

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-408	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

408

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房機器・設備 ▶ 035 釜めし・ビビンバコンロ・燻製



1 ホームスモーカー ビーパー [ESMH-03]

13-0408-0101 ¥48,000
 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、5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。

※電気コンロは②をご使用下さい。
 ※電気コンロは本体の中に入れて下さい。



3 ホームスモーカー ロビンII [ESMH-09]

13-0408-0301 ¥23,000
 サイズ:250×250×H550 材質:ステンレス
 重量:約6.2kg
 付属品:バイメタル温度計、棚網3枚、スモーク皿、5カン4個、スモークチップ

- 温燻・熱燻が手軽に楽しめる、持ち運びが出来るコンパクトなスモーカーです。
- バ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。



10 シュアア 電気コンロ SK-65V [EDKO-18]

13-0408-1001 ¥6,000
 サイズ:290×220×H85
 重量:約1.4kg(電源コード・五徳含む)
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:600W コード長さ:1.8m
 スイッチ:3段階切替(切・弱・内300W・弱・外300W・強600W)
 適用鍋寸法:底径φ160~φ240

- 毎日の手入れが楽な、ステンレス製ボディを採用
- 鍋やフライパンはもちろん、土鍋や網にも使用できます。



4 スモーク燻製機 SU-25D [ESMH-01]

13-0408-0401 ¥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:サーモ、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製材です。羊・豚肉などのクセのある素材に向いています。

ナラ
 本材の中ではタンニンが多い為、色付きが早くやや渋みがあります。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な燻製材です。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	13-0408-0501	¥680
ナラ	13-0408-0502	¥680
オニグルミ	13-0408-0503	¥680
リンゴ	13-0408-0504	¥680
ヒッコリー	13-0408-0505	¥720

6 スモーク用ウッド ロング [ESMK-02]

サクラ	13-0408-0601	¥650
ナラ	13-0408-0602	¥650
オニグルミ	13-0408-0603	¥650
リンゴ	13-0408-0604	¥650
ヒッコリー	13-0408-0605	¥990

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	13-0408-0701	¥430
ナラ	13-0408-0702	¥430
オニグルミ	13-0408-0703	¥430
リンゴ	13-0408-0704	¥430
ヒッコリー	13-0408-0705	¥520

サイズ:35×35×180
 発煙時間:約2時間30分



8 SOTO スモークチップス [ESMK-05]

さくら	13-0408-0801	¥550
りんご	13-0408-0802	¥550
くるみ	13-0408-0803	¥550
ヒッコリー	13-0408-0804	¥550

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分燻煙が出ます。

9 SOTO スモークウッド [ESMK-06]

なら	13-0408-0805	¥550
ブレンド	13-0408-0806	¥550
ウイスキーオーク	13-0408-0807	¥680

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。

さくら	13-0408-0901	¥480
りんご	13-0408-0902	¥480
くるみ	13-0408-0903	¥480
ヒッコリー	13-0408-0904	¥480

なら	13-0408-0905	¥480
ブレンド	13-0408-0906	¥480
ウイスキーオーク	13-0408-0907	¥620

厨房機器・設備

028

炊飯ジャー

029

レヒ調理器コンロ

030

真空包装機

031

冷凍庫

032

フライヤー

033

ゆで燻製機

034

串ガスバーナー

035

釜めし・ビビンバコンロ

036

作業台シンク周り

※上記の価格には消費税は含まれておりません。