

Catalogue No.

20395-1514

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

鍋物用品 和・洋・中

卓上用品

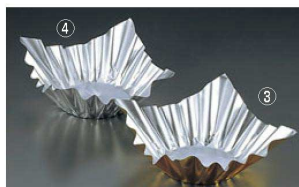
1514

紙・アルミすき鍋 使い捨てだから衛生的で手間もいりません。
四季折々、季節に合わせて宴をより華やかに演出してみても、いかがでしょうか

このページの紙すき鍋には
⑪ 紙鍋ホルダー **1685400** ¥600
をご使用ください。



- ① **アルミ すき鍋 金 M33-245 (100枚入)**
240×240 (底径φ110) **1685100** ¥4,500
※ホルダーは別売です。
- ② **アルミ すき鍋 銀 M33-246 (100枚入)**
240×240 (底径φ110) **1685200** ¥4,500
※ホルダーは別売です。



- ③ **アルミ すき鍋 金 M33-243 (100枚入)**
180×180 (底径φ85) **5274200** ¥3,500
- ④ **アルミ すき鍋 銀 M33-244 (100枚入)**
180×180 (底径φ85) **5274300** ¥3,500



- ⑤ **アルミ箔鍋 金／銀 (200枚入) ⑦**
- | 底径 | 商品コード | 価格 |
|-----------------|----------------|---------|
| 8号 240×240 φ110 | 3286900 | ¥13,000 |
| 6号 180×180 φ90 | 3287000 | ¥11,500 |
- ⑥ **アルミ箔鍋 銀 (200枚入) ⑦**
- | 底径 | 商品コード | 価格 |
|-----------------|----------------|---------|
| 8号 240×240 φ110 | 3287100 | ¥11,500 |
| 6号 180×180 φ90 | 3287200 | ¥10,000 |



花なべ (250枚入)

	商品コード	価格
⑬ さくら SKA-134	8445610	¥11,250
⑭ うしお SKA-135	8445620	¥11,250
⑮ やまぶき SKA-136	8445630	¥11,250
⑯ かすり SKA-137	8445640	¥10,000

φ220 (底径φ100)



- ⑪ **EBM 18-8 紙鍋ホルダー**
1685400 ¥600
外寸φ150×H35
(底径φ110)



- ⑪ **紙すき鍋 あら味 深絞り M30-197 (200枚入)**
5274900 ¥13,000
225×225 (底径φ110)

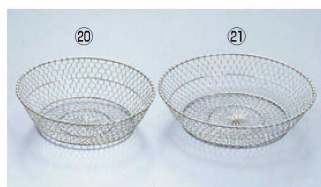
セット例



EBM 18-8 紙鍋ホルダーは
P1512-8 **EBM アルミ コンロセット 小** **3283300** ¥1,160
とご使用いただけます。



- ⑲ **紙すき鍋 宴 八角 白 M33-252 (300枚入)**
0551300 ¥6,900
240×240 (底径φ110)
※ホルダーは別売です。

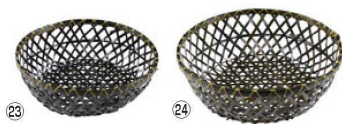


手あみ ステンレス 紙鍋用受網

	商品コード	価格
⑳ M20-321 φ240×H70	5275600	¥4,000
㉑ M20-322 φ270×H70	5275700	¥4,500



- ㉒ **紙焼用プレート M20-225**
φ110×H4 **0364100** ¥1,700
材質:セラミック
●紙すき鍋あら味シリーズといっしょに使用していただきます。紙鍋の中で焼き物ができます。ホルダーの上に置いて紙すき鍋をセットしてください。※⑪のあら味以外の紙はご使用できません。



竹製 受籠

	商品コード	価格
㉓ M40-850 φ240	5275100	¥2,000
㉔ M40-851 φ270	5275200	¥2,200



18-0 発熱板 (電磁調理器用)

	商品コード	価格
㉕ M20-354 φ160	5275300	¥1,000
㉖ M20-355 φ180	5275400	¥1,300

NEW



紙すき鍋 深絞り (250枚入)

	底径	商品コード	価格
㉗ M33-195 34角	340×340 φ150	5273700	¥20,000
㉘ M33-196 40角	400×400 φ170	5273800	¥22,500

●プレス加工がしてある為、セットしやすく、型崩れしにくくなっています。

電磁調理機用紙すき鍋のセッティング方法

竹製受籠に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の中(底面に平ら)に入れてだし汁を入れてください。

竹製受籠は、発熱板と、紙すき鍋を
竹製受籠は、発熱板と、紙すき鍋をそれぞれご使用ください。
※2〜3名用→34角
4〜5名用→40角のサイズが適しています。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもの、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

57 石焼ビビンバ・ステーキ皿

58 和・洋・中・給食・食器

59 漆器

52 和・洋・中鍋物用品

53 喫茶サービス用品

54 グラス

55 ワイン・バー用品

56 卓上小物