

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-402	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

402

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

▶ 片手で操作できるトリガー式

**Point**

多彩な機能で作業効率を改善!!  
操作性に優れたトリガー式

しっかりしたホールド感のグリップ形状

- ① 空気調整レバー
- ② 火力調整レバー
- 点火ボタン
- 連続使用ボタン
- 誤作動防止レバー (セーフティロック)

★ねじ込み式

**安全** 通常のカセットボンベに比べ耐圧強度が2倍アップ。  
**経済的** 残ガス量が少なく経済的。  
**環境にやさしい** 吸引体に古紙を使用。生ガスが発生しにくく、炙り料理に適しています。



4 キャラメライザー KC-810CL

[EHGB-29] **¥10,800**  
サイズ: 238×100×H285 コテ部/60×H70  
材質: コテ/18-8ステンレス  
燃焼時間: 約80分 発熱量: 3.3kW  
火炎温度: 1,400~1,600°C  
付属品: スタビライザー1個、ハイパワーガスKC-860  
●バーナー直火での作業よりも、安定してキレイな仕上りにできます。  
●3mm厚のコテ部は、蓄熱性に優れ冷えにくいため連続作業に便利です。



8 SOTO レギュラーガス

ST-700 [EHGB-30] **¥1,470**  
サイズ: φ68×H198 内容量: 250g  
成分: 液化ブタン

9 SOTO パワーガス 3本パック

ST-7601 [EHGB-27] **¥1,470**  
サイズ: φ68×H198 (ボンベ1本)  
重量: 340g (ボンベ1本)  
NET: 240g (ボンベ1本)  
成分: 液化ブタン、液化プロパン  
※ねじ込み式タイプの器具には取り付けできません。



1 炙りマスター Pro KC-800

[EHGB-17] **¥5,600**  
サイズ: 50×25×H100 重量: 140g (本体のみ)  
燃焼時間: 約1時間10分 (KC-860 1本使用時)  
約1時間40分 (KC-870 1本使用時)  
熱量: 3.5kW (KC-860使用時)  
2.8kW (KC-870使用時)  
火炎温度: 最高1,400~1,600°C  
付属品: スタビライザー1個  
●握れば点火、離せば消火。  
炙り作業の時間短縮ができる。  
※ボンベ別売



2 炙りマスター Pro KC-810

[EHGB-18] **¥4,000**  
サイズ: 160×30×H60 重量: 210g (本体のみ)  
燃焼時間: 約1時間20分 (KC-860使用時)  
約1時間50分 (KC-870使用時)  
熱量: 3.3kW (KC-860使用時)  
2.4kW (KC-870仕様時)  
火炎温度: 1,400~1,600°C  
付属品: スタビライザー1個  
●プロの作業向き。高出力のスタンダードモデル。  
※ボンベ別売



3 フィールドチャッカー ST-431

[EHGB-32] **¥2,400**  
サイズ: 使用時350×60×H100 (本体のみ)  
収納時220×60×H67 (本体のみ)  
燃焼時間: 約90~110分 (専用容器1本当たり)  
熱量: 1.65kW (1,420kcal/h)  
付属品: ボンベ (ST720) ×1  
●着火しにくい備長炭の火起しにも最適です。  
※圧電点火方式ではありませんので、点火の際はライター等をご使用下さい。  
※5Gのボンベも使用可能です。

瞬間気化方式で  
点火直後に炎が安定!



5 SOTO ハイパワーガス KC-860

[EHGB-21] **¥850**  
サイズ: φ66×H224 内容量: 220g  
成分: 液化ブタン、液化プロパン  
●点火後すぐに傾けても生火が出ずに安心!  
●プロパン43%の強火力



6 SOTO 業務用ハイパワーガス KC-870

[EHGB-22] **¥850**  
サイズ: φ66×H243 内容量: 250g  
成分: 液化ブタン、液化プロパン  
●継ぎ目のないシームレス缶の採用で通常のカセットボンベに比べ耐圧強度が2倍アップで安全です。  
●残ガス量が少なく経済的 (業界最小レベル)  
●点火後すぐに傾けても生火が出ずに安心!



7 炙りマスター CB KC-700

[EHGB-19] **¥4,000**  
サイズ: 132×34×H66 重量: 153g (本体のみ)  
燃焼時間: 約1.5時間 (ST-760 1本使用時)  
約2.0時間 (ST-700 1本使用時)  
熱量: 2.1kW (ST-760使用時)  
1.8kW (ST-700使用時)  
火炎温度: 最高1,300°C 最低900°C  
点火方式: 圧電点火方式  
●炙り料理もサツと手軽に。  
●独自の機構により、点火直後に逆さにして使用しても生火が発生しません。  
※ボンベ別売



10 SOTO スタビライザーマグネット KC-SLM

[EHGB-40] **¥1,650**  
サイズ: 115×88×H9  
材質: 本体上部/ステンレス  
本体下部/樹脂  
磁石/ネオジウム磁石  
●強力磁石の力でしっかりキャッチし、ガストーチの転倒を防ぎます。



11 SOTO 炙りマスタープチ KC-402WH

[EHGB-38] **¥6,900**  
サイズ: 70×100×H162 (本体のみ)  
重量: 202g (本体のみ)  
燃焼時間: 10分 熱量: 0.58kW  
火炎温度: 800~1,300°C  
点火方式: 圧電着火方式  
●手軽に使えるガス充電方式の小型トーチ。  
●手軽的な炙り料理からスイーツまで幅広く使えます。  
●高火力タイプ  
※カセットガス、ライターガスから充電できます。



12 パワーガスRG RZ-550

[EHGB-25] **¥750**  
サイズ: φ52×H175  
内容量: 130g  
成分: 液化ブタン、液化イソブタン、液化プロパン  
●プロパン配合によりハイカロリーを実現。  
※11 KC-402WHにお使いください。

- 028 炭酸飲料
- 029 レジスター
- 030 シーラー
- 031 冷凍冷蔵庫
- 032 フライヤー
- 033 餃子で焼機
- 034 串焼き器
- 035 ビンパコ
- 036 作業台

※上記の価格には消費税は含まれておりません。