

ごはん鍋



燻製も出来るパーティー鍋



SN-177KH  
粉引 ごはん鍋 (5 合用)  
20×H19.5cm  
定価 (税抜) : ¥5,500

SN-176KH  
粉引 ごはん鍋 (3 合用)  
18×H18cm  
定価 (税抜) : ¥4,500

SN-175KH  
粉引 ごはん鍋 (1 合用)  
14×H14.5cm  
定価 (税抜) : ¥3,500



SN-178BZ  
金彩 ごはん鍋 (7 合用)  
23.5×H22cm  
定価 (税抜) : ¥6,800

SN-177BZ  
金彩 ごはん鍋 (5 合用)  
20×H19.5cm  
定価 (税抜) : ¥5,500

SN-176BZ  
金彩 ごはん鍋 (3 合用)  
18×H18cm  
定価 (税抜) : ¥4,500

SN-175BZ  
金彩 ごはん鍋 (1 合用)  
14×H14.5cm  
定価 (税抜) : ¥3,500



SN-100KG  
燻製も出来る  
パーティー鍋セット (4 人用)  
27×H15cm  
定価 (税抜) : ¥6,000

SN-99KG  
燻製も出来る  
パーティー鍋セット (2 人用)  
22.5×H14cm  
定価 (税抜) : ¥5,000

SN-103  
既製 24cm 丸網 (4 人用) 替網 24cm  
定価 (税抜) : ¥250  
SN-104  
特注 18cm 丸網 (2 人用) 替網 18cm  
定価 (税抜) : ¥550

SN-102  
スモークチップ サクラ (500g)  
定価 (税抜) : ¥1,000

・セット内容：スモークチップ 100g・丸網・燻製レシピ  
オーダーが入ってから約 10 分で燻製が出来る鍋です。チップ 1 回分が 20g (約 20 円) で出来、非常に経済的です。  
調理目安時間：スモークチーズ・ウインナー・タコ…10 分 手羽元…15 分 スペアリブ…20 分

<燻製の基本の手順>



- ① 鍋本体をガスコンロの上のせ、鍋底にスモークチップを 10~20g 敷き、金網をセットします。(鍋底にアルミホイルを敷く事で、後のお手入れが簡単になります)
- ② 金網の上に食材を並べ、フタを閉めます。
- ③ 中火以下の火力で 5~10 分加熱。火を止めそのまま 5 分程度燻したら完成です。