

Catalogue No.

20454-329

329

紙製品

紙なべ

3層構造/和紙・深絞りプレス加工

宴席紙なべ

300枚入
1ケース 2,400枚(300枚×8)

3層構造が水分のしみ出しを完全にストップします。プレス加工が深いので、多人数のご使用の際に、手間なくセットできます。

宴席紙なべ

17-329-01 (80056) 10,800円
約24×24cm (1枚当り36円)



3層構造/和紙・深絞りプレス加工

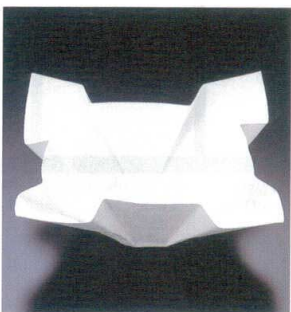
ニュー和紙鍋

300枚入
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ができます。

ニュー和紙鍋

17-329-02 (80024) 12,000円
約24×24cm (1枚当り40円)



3層構造/和紙・深絞りプレス加工

紙鍋

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)



17-329-03 (69508) 紙鍋・花舞



17-329-04 (69505) 紙鍋・若草



17-329-05 (69506) 紙鍋・静海波



17-329-06 (69507) 紙鍋・錦秋



「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、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・豆腐等は底面にくっつき易く、紙鍋を焦がす原因となるため使用できません。

- 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・底面にくっつき、紙鍋を焦がし、発火の原因になります。
- 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
017-034

せいろ
035-043

鍋・コンロ
044-063

そば・うどん
064-073

竹製品
074-092

金彩・銀彩
093-099

弁当
100-125

飯器・椀
126-130

料理箱・皿
131-160

盛込
161-182

ビュッフェ
183-196

小鉢・珍味入
197-224

樹・酒の器
225-230

演出小物
231-262

紙製品
263-334

卓上用品
335-362

什器・備品
363-438

サイン
439-460

浴場用品
461-467

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490