

このページの紙すき鍋には  
P1754-⑬ 紙鍋ホルダー 4-1753-0001 1685400 ¥920  
をご使用ください。

73 和・洋・中食器

74 卓上鍋・焼物用品

67 ビューフェ・宴会

68 カフェ・サバイブ用品・トレー

69 ブレンダー・ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品



### ① 紙すき鍋 麻花吹雪 300枚入

ページコード	商品コード	価格
M33-275	4-1753-0101	5275810 ¥11,100

240×240(底径φ110)  
※ホルダーは別売です。



### ② 紙すき鍋 麻白波 300枚入

ページコード	商品コード	価格
M33-276	4-1753-0201	5275910 ¥11,100

240×240(底径φ110)  
※ホルダーは別売です。



### ③ 紙すき鍋 麻紅葉狩 300枚入

ページコード	商品コード	価格
M33-277	4-1753-0301	5276010 ¥11,100

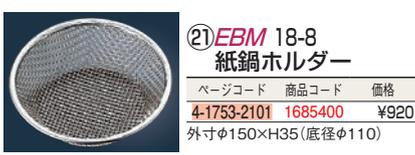
240×240(底径φ110)  
※ホルダーは別売です。



### ④ 紙すき鍋 麻風花 300枚入

ページコード	商品コード	価格
M33-278	4-1753-0401	5276110 ¥11,100

240×240(底径φ110)  
※ホルダーは別売です。



### ⑤ 紙すき鍋 奉書 300枚入 白

ページコード	商品コード	価格
M33-253	4-1753-0501	2892410 ¥6,900

240×240(底径φ110)  
※ホルダーは別売です。



### ⑥ 紙すき鍋 奉書 300枚入 うす桃

ページコード	商品コード	価格
M33-254	4-1753-0601	2892510 ¥6,400

240×240(底径φ110)  
※ホルダーは別売です。



### ⑦ 紙すき鍋 舞白 300枚入

ページコード	商品コード	価格
M33-270	4-1753-0701	5274410 ¥6,000

240×240(底径φ110)  
※ホルダーは別売です。



### ⑧ 折鍋 万華鏡 (250枚入)

ページコード	商品コード	価格
SKA-122	4-1753-0801	8233100 ¥7,500

250×250

材質:三層和紙(プレス型押漬)  
※四角にすかし模様が入っています。  
※コンロ・ホルダーは別売です。



### ⑨ 天然朴葉 (100枚入) 切

ページコード	商品コード	価格
4-1753-0901	7493200	¥5,400

290～360mm

●自然の朴葉を焼物皿として使用してください。  
※天然物につきサイズが異なる場合がございます。



### ⑩ EBM アルミ コンロセット

ページコード	外寸	商品コード	価格
中	4-1753-1001 21cm～24cm用 φ145×105	3283200	¥3,400
小	4-1753-1002 15cm～18cm用 φ135×95	3283300	¥1,600
ミニ	4-1753-1003 12cm～14cm用 φ95×67	3283400	¥1,600

### ⑪ ステン火消し蓋 (国産燃料皿用)

ページコード	商品コード	価格
4-1753-1101	1686000	¥460

外径:φ63 全長133



### ⑭ アルミ 白仕上 コンロセット

ページコード	商品コード	価格
4-1753-1401	4406400	¥2,100

外寸:φ135×H95  
※15cm～18cmの鍋にご使用できます。

### ⑮ トキワ 鉄 コンロセット 小切

ページコード	商品コード	価格
4-1753-1501	1673500	¥2,500

φ130×H90  
※15cm～18cmの鍋にご使用できます。



### ⑱ ステンレス 紙鍋ホルダー

ページコード	商品コード	価格
S-100	4-1753-1801	6303400 ¥1,050

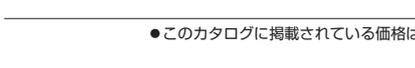
φ175×H40  
●プレス一体加工で丈夫。破れや型くずれせず  
永久に使用できます。  
●焼網としてもご使用いただけます。



### ⑲ 紙鍋専用蓋

ページコード	商品コード	価格
S-102	4-1753-1901	6303510 ¥1,350

φ170×H40  
材質:アルミ(アルマイト)  
●専用鍋ホルダー(S-100)に、セットできます。  
●衛生的でも熱効率アップ



### ⑳ 扇コンロ

ページコード	商品コード	価格
A-010	4-1753-2001	6303600 ¥2,300

アルミ φ150×H90  
燃料皿は付いておりません。  
※燃料皿は 4-1753-2002 1661200 ¥150  
をご使用ください。

### 紙すき鍋、アルミすき鍋、使用上の注意

●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ください。

#### ○紙すき鍋

食材が乾き底面にくっつき焦がす原因になります。

#### ○アルミすき鍋

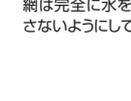
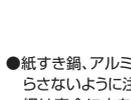
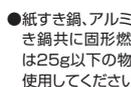
食材とアルミの接点が悪くなり小さな穴があくことがあります。

#### ○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

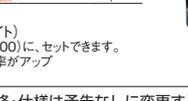
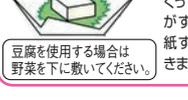
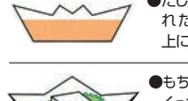
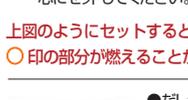
火力が強いため固形燃料が不完全燃焼を起こし目が痛くなる場合があります。



●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ください。



●固形燃料はコンロの中心にセットしてください。



●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ください。

●固形燃料はコンロの中心にセットしてください。

●だし汁の量は具を入れた状態で2/3以上してください。

●もち、うどんは底面にくっつきやすく紙を焦が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ください。

●紙すき鍋、アルミすき鍋の外側は水でぬらさないように注意してください。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ください。

●紙すき鍋、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ください。

●紙すき鍋、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ください。

●紙すき鍋、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ください。

●紙すき鍋、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ください。

●紙すき鍋、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ください。

●紙すき鍋、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ください。

●紙すき鍋、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ください。

●紙すき鍋、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ください。