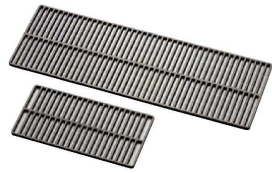


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-778	株式会社クイックパック	0564-59-3525



① TKG 鉄鑄物 ロースター (焼きアミ) (GLS-06)

9-0778-0101 300×150 ¥2,200
9-0778-0102 600×200 ¥5,400

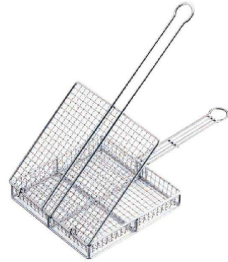
隙間間隔:7mm 厚さ:7mm
●炭火の火力にも耐えられ、熱伝導も良く、美味しく仕上げれます。
●肉や魚に美味しくうな焦げ目をつけれます。
●コンロに合せ自由に組み合わせができます。



② TKG 鉄鑄物 ロストル(焼きアミ) (GLS-07)

9-0778-0201 480×320 ¥6,800
9-0778-0202 480×395 ¥7,800

隙間間隔:10mm 厚さ:8mm 高さ:15mm
●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。
●肉や魚に美味しくうな焦げ目をつけれます。



③ 18-8 地鶏焼き網 蓋付き (DYK-78)

	全長	
9-0778-0301 大	270×270×H55	510 ¥18,000
9-0778-0302 小	240×240×H55	480 ¥17,000

※蓋は取り外し可能です。



④ 18-8 地鶏焼き網 蓋無し (DYK-79)

	全長	
9-0778-0401 大	270×270×H40	510 ¥15,000
9-0778-0402 小	240×240×H40	480 ¥14,000

③④仕様
φ1.5×10mm目(クリンプ目) 外枠φ5mm
●しっかりとしたクリンプ網でフチ囲いしているので、とり肉をこんがり美味しく焼き上げます。



⑥ セラミック焼網 H-30 (DYK-85) 9-0778-0601 ¥1,500
255×217×H43



⑦ セラミック焼網 H-31 (DYK-86) 9-0778-0701 ¥1,500
250×215×H45



⑧ セラミック焼網 ハンドルタイプ CE250H (DYK-87) 9-0778-0801 ¥1,600
250×200×H40
●セラミック網で炭火風感管の焼き上がり、上網が着脱でき、水洗い可能。



⑩ 18-8いかクリップ (XIK-01) 9-0778-1001 ¥750
200×80
●干しいか、スルメが丸まらずに焼くことができます。



⑪ 万能焼きアミ 足付 (鉄・クロームメッキ) (DYK-63) 9-0778-1101 ¥1,500
270×205×H65
●脚を折りたたみ、普通の焼きアミとしてご使用できます。



⑫ 18-0 焼物スタンド (DYK-35) 9-0778-1201 ¥4,200
270×280×H147
●3段階の高さ調節ができます。



⑬ こんがりフッ素 もち焼きアミ 角 MF-9 (DMT-21) 9-0778-1301 ¥850
212×208×H18
●フッ素コートでおもちがこびりつきにくい、です。



⑭ こんがりフッ素 もち焼きアミ 丸 CF-9 (DMT-19) 9-0778-1401 ¥850
φ220×17.5
●フッ素コートでおもちがこびりつきにくい、です。
●遠赤外線効果でムラなく早く焼けます。



⑮ 温度センサー付きガスコンロ用焼き台 (DYK-83) 目

	ブラック	ホワイト	サイズ	質量(g)	満水容量(c.c.)	
焼き台 19cm	9-0778-1501	9-0778-1502	φ190×H40	400	40	¥2,800
焼き台ミニ