

アルミすき鍋



① アルミすき鍋 銀 M33-246
(100枚入) [RKSJ-09]
13-0933-0101 ¥4,500
23cm角 底径φ110
●安全の為、角を丸く改良しました。
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

② アルミすき鍋 ミニ 銀 M33-244
(100枚入) [RKSJ-10]
13-0933-0201 ¥3,500
17cm角 底径φ80
●安全の為、角を丸く改良しました。
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

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ください。
- 紙すき鍋の底面と受網をくっけないようにしてください。
- 紙すき鍋が乾き、底面にくっつき紙を焦がす原因となります。紙が網に燃れると焦げて穴があくことがあります。
- 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。
- 紙すき鍋が乾き、底面にくっつき紙を焦がす原因となります。
- アルミすき鍋：食材とアルミの接点が高くなり、小さな穴があくことがあります。
- 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ください。
- 紙すき鍋：火が小さくなるため、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。
- アルミすき鍋を冬場に使用する場合、冷えた出し汁をセットしますと、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こし、目が痛くなることがあります。出し汁はなるべく温かいものを使用してください。
- 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。また、受網は完全に水を切り、紙すき鍋を濡らさないようにしてください。

豆腐を使用する場合は、野菜を下に敷いてください。

奉書シリーズ 風合いのある天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。



③ 紙すき鍋 奉書 白 M33-253
(300枚入) [RKSJ-13]
13-0933-0301 ¥6,900
24cm角 底径φ110
●天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

④ 紙すき鍋 奉書 うす桃 M33-254
(300枚入) [RKSJ-14]
13-0933-0401 ¥8,400
24cm角 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑤ 紙すき鍋 奉書 梅 M33-255
(300枚入) [RKSJ-30]
13-0933-0501 ¥13,230
30cm角 底径：φ100
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑥ 紙すき鍋 奉書 桜 M33-256
(300枚入) [RKSJ-31]
13-0933-0601 ¥13,230
30cm角 底径：φ100
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照



⑦ 紙すき鍋 奉書 花白 M33-257
(300枚入) [RKSJ-15]
13-0933-0701 ¥10,200
φ250 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑧ 紙すき鍋 奉書 花桃 M33-258
(300枚入) [RKSJ-16]
13-0933-0801 ¥12,000
φ250 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑨ 紙すき鍋 奉書 花青 M33-259
(300枚入) [RKSJ-32]
13-0933-0901 ¥12,000
φ250 底径：φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑩ 紙すき鍋 奉書 花黄 M33-260
(300枚入) [RKSJ-33]
13-0933-1001 ¥12,000
φ250 底径：φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑪ 紙すき鍋 奉書 花紫 M33-261
(300枚入) [RKSJ-34]
13-0933-1101 ¥12,000
φ250 底径：φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

舞シリーズ 定番の白と料理に合わせやすいぼかし柄の4色ラインナップ



⑫ 紙すき鍋 舞 白 M33-270
(300枚入) [RKSJ-19]
13-0933-1201 ¥6,000
24cm角 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑬ 紙すき鍋 舞 桃 M33-271
(300枚入) [RKSJ-20]
13-0933-1301 ¥6,900
24cm角 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑭ 紙すき鍋 舞 青 M33-272
(300枚入) [RKSJ-21]
13-0933-1401 ¥6,900
24cm角 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑮ 紙すき鍋 舞 朱 M33-273
(300枚入) [RKSJ-22]
13-0933-1501 ¥6,900
24cm角 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑯ 紙すき鍋 舞 紫 M33-274
(300枚入) [RKSJ-23]
13-0933-1601 ¥6,900
24cm角 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

麻シリーズ 風合のある天然素材の和紙に、プレス加工をしてあります。又、薄いのでセットしやすく、温度上昇も早いので、使いやすくなっています。



⑰ 紙すき鍋 麻 M30-008
(300枚入) [RKSJ-02] ◇
13-0933-1701 ¥10,200
24cm角 底径φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑱ 紙すき鍋 麻 花吹雪 M33-275
(300枚入) [RKSJ-26]
13-0933-1801 ¥11,100
24cm角 底径：φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑲ 紙すき鍋 麻 白波 M33-276
(300枚入) [RKSJ-27]
13-0933-1901 ¥11,100
24cm角 底径：φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

⑳ 紙すき鍋 麻 紅葉狩 M33-277
(300枚入) [RKSJ-28]
13-0933-2001 ¥11,100
24cm角 底径：φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

㉑ 紙すき鍋 麻 風花 M33-278
(300枚入) [RKSJ-29]
13-0933-2101 ¥11,100
24cm角 底径：φ110
※受網は別売です。
※M20-319・M11-300をご使用ください。
P932参照

※上記の価格には消費税は含まれておりません。