

Catalogue No.

20480-1570

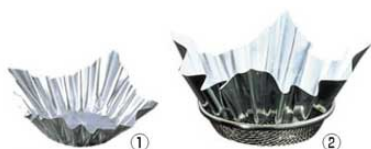
ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**アルミ・紙すき鍋**

**1570**

**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  
⑬ 紙鍋ホルダー 1685400 ¥700  
をご使用ください。



① アルミすき鍋 銀 (100枚入)

|           | 底径            | 商品コード   | 価格     |
|-----------|---------------|---------|--------|
| ① M33-244 | 180×180 φ 85  | 5274300 | ¥3,500 |
| ② M33-246 | 240×240 φ 110 | 1685200 | ¥4,500 |

※ホルダーは別売です。



③ アルミ箔鍋 金/銀 (200枚入) 切

|      | 底径            | 商品コード   | 価格      |
|------|---------------|---------|---------|
| ③ 6号 | 180×180 φ 90  | 3287000 | ¥11,500 |
| ④ 8号 | 240×240 φ 110 | 3286900 | ¥13,000 |



⑤ アルミ箔鍋 銀 (200枚入) 切

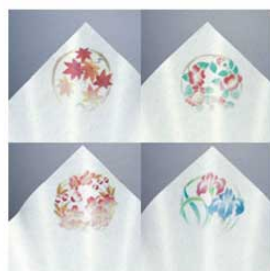
|      | 底径            | 商品コード   | 価格      |
|------|---------------|---------|---------|
| ⑤ 6号 | 180×180 φ 90  | 3287200 | ¥10,000 |
| ⑥ 8号 | 240×240 φ 110 | 3287100 | ¥10,500 |



⑦ 紙鍋 春夏秋冬 (250枚入)

|         | 商品コード           | 価格      |
|---------|-----------------|---------|
| SW-41 大 | 240×240 1782600 | ¥11,000 |
| SW-40 小 | 200×200 1782500 | ¥9,500  |

●三層構造の紙鍋。桜・あやめ・もみじ・椿の4絵入り  
ですので、季節を問わずご使用いただけます。



※底の直径:大小ともにφ100



⑧ 紙すき鍋 奉書 (300枚入)

|             | 底径            | 商品コード   | 価格      |
|-------------|---------------|---------|---------|
| 34角 M33-266 | 340×340 φ 150 | 5273710 | ¥21,000 |
| 40角 M33-267 | 400×400 φ 170 | 5273810 | ¥24,000 |

●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。



⑨ 花なべ (250枚入)  
さくら SKA-134

8445610 ¥11,250  
φ220 (底径φ100)



⑩ 花なべ (250枚入)  
うしお SKA-135

8445620 ¥11,250  
φ220 (底径φ100)



⑪ 花なべ (250枚入)  
やまぶき SKA-136

8445630 ¥11,250  
φ220 (底径φ100)



⑫ 花なべ (250枚入)  
かすり SKA-137

8445640 ¥10,000  
φ220 (底径φ100)

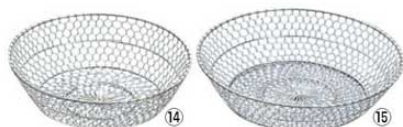


⑬ EBM 18-8  
紙鍋ホルダー  
1685400 ¥700  
外寸φ150×H35  
(底径φ110)

セット例

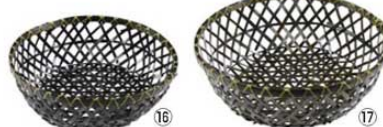


EBM 18-8 紙鍋ホルダーは  
P1569-⑩ EBM アルミ コントロセット 小 3283300 ¥1,200  
とご使用いただけます。



手あみ ステンレス 紙鍋用受網

|           | 商品コード    | 価格             |
|-----------|----------|----------------|
| ⑭ M20-321 | φ240×H70 | 5275600 ¥4,000 |
| ⑮ M20-322 | φ270×H70 | 5275700 ¥4,500 |



竹製 受籠

|           | 商品コード | 価格             |
|-----------|-------|----------------|
| ⑯ M40-850 | φ240  | 5275100 ¥2,000 |
| ⑰ M40-851 | φ270  | 5275200 ¥2,200 |

⑱ 18-0 発熱板 M20-354  
(電磁調理器用)

φ160 5275300 ¥1,000

電磁調理器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)に入れてだしを入れてください。  
竹製受籠⑯は、発熱板⑱と、紙すき鍋⑧M33-266を  
竹製受籠⑰は、発熱板⑱と、紙すき鍋⑧M33-267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、2019年4月1日現在のものです。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。

81 棚・作業台

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 メニュー・サイン

78 福祉・養育用品

79 店舗備品・インテリア

80 店舗備品・防災用品