

# 奉書

シリーズ



使用商品 / 紙すき鍋 奉書 桜(M33-256)・受網φ14.5(M20-319)・丸こんろ 黒 大(M10-782)・火入れ(小)プレス(M10-913)・敷板 12角 丸こんろ用(M44-150)、  
紙すき鍋 奉書 梅(M33-255)・受網φ14.5(M20-319)・民芸こんろ B-3 黒(M11-629)・火入れ(小)プレス(M10-913)、  
紙すき鍋 奉書 花 黄(M33-260)・アルミ受籠(M11-300)・民芸こんろ B-1 茶(M11-503)・火入れ(小)プレス(M10-913)

## 紙すき鍋 奉書 ほうしょ シリーズ

紙製

◆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。

受網は別売りです。

入数 1ケース入数1,800枚(300枚×6)

1

**M33-253** 7,500円(1枚単価25円)  
紙すき鍋 奉書 白 300枚入 縦24×横24(底径φ11)



●料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きさの合った受網をご使用下さい。  
●紙製ですので空焚きをすると発火する恐れがありますので絶対にしないで下さい。



1 **M33-254** 7,800円(1枚単価26円)  
紙すき鍋 奉書 うす桃 300枚入 縦24×横24(底径φ11)



2 **M33-255** 12,600円(1枚単価42円)  
紙すき鍋 奉書 梅 300枚入 縦30×横30(底径φ10)



3 **M33-256** 12,600円(1枚単価42円)  
紙すき鍋 奉書 桜 300枚入 縦30×横30(底径φ10)



4 **M33-257** 10,200円(1枚単価34円)  
紙すき鍋 奉書 花白 300枚入 φ25(底径φ11)



5 **M33-258** 11,400円(1枚単価38円)  
紙すき鍋 奉書 花桃 300枚入 φ25(底径φ11)



6 **M33-259** 11,400円(1枚単価38円)  
紙すき鍋 奉書 花青 300枚入 φ25(底径φ11)



7 **M33-260** 11,400円(1枚単価38円)  
紙すき鍋 奉書 花黄 300枚入 φ25(底径φ11)



8 **M33-261** 11,400円(1枚単価38円)  
紙すき鍋 奉書 花紫 300枚入 φ25(底径φ11)



●料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きさの合った受網をご使用下さい。  
●紙製ですので空焚きをすると発火する恐れがありますので絶対にしないで下さい。

# 舞・麻

シリーズ

使用商品 / 紙すき鍋 麻 花吹雪(M33-275)・受網φ14.5(M20-319)・丸こんろ 黒 大(M10-782)・火入れ(小)プレス(M10-913)・敷板 12角 丸こんろ用(M44-150)、  
紙すき鍋 舞 青(M33-272)・受網φ14.5(M20-319)・民芸こんろ B-1 茶(M11-503)・火入れ(小)プレス(M10-913)

## 紙すき鍋 舞シリーズ 紙製

- ◆定番の白と料理に合わせやすいぼかし柄を4色ラインナップしました。
- ◆舞シリーズをご使用の際はアルミ受籠(M11-300)のご使用をお薦めします。

受網は別売りです。

サイズ入数

【縦24×横24×底径φ11】  
入数 M品番 300枚入  
C品番 300枚入×6

※商品はM品番(小箱)とC品番(大箱)があり、C品番での御購入をお薦め致します。



1 **M33-270** 5,700円(1枚単価19円)  
紙すき鍋 舞 白 300枚入  
**C33-270** 32,400円(1枚単価18円)  
紙すき鍋 舞 白 1,800枚入



2 **M33-271** 6,600円(1枚単価22円)  
紙すき鍋 舞 桃 300枚入  
**C33-271** 37,800円(1枚単価21円)  
紙すき鍋 舞 桃 1,800枚入



3 **M33-272** 6,600円(1枚単価22円)  
紙すき鍋 舞 青 300枚入  
**C33-272** 37,800円(1枚単価21円)  
紙すき鍋 舞 青 1,800枚入



4 **M33-273** 6,600円(1枚単価22円)  
紙すき鍋 舞 朱 300枚入  
**C33-273** 37,800円(1枚単価21円)  
紙すき鍋 舞 朱 1,800枚入



5 **M33-274** 6,600円(1枚単価22円)  
紙すき鍋 舞 紫 300枚入  
**C33-274** 37,800円(1枚単価21円)  
紙すき鍋 舞 紫 1,800枚入



●料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きさの合った受網をご使用下さい。  
●紙製ですので空焚きをすると発火する恐れがありますので絶対にしないで下さい。

# 紙すき鍋 麻あさシリーズ

紙製

- ◆風合いのある天然素材の和紙に、プレス加工をしております。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。
- ◆紙すき鍋麻に、あらたな四季の絵柄を加え、以前の絵柄とは異なる季節感と高級感を出しました。

受網は別売りです。

サイズ入数

[縦24×横24×底径φ11]  
1ケース入数3,600枚(300枚×12)



1 **M30-008** 9,600円(1枚単価32円)  
紙すき鍋 麻 300枚入



2 **M33-275** 10,800円(1枚単価36円)  
紙すき鍋 花吹雪 300枚入



3 **M33-276** 10,800円(1枚単価36円)  
紙すき鍋 白波 300枚入



4 **M33-277** 10,800円(1枚単価36円)  
紙すき鍋 紅葉狩 300枚入



5 **M33-278** 10,800円(1枚単価36円)  
紙すき鍋 風花 300枚入

## 紙すき鍋・アルミすき鍋のご使用上の注意

- 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、アルミすき鍋共に固形燃料は25g以下の物を使用して下さい。

