



① アルミ すき鍋 (銀) M33-246 (100枚入)  
 〈QSK-A7〉 1-2134-0101 ¥4,700   
 230×230  
 ※写真の受網は別売です。



② アルミ箔鍋 FN-24 (200枚入)  
 〈QHK-02〉 1-2134-0202 ¥14,700   
 240×240  
 ※写真の受網は別売です。



③ アルミ箔鍋 金 (200枚入) 〈QHK-08〉  
 1-2134-0301 FN-18G 180×180 ¥14,000  
 1-2134-0302 FN-24G 240×240 ¥17,500  
 ※写真の受網は別売です。



④ 紙すき鍋用 受網 (小)  
 〈QUK-03〉 1-2134-0401 ¥800  
 φ150×H34



⑤ アルミ受網 M11-300  
 〈QUK-09〉 1-2134-0501 ¥920  
 φ173 内φ149×H35



⑥ 紙すき鍋用 受網 (大)  
 〈QUK-06〉 1-2134-0601 ¥1,950  
 φ185×H50

電磁調理器でできる新メニュー。

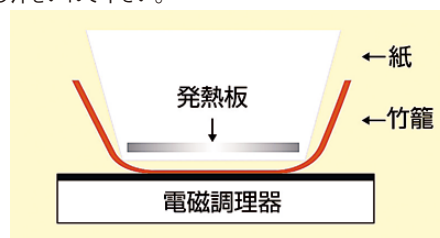


電磁調理器用 紙すき鍋

- 電磁調理器で使用できる竹製受皿を使った紙すき鍋です。
- 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。

電磁調理用 紙すき鍋 セット方法

竹籠に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の上に置いて、だし汁をいれて下さい。



- 紙  
 ◆2～3名用→φ330と340角 4～5名用→φ390と400角のサイズが適しています。
- 竹籠  
 ◆竹製受籠φ270は、発熱板φ160と紙すき鍋φ390と400角を、竹製受籠φ240は、発熱板φ160と、紙すき鍋φ330と340角をそれぞれ使用して下さい。

⑦ 奉書 角(300枚入) 〈QKM-81〉

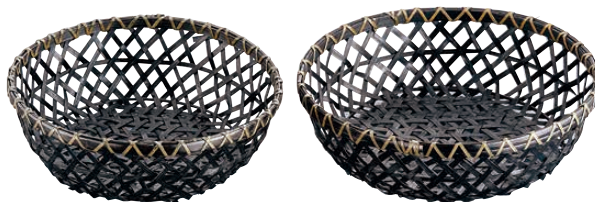
		底径	
1-2134-0701	M33-266	340×340	φ150 ¥21,900
1-2134-0702	M33-267	400×400	φ170 ¥25,200

※写真の竹製受籠・発熱板は別売です。

⑧ 奉書 花(300枚入) 〈QKM-82〉

		底径	
1-2134-0801	M33-268	φ330	φ150 ¥28,200
1-2134-0802	M33-269	φ390	φ170 ¥31,500

※写真の竹製受籠・発熱板は別売です。



⑨ 竹製 受籠 〈QUK-07〉

1-2134-0901	M40-850	φ240	¥2,200
1-2134-0902	M40-851	φ270	¥2,420

⑩ 発熱板 M20-354

〈QHT-66〉	1-2134-1001	¥1,250
----------	-------------	--------

φ160



■紙すき鍋、アルミすき鍋、使用上の注意

- 紙すき鍋の底面と受網の面が平行になるようにセットして下さい。
- 紙すき鍋の底面と受網をくっつけないようにして下さい。受網が固形燃料の炎により熱線状態となり紙が網に触れると焦げて穴があくことがあります。
- 紙すき鍋をコンロにセットする際に傾かないように注意して下さい。
- 固形燃料はコンロの中心にセットして下さい。

上図のようにセットすると炎が横へ流れ  
印の部分が燃えることがあります。



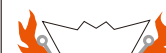
●だし汁の量は具を入れた状態で2/3以上にして下さい。



●もち、うどんは底面にくっつきやすく紙を焦す原因となるため紙すき鍋には使用できません。  
 豆腐を使用する場合は野菜を下に敷いて下さい。

- 紙すき鍋及びアルミすき鍋に食材をセットした後、長時間放置しないで下さい。

- 紙すき鍋：食材が乾き底面にくっつき紙を焦がす原因になります。
- アルミすき鍋：食材とアルミの接点が弱くなり小さな穴があくことがあります。



- 紙すき鍋：火が大きくなるため燃えることがあります。
- アルミすき鍋：火力が強いため固形燃料が不完全燃焼を起こし目が痛くなることがあります。

- 紙すき鍋、アルミすき鍋共に固形燃料は25g以内の物を使用して下さい。



- アルミすき鍋を冬場に使用する場合、冷えただし汁をセットするとアルミすき鍋の外側に結露(水滴)がつき固形燃料の炎があたると不完全燃焼を起し目が痛くなることがあります。だし汁はなるべく温かいものを使用して下さい。

- 紙すき鍋、アルミすき鍋の外側は水で濡らさないように注意して下さい。又、受網は完全に水を切り、紙すき鍋等を濡らさないようにして下さい。