

Catalogue No.

20564-392

深絞りプレス加工

アルミ箔鍋

●200枚入
◆1ケース 1,200枚(200枚×6)

- 給末簡単、手間を省くお手軽器。
- サイズ6号・8号の2サイズ、金・銀計4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。



アルミ箔鍋 シルバー

19-392-01 (80046) 6号 (FN18) 10,000円
約18×18cm (1枚当り50円)
19-392-02 (80047) 8号 (FN24) 10,500円
約24×24cm (1枚当り52.5円)



アルミ箔鍋 ゴールド

19-392-03 (80045) 6号 (FN18G) 11,500円
約18×18cm (1枚当り57.5円)
19-392-04 (80044) 8号 (FN24G) 13,000円
約24×24cm (1枚当り65円)



焼物専用アルミ鍋 (250枚入)

19-392-05 (21261) 11,600円
約φ11.5×H4cm (1枚当り46.4円)
◆1ケース 500枚 (250枚×2)

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)を入れずに使用したり、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。

紙鍋用受網

●紙鍋、アルミ箔鍋には必ず受網をご使用ください。

受網B

19-392-06 (80019) 720円
約φ14.5×H3.5cm
※ステンレス



禁止・厳守

加熱しますと金属はやけどのおそれがありますので、取扱には十分にご注意ください。

シートタイプ

- 使い捨てで衛生的です。
- 油分を吸着しやすい不織布を使用しています。
- 切り口がホツレませんので、希望のサイズにカットしてご利用いただけます。
- 使用後は、一般ゴミとして処分できます。

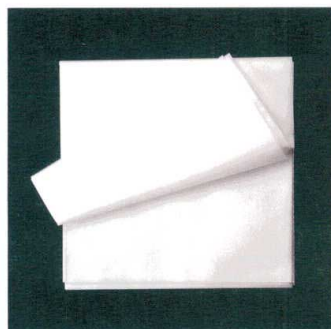
だしとりサンエース(シート) (10枚入)

19-392-07 (67027) 2,300円
約100×100cm (1枚当り230円)

※余分な脂肪汁やアクを吸着するポリプロピレン不織布製

【ご使用上のご注意】

- 油こしなど100℃を超える高温の使用は避けてください。
- 衛生上繰り返し使用はできません。
- 炎・高温部分に触れると、溶けたり燃えたりし、やけどなどの原因になりますので、取扱いに注意してください。



アルミ箔鍋・
だしとりシート

目次
1. 目次
2. 目次
3. 目次
4. 目次
5. 目次
6. 目次
7. 目次
8. 目次
9. 目次
10. 目次
11. 目次
12. 目次
13. 目次
14. 目次
15. 目次
16. 目次
17. 目次
18. 目次
19. 目次
20. 目次
21. 目次
22. 目次
23. 目次
24. 目次
25. 目次
26. 目次
27. 目次
28. 目次
29. 目次
30. 目次
31. 目次
32. 目次
33. 目次
34. 目次
35. 目次
36. 目次
37. 目次
38. 目次
39. 目次
40. 目次
41. 目次
42. 目次
43. 目次
44. 目次
45. 目次
46. 目次
47. 目次
48. 目次
49. 目次
50. 目次
51. 目次
52. 目次
53. 目次
54. 目次
55. 目次
56. 目次
57. 目次
58. 目次
59. 目次
60. 目次
61. 目次
62. 目次
63. 目次
64. 目次
65. 目次
66. 目次
67. 目次
68. 目次
69. 目次
70. 目次
71. 目次
72. 目次
73. 目次
74. 目次
75. 目次
76. 目次
77. 目次
78. 目次
79. 目次
80. 目次
81. 目次
82. 目次
83. 目次
84. 目次
85. 目次
86. 目次
87. 目次
88. 目次
89. 目次
90. 目次
91. 目次
92. 目次
93. 目次
94. 目次
95. 目次
96. 目次
97. 目次
98. 目次
99. 目次
100. 目次