンエース
- 14-294-09(64633) 小(100枚入) **4,400円** (1枚当り44円) 約18×30cm
- 14-294-10(64632) 大(100枚入) **6,300円** (1枚当り63円) 約35×40cm ※不織布製

3層構造/洋紙・深絞りプレス加工  
**紙鍋**



- サイズ 約24×24cm
- 300枚入 ◆ 1ケース 2400枚(300枚×8) **14,000円**(1枚当り46.7円)
- ◆天然素材100%の無蛍光紙を特殊加工。



14-294-11 (69508) 紙鍋・花舞



14-294-12(69505) 紙鍋・若草



14-294-13 (69506) 紙鍋・静海波



14-294-14(69507) 紙鍋・錦秋

●ご注意 P293の紙鍋使用上の注意をご覧ください。

3層構造/和紙・プレス加工なし  
**電磁和紙鍋**

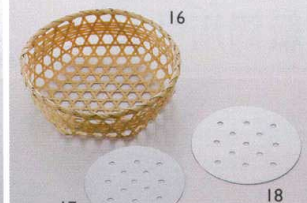
おいしく新鮮・風味を生かす  
**機能和紙**



電磁調理器対応型の紙鍋です。しゃぶしゃぶに、寄せ鍋に… 使い方はいろいろです。



<使用例>



- 電磁和紙鍋(250枚入)
- 14-294-15(65300) **28,750円** (1枚当り115円) 約40×40cm

※プレス加工していない平板紙です。 ※必ず上の写真のように竹籠に、電磁和紙鍋をセットし、その中に発熱板を置き、水を入れてご使用ください。

- 竹製受箸(晒)
- 14-294-16(22240) **2,900円** 約φ27×H9cm

- 発熱板
- 14-294-17(21110) **800円** 約φ16cm
- 14-294-18(21111) **980円** 約φ18cm

●紙鍋を電磁調理器にセットする際に受箸と紙鍋が傾かないように注意願います。 ●紙鍋内に350cc以上のだし汁を入れ、水分が蒸発したら、その都度補充してください。 ●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。