3層構造/和紙・深絞りプレス加工

宴席紙なべ

◘300枚入
◆1ケース　2,400枚(300枚×8)

3層構造が水分のしみ出しを
完全にストップします。
プレス加工が深いため、
多人数のご使用の際に、
手間なくセットできます。

宴席紙なべ
17-329-01 (80056)　10,800円
約24×24cm　(1枚当り36円)

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
17-329-02 (80024)　12,000円
約24×24cm　(1枚当り40円)

3層構造/和紙・深絞りプレス加工

紙　鍋

◘サイズ　約24×24cm
◘300枚入　12,000円(1枚当り40円)
◆1ケース　2,400枚(300枚×8)

17-329-03 (69508) **紙鍋・花舞**

17-329-04 (69505) **紙鍋・若草**

17-329-05 (69506) **紙鍋・静海波**

17-329-06 (69507) **紙鍋・錦秋**

「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。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。
- ●固型燃料(25g以内のもの)以外での使用はできません。
- ●豆乳鍋、牛乳鍋には使用できません。

調理道具 017-034
せいろ 035-043
鍋・コンロ 044-063
そば・うどん 064-073
竹製品 074-092
金彩・銀彩 093-099
弁当 100-125
飯器・椀 126-130
料理箱・皿 131-160
盛込 161-182
ビュッフェ 183-196
小鉢・珍味入 197-224
桝・酒の器 225-230
演出小物 231-262
紙製品 263-334
卓上用品 335-362
什器・備品 363-438
サイン 439-460
浴場用品 461-467
説明・注意 468-470
品名検索 471-480
番号検索 481-490

＊上記価格は税抜き価格です。