

# パルピー10H2P 手提げ燻製BOX

持ち帰り用の手提げ箱に燻製器としての機能を付加。  
卵パックの1段目と2段目の間に入れた緩衝パットが  
燻製する際は食材棚へ。

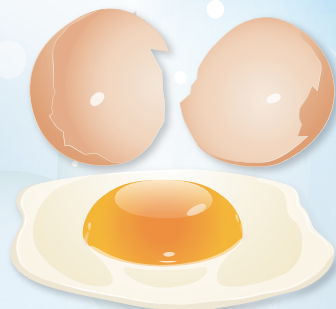


**GOOD PACKAGING**

2018日本パッケージングコンテスト 輸送包装部門賞受賞

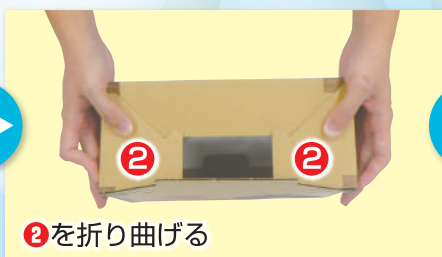
## 梱包手順

### ① 箱組み



ジョイント部分を内側へ折り曲げながら差し込みます。

底面の形成



①を折り曲げる

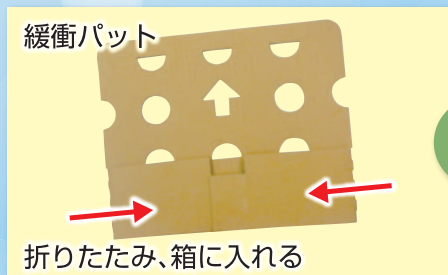
②を折り曲げる

③を折り曲げて①の下まで押し込む

底面は①→②→③の順に折り曲げ、底面を形成します。

### ② 緩衝パットのセット

緩衝パット



折りたたみ、箱に入れる



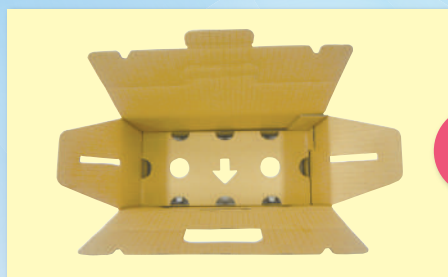
矢印の方向に開く



セット完了

緩衝パットは折り曲げて箱に入れ、箱の中で矢印方向に開きます。

### ③ パルピーの梱包



2タイプの箱に変形します

パルピーを箱に入れ、緩衝パットを折り曲げて蓋を閉め、  
その上に2段目のパルピーを入れます。

お問合せ

大石産業株式会社  
関西営業課

〒567-0034 大阪府茨木市中穂積1-1-59 茨木中穂積ビル4F  
TEL.072-625-6780 FAX.072-625-6808

# D.I.Y.でおいしい燻製を 作ってみよう!!

## 火の取扱いに注意!!



### 用意するもの



アルミホイル



スモークウッド



着火器



軍手

or



コンロ



トング



スモークする食材を  
乗せます。  
(食材の水分を拭き  
取り、なるべく穴を  
塞がないように乗せ  
ると良いです)



仕切りの穴に沿って、  
アルミホイルに穴を  
開けます。(多めに開  
けると煙が回りやす  
く燻製の香りが付き  
やすくなります)



スモークウッドに火を  
つけ、煙が出ているの  
を確認後、トングを使  
い底面に入れます。

箱の中央に置きます。  
壁に当てると箱が燃  
える恐れがあります。



前扉、天窓を締めて、30分～  
1時間30分で完成です。卵以  
外の色々な食材でも燻製を  
試してみてください。  
※スモークウッドに火をつ  
ける面積でスモークウ  
ッドの燃え尽きる時間が変わり  
ます。



### 使用上の注意事項

- 燻製器は段ボール紙で出来ています。火の取扱いには十分注意してください。
- 燻製器は屋外専用です。屋内での使用は絶対にしないでください。
- 使用中は箱から離れず、消火用の水を入れた容器を用意してください。
- 燻製器が転倒すると箱に火が引火して燃えますので、絶対に倒さないでください。
- 強風時は風で燻製器が倒れる恐れがある時は、絶対に使用しないでください。
- 燻煙材はスモークウッド専用です。コンロや炭など高温になるものは絶対に使用しないでください。
- 使い終わったスモークウッドを取り出す時は、軍手やトングを使用して火傷に注意してください。
- お子様だけの使用は避けてください。また使用中お子様が手を触れないように十分気をつけてください。

**屋外  
専用**