### 【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】

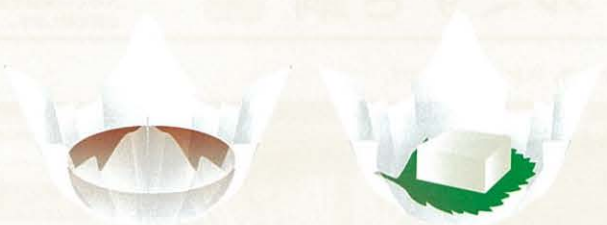
火力が強いため固形燃料が不完全燃焼を起こし目が痛くなる場合があります。



- 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、野菜を下に敷いて下さい。



- 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に流れ○印の部分が燃えることがあります。

- アルミすき鍋を冬場を使用する場合、冷えただ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場合があります。だし汁はなるべく温かい物を使用して下さい。

- 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。また、受け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。



- 料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きさの合った受網をご使用下さい。
- 紙製ですので空焚きをすると発火する恐れがありますので絶対にしないで下さい。



使用商品/アルミすき鍋 銀 (M33-246)・アルミ受籠 (M11-300)・丸こんろ 黒 (大) (M10-782)・火入れ (小) プレス (M10-913)・敷板 12角 丸こんろ用 (M44-150)

## アルミすき鍋

アルミ製

※商品はM品番 (小箱) とC品番 (大箱) があり、小箱と大箱では単価が違ってきます。C品番での御購入をお薦め致します。

◆安全の為、角を丸くしています。



受網は別売りです。

### サイズ

- 1 縦17×横17 (底径φ8×高7.5)
- 2 縦23×横23 (底径φ11×高11)

### 入数

- M品番 100枚入
- C品番 100枚入×12

## 受網

ステンレス製



- 3 **M20-319** 700円
- 受網 φ14.5
- φ15.4 (内底径φ11×深4.0×口径φ14.0)

## アルミ受網

アルミ合金製



- 4 **M11-300** 700円
- アルミ受籠
- φ17.3 (内寸径φ14.9×深3.5)

1	<b>M33-244</b>	3,500円 (1枚単価35円)	アルミすき鍋 ミニ銀	100枚入
	<b>C33-244</b>	39,600円 (1枚単価33円)	アルミすき鍋 ミニ銀	1,200枚入
2	<b>M33-246</b>	4,500円 (1枚単価45円)	アルミすき鍋 銀	100枚入
	<b>C33-246</b>	50,400円 (1枚単価42円)	アルミすき鍋 銀	1,200枚入



●料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きさに合った受網をご使用下さい。  
●必ず固形燃料をご使用下さい。空焚きをすると発火する恐れがありますので絶対にしないで下さい。



## 紙すき鍋 電磁調理用

電調  
OK

- ◆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。
- ◆電磁調理器で使用できる竹製受籠を使った紙すき鍋です。



- 1 **M33-266** 21,000円(1枚単価70円)  
紙すき鍋 奉書 34角 300枚入 縦34×横34(底径φ15)
- 2 **M33-267** 24,000円(1枚単価80円)  
紙すき鍋 奉書 40角 300枚入 縦40×横40(底径φ17)

受籠は別売りです。



- 3 **M33-268** 27,000円(1枚単価90円)  
紙すき鍋 奉書 φ33 300枚入 φ33(底径φ15)
- 4 **M33-269** 30,000円(1枚単価100円)  
紙すき鍋 奉書 φ39 300枚入 φ39(底径φ17)

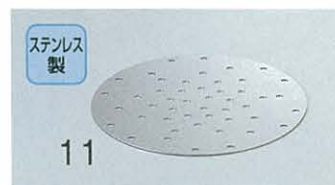
受籠は別売りです。



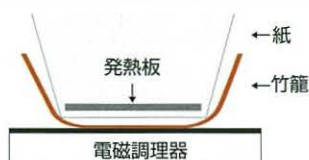
- 5 **M40-850** 2,000円 竹製受籠(黒) φ24 内底径φ18.5×深6.5×口径φ22.5
- 6 **M40-851** 2,200円 竹製受籠(黒) φ27 内底径φ20×深7.5×口径φ25
- 7 **M40-855** 2,000円 竹製受籠(茶) φ24 内底径φ18.5×深6.5×口径φ22.5
- 8 **M40-856** 2,200円 竹製受籠(茶) φ27 内底径φ20×深7.5×口径φ25



- 9 **M40-857** 5,200円  
竹製受籠菱目(小)  
内底径φ17×深6.5×口径φ23
- 10 **M40-858** 6,000円  
竹製受籠菱目(大)  
内底径φ20×深7.5×口径φ25



- 11 **M20-354** 1,000円  
発熱板ステンレス薄口 φ16  
φ16

電磁調理用  
紙すき鍋  
セッティング方法

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、だし汁を入れて下さい。

紙 ◆2~3名用→φ33と34角 4~5名用→φ39と40角のサイズが適しています。

竹籠 ◆竹製受籠φ27と菱目(大)は、発熱板と紙すき鍋φ39と40角を、竹製受籠φ24と菱目(小)は、発熱板と紙すき鍋φ33と34角を、それぞれ使用して下さい。



- 電磁調理器の機種により、使用できないことがあります。
- 料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きめの合った受籠をご使用下さい。
- 紙製ですので空焚きをすると発火する恐れがありますので絶対にしないで下さい。