

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20577-395	株式会社クイックパック	0564-59-3525

395

厨房用品

厨房機器・設備 ▶ 034 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房機器・設備

028  
~  
036

028  
炊飯器  
保温ジャー

029  
IH調理家電  
レンジオーブン

030  
真空圧縮機  
シーラー

031  
冷凍庫  
冷凍庫

032  
フライヤー  
関連商品

033  
餃子焼機  
餃子焼機

034  
焼物器  
焼物用品

035  
焼物器  
焼物用品

036  
焼物器  
焼物用品



切小丸 荒小丸

1 ラオス備長炭 (15kg) [ESMI-13] △  
サイズ  
切小丸 φ約30×130~200 13-0395-0101 ¥16,800  
荒小丸 φ約30×60~120 13-0395-0102 ¥16,000  
●燃料用の他に、花器用としてもご利用いただけます。



2 備長炭 6kg入 [ESMI-08] △  
13-0395-0201 ¥9,800  
材質：天然木  
●火持ちが長く、煙が少ない。



4 維新備長 10kg (白炭) [ESMI-10] △  
13-0395-0401 ¥7,000



6 オガ備長炭 6kg入 [ESMI-09] △  
13-0395-0601 ¥4,500  
材質：主原料/木炭粉(カシ・ナラ)  
●焼肉店でも多く使用されている本格的なオガ備長炭です。  
●環境に配慮して、オガくずを固めて作った炭です。



7 エコオガ炭 6kg入 [ESMI-06] △  
13-0395-0701 ¥3,000  
394×200×H172  
材質：木炭粉  
●串上用の小さなコンロやダッチオーブン用に最適な大きさです。

5 維新炭(並) 10kg (黒炭) [ESMI-11] △  
13-0395-0501 ¥6,400



9 炙り焼 GY-1 [ESYK-04] ■  
13-0395-0901 ¥1,600  
サイズ：210(338)×250×H40 重量：710g  
●適度に魚油を落とすつづき焼き上げます。  
●白セラミックで炭火感覚の焼き上がり。



10 炭火の秘 セラミック焼 H-27 [ESYK-05] ■  
13-0395-1001 ¥1,400  
サイズ：205(390)×252×H40 重量：675g  
●小魚やししとうなど小物も上手に焼けるクロス網。  
●白セラミックで炭火感覚の焼き上がり。



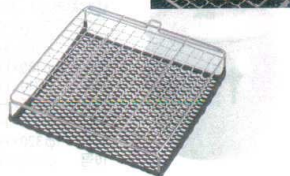
11 セラミック魚焼(大)H-7 [ESYK-01] ■  
13-0395-1101 ¥1,150  
サイズ：210(390)×255×H40 重量：620g  
●セラミックだから水洗いOK。  
●上アミが簡単に取り外せるワンタッチ式。



12 ホーローマンネン焼 M-1 [ESYK-02] ■  
13-0395-1201 ¥900  
サイズ：220(385)×260×H25 重量：530g  
●皿はひとまわり大きく深くなり、網目もより細くなって使い易くなりました。



13 セラミック焼き網 [ESYK-07] ◇■  
サイズ(突起含む)  
CE-150 150×165×H48 13-0395-1301 ¥1,100  
CE-200 200×210×H46 13-0395-1302 ¥1,350  
CE-220 220×230×H49 13-0395-1303 ¥1,500  
材質：上網/クロームメッキ  
下網/ラスアミ(セラミックパウダー)  
ガスコンロ専用です



14 食パン焼き CSP-200 [ESYK-08] ■  
13-0395-1401 ¥1,500  
サイズ：200×207×48(突起含む)  
重量：341g  
材質：上網/クロームメッキ  
下網/ラスアミ(セラミックパウダー)  
●ガスコンロ専用(センサー非対応)



15 IKステーキ&グリルパン 木柄付 [AGLP-17] ◇■  
13-0395-1501 ¥8,000  
サイズ：φ264×H25  
重量：2.3kg  
底径：φ235 材質：鉄鋳物



16 アサヒ鉄鋳物 網焼ステーキパン [AGLP-04] ◇■  
13-0395-1601 ¥8,000  
サイズ：255×235×H20  
重量：2.3kg  
底面：230×220×H10

大黒新備長炭の特徴

- 天然備長炭とほぼ同等の火力(遠赤外線効果と発熱量)が得られ、炎が上がり難いので食材が焦げる事なく食材の風味を逃がさず表面を焼き上げる。
- 爆跳しないので、食材を傷めたり、火傷をする事が少ないので、安心して手軽に扱える。(チェーン店等でのマニュアル化が容易)
- 臭いの元になる、炭の中の不純物、揮発成分が無いので臭いがなく、天然備長炭とほぼ同等に食材の風味を生かし、煙の香りが付く。
- 従来の人工炭と違い、穴が無いので、見た目も天然備長炭に近い。
- 森林保護の為に原料として間伐木材を使用しているので環境に優しい。

Point



3 大黒新備長炭 15kg [ESMI-07] △  
13-0395-0301 ¥11,000  
サイズ：φ32×70~200(1本当たり)  
●爆跳しない、安定した品質の商品です。

着火剤としても!



8 チューブ燃料 750ml [RCBN-01] △  
13-0395-0801 ¥2,500  
●燃焼後のいやな「ロウ」においがなく、燃カスも固型燃料の1/10です。  
※一人用コンロ専用の燃料です。燃料容器に20g~30g程度入れて使用して下さい。(燃焼時間約18分~21分)

※上記の価格には消費税は含まれておりません。