

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-814	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

焼物器・焼アミ・焼物用品

厨房用品

814

炙り料理用バーナー

片手で操作できるトリガー式
握れば点火 離せば消火

ガスのON→OFFスイッチと火力調整ツマミが独立しているため、いつでも好みの火力で点火可能。空気調整レバーで1,600℃の強力集中炎～1,000℃のソフト炎まで自在にできます。



①炙りマスタープロ KC-800 加

0165700 ¥5,000
150×25×H100 (本体のみ)
重量:140g 口径:φ20mm
●転倒防止スタビライザー付
●炙り作業の時間短縮ができます。
●無駄なガスを消費しません。
※ボンベ別売②をご使用ください。

②業務用パワーガス KC-870 加

0165900 ¥700
容量:250g
●最大容量250gのロング缶
●生ガスが発生しにくく、炙り料理に適しています。
※①③専用です。



③炙りマスタープロ KC-820 加

150×25×H50 1838001 ¥2,500
重量:130g (本体のみ) 口径:φ16mm
●転倒防止スタビライザー付

④SOTOプロレギュラーガス KC-860 (KC-820・810・800専用ボンベ) 加

容量:220g 1838011 ¥700

プロの作業向き
高出力のスタンダードモデル



⑤炙りマスタープロ KC-810 加

0165800 ¥3,500
160×30×H60 (本体のみ)
重量:210g 口径:φ22mm
●転倒防止スタビライザー付
●シンプルで使い勝手がよい軽量・頑丈なボディ
※ボンベ別売②をご使用ください。

炙り料理もサッと手軽に
生火が発生しない安全なトーチ



⑥炙りマスター CB KC-700 加

0167000 ¥3,500
132×34×H66 (本体のみ)
重量:153g 口径:φ22mm
●転倒防止スタビライザー付
※ボンベ別売⑦をご使用ください。

⑦SOTO レギュラーガス ST-700 加

0167100 ¥280
容量:250g
※⑥専用です。

炙りマスターオプションパーツ 不意の転倒防止に



⑧スタビライザー RZ-405 (ねじ込み式) 専用安定台 加

0167500 ¥625
95×95×H16
重量:18g 材質:抗菌樹脂
適合トーチ:KC-800・KC-810・KC-820
※ねじ込み式ボンベ専用です。

⑨スタビライザー RZ-404 カセットガス専用安定台 加

0167510 ¥625
95×98×H16
重量:15g 材質:抗菌樹脂
適合トーチ:KC-700
※カセットガスボンベ専用です。



⑩ハンディガストーチ450AG
235×125×H228 5884600 ¥11,000
重量:670g (ボンベ未装着時)
※専用ボンベ別売⑩をご使用ください。



⑪カートリッジガスボンベ BP-450
容量:450g 1101000 ¥1,200
※LPガス仕様です。



⑫ソードガス 206オート 加
142×100×H188 7368500 ¥9,300
重量:460g (ボンベ未装着時)
※専用ボンベ別売⑬をご使用ください。



⑬カートリッジガスボンベ CT-200 加
200g 7368600 ¥1,100

	①KC-800	③KC-820	⑤KC-810	⑥KC-700	⑩ガストーチ450AG	⑫ソードガス 206オート
火炎温度	約1,400℃	約1,500℃	約1,400℃	約1,300℃	約1,800℃	約1,700℃
燃焼時間	約110分	約90分	約100分	約90分	約5時間	約120分
点火方式	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火
カートリッジボンベ (別売り)	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	⑦専用ガス ST-700	⑪専用ボンベ BP-450	⑬専用ボンベ CT-200

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

33 冷水・温水ポット・浄水器

34 ポット・ケトル

27 焼物器・焼アミ・焼物用品

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

32 冷・温蔵庫