Catalogue No.
20688-429





機能
和紙

和紙の暖かみのある風合いに
機能をプラスした安心して
使用できる深絞りの紙鍋です。

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ことができます。



ニュー和紙鍋

21-429-01(80024) **¥23,100**
24×24cm (1枚当り¥77)

3層構造/和紙・深絞りプレス加工

紙すき鍋

- 200枚入
- 1ケース 1,200枚(200枚×6)



紙すき鍋 プレス加工・深絞り

21-429-02(80054) 小(KN-20) **¥14,000**
20×20cm (1枚当り¥70)
21-429-03(80042) 大(KN-25) **¥16,000**
24×24cm (1枚当り¥80)

「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にご注意ください。
- 固型燃料は25g以内をご使用ください。
- 固型燃料(25g以内のもの)以外での使用はできません。
  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ご使用になれません。
- 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。
- 豆乳鍋、牛乳鍋には使用できません。

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

21-429-04(80019) **¥900**
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。