

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-360	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

034 釜めし・ビビンバコンロ・燻製 ◀ 厨房機器・設備 360



- ① ホームスモーカー ビーバー** [ESMH-03]
- 12-0360-0101 ¥40,000
- サイズ: 400×325×H820
材質: ステンレス・スチール 重量: 9kg
付属品: 温度計1個 (0~100°C)、皿受けアーム4本、棚網1枚、脂受け皿1枚、スモーク皿1枚、Sカン4本、吊し棒2本
- 温度計付でスモーカー内の温度が外から確認できます。
 - 別売りの電気コンロ、炭などを利用して温度調節が可能です。
 - 大型の魚やベーコンを吊り下げることができ、棚は可動式で素材に合わせて上下に出来ます。
 - 冷燻から温・熱燻までオールマイティなスモーカーです。
- ※電熱器は②をご使用下さい。



- ③ ホームスモーカー ロビンII** [ESMH-09]
- 12-0360-0301 ¥18,000
- サイズ: 250×250×H550 材質: ステンレス
重量: 約6.2kg
付属品: パイメタル温度計、棚網3枚、スモーク皿、Sカン4個、スモークチップ
- 温燻・熱燻が手軽に楽しめ、持ち運びが出来るコンパクトなスモーカーです。
 - パイメタル温度計が付属していますのでスモーカー内の温度が外から確認できます。



- ② シュアー 電気コンロ SK-655** [EDKO-18]
- 12-0360-0201 ¥5,000
- サイズ: 290×220×H85 重量: 1.3kg
消費電力: 単相100V 600W
コード長さ: 1.8m
スイッチ: 3段切替 (切・弱/内300W・弱/外300W・強600W)
- 毎日の手入れが楽な、ステンレス製ボディを採用。



- 手づくりでじっくりお好みの薫製を!**
- スモークチップは桜・リンゴ・ヒッコリー・オニグルミ・ナラ材等が一般に使用されていますがスモークのかける時間等、味わい深い香りを創り出す事が出来ます。

- ④ スモーク薫製機 SU-25D** [ESMH-01]
- 12-0360-0401 ¥368,000
- サイズ: 460×460×H1,160 重量: 42kg
電源: 100V 1.0kW
能力: ハム10~20kg/回 ソーセージ5~8kg/回
装置: サーマー、タイマー、プザー
材質: ステンレス
付属品: 棚網2枚、丸棒4本
オプション: ベーコン用フック

- Point**
- サクラ**
日本では最もポピュラーで香りの強い燻煙材です。羊・豚肉などのクセのある素材に向いています。
- ナラ**
木材の中ではタンニンが多い為、色付きが早くや渋みがあります。魚類に使用されます。
- オニグルミ**
ヒッコリーによく似た香りです。肉類、魚類にと幅広く利用することができます。
- リンゴ**
甘くマイルドな仕上がりになります。クセのない淡泊な素材 (鶏肉や白身魚) に合います。
- ヒッコリー**
欧米では最もポピュラーで香りも良くオールマイティーな燻煙材です。魚類の他にベーコンやハムにも向いています。

⑤ スモーク用チップ (1袋500g入) [ESMK-01]

サクラ	12-0360-0501	¥680
ナラ	12-0360-0502	¥680
オニグルミ	12-0360-0503	¥680
リンゴ	12-0360-0504	¥680
ヒッコリー	12-0360-0505	¥720

⑥ スモーク用ウッド ロング [ESMK-02]

サクラ	12-0360-0601	¥620
ナラ	12-0360-0602	¥620
オニグルミ	12-0360-0603	¥620
リンゴ	12-0360-0604	¥620
ヒッコリー	12-0360-0605	¥970

サイズ: 50×50×300
発煙時間: 約4~5時間

⑦ スモーク用ウッド ミニ [ESMK-03]

サクラ	12-0360-0701	¥430
ナラ	12-0360-0702	¥430
オニグルミ	12-0360-0703	¥430
リンゴ	12-0360-0704	¥430
ヒッコリー	12-0360-0705	¥520

サイズ: 35×35×180
発煙時間: 約2時間30分



さくら

りんご

くるみ

ヒッコリー



なら

ブレンド

ウイスキーオーク



さくら

りんご

くるみ

ヒッコリー



なら

ブレンド

ウイスキーオーク

⑧ SOTO スモークチップス [ESMK-05]

さくら	12-0360-0801	¥520
リンゴ	12-0360-0802	¥520
くるみ	12-0360-0803	¥520
ヒッコリー	12-0360-0804	¥520

サイズ: 170×90×H285
内容量: 500g (くるみのみ400g)

- 一握りのチップで約15分燻煙が出来ます。

⑨ SOTO スモークウッド [ESMK-06]

さくら	12-0360-0901	¥460
りんご	12-0360-0902	¥460
くるみ	12-0360-0903	¥460
ヒッコリー	12-0360-0904	¥460

サイズ: 50×25×100 (×3個)
発煙時間: 1個/約1時間30分 3個 (連続) / 約5時間

- 新鮮な国産原木のみを使用し (ウイスキーオークを除く)、薬品無添加で自然のままの香りをお届けします。
- 使いやすいサイズに3分割となっています。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房機器・設備

027
035

027
炊飯器・保温ジャー

028
調理器具・小道具

029
真空包装機類

030
冷蔵庫・冷凍庫・冷凍庫

031
フライヤー・関連商品

032
ゆで調理機・餃子焼機

033
焼物器・焼物用品

034
釜めし・ビビンバコンロ・燻製

035
作業用・メンテナンス