

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1021	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1021

アウトドア用品

関連商品 炭・火起し→P.770

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設置
- サレヒス
- 喫茶用品
- 軽食・鉄板焼用品
- 製菓用品
- ワゴン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 消耗品
- ハンカチ
- フタ
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- ホテル・旅館用品
- テーブル
- サイン
- 店舗備品

スチールなのに熱くならない!



① 角型卓上ビッグシチリン 団炭 SC-452
 (GST-10) 9-1021-0101 ¥15,000
 450×300×H196
 質量:6.2kg
 付属品:焼きアミ(255×405)×1枚



② 角型卓上シチリン 団炭 SC-392
 (GST-11) 9-1021-0201 ¥10,000
 390×250×H196
 質量:5kg
 付属品:焼きアミ(210×350)×1枚

団炭の特長

- ナカゴは取り外しが出来ますので灰の後始末もカンタン。また水洗いもOK!
- 通風の良い火種層を広く確保し、面倒な火おしがカンタン。
- 空冷断熱方式を取り入れ、プラスチックテーブル、レジャーシートの上でも使用可能。(脚部耐熱プラスチック使用)



本体側面、底面は、触っても熱くありません。



アミの高さが設定できます。

手軽に楽しむ本格炭火焼き。



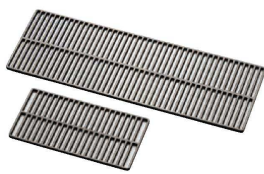
③ 水こんろ 炭焼きグルメ M-450
 (GKV-33) 9-1021-0301 ¥8,800
 450×240×H164
 質量:3.5kg
 付属品:焼きアミ(205×410)×1枚
 ● 炭火の持つ遠赤外線効果で、一層おいしく焼きあがります
 ● 二重断熱構造、水冷方式により安心して本格的な炭火焼きが楽しめます。



④ 炭たしカンタン 卓上シチリン UC-350ST
 (GST-16) 9-1021-0401 ¥10,000
 355×215×H150
 質量:2.2kg
 付属品:焼きアミ(351×211)×1枚



- ハンドルを上げると網が簡単に移動できるので、網をとらずに炭の足し増しや火力調節が便利です。



⑤ TKG 鉄鋳物 ロースター (焼きアミ) (GLS-06)
 9-1021-0501 300×150 ¥2,200
 9-1021-0502 600×200 ¥5,400
 隙間間隔:7mm 厚さ:7mm



⑥ TKG 鉄鋳物 ロストル (焼きアミ) (GLS-07)
 9-1021-0601 480×320 ¥6,800
 9-1021-0602 480×395 ¥7,800
 隙間間隔:10mm 厚さ:8mm 高さ:15mm

- ⑤⑥ ● 炭火の火力にも耐えられ、熱伝導も良く、美味しく仕上げれます。
- 肉や魚に美味しそうな焦げ目をつけられます。



● コンロに合わせて自由に組み合わせができます。



⑦ キャンピングロースター (GLC-45)
 9-1021-0701 ドラム缶用 900×600 ¥2,900
 9-1021-0702 ジャンボ 中 800×500 ¥2,400
 9-1021-0703 ジャンボ 小 600×400 ¥1,400
 9-1021-0704 スリム 800×300 ¥1,700
 9-1021-0705 大 500×380 ¥1,100
 9-1021-0706 小 450×300 ¥900
 材質:鉄線ユニクロメッキ



⑧ 缶ストーブ (GKV-72) 9-1021-0801 ¥5,800
 φ196×H276
 質量:1.1kg
 材質:本体/アルミメッキ鋼板
 網/スチール(クロームメッキ)
 ● 屋外での調理、たき火、暖房までマルチに活躍します。
 ● 廃材や落ち葉も燃料にできるので、災害時の備えにも最適です。



⑨ 焼アミスタンドクッキングブレンダー (GYK-50) 9-1021-0901 ¥2,000
 210×270×H82
 質量:930g
 材質:鉄線ユニクロームメッキ
 付属品:木炭約500g、着火剤、炭受け用ざる
 ● ご家庭でも簡単に楽しめるバーベキューセットです。



⑩ 180火起し達人 F-110 (GHO-01) 9-1021-1001 ¥2,500
 φ110×H390
 付属品:ステンレス火バサミ(全長360)×1本
 割り箸10本、軍手1双



1. 「火起し達人」をバーベキューコンロの目皿の上に立て、丸めた新聞紙を入れ、さらに二つ折りにした割り箸を入れていきます。



2. その上に木炭を入れ、下穴から新聞紙に着火。木炭に完全に火が着くまで約5分(備長炭の場合は30~40分)待ちます。



3. 上穴に火バサミを差し込んで「火起し達人」をゆっくり持ち上げると火起し完了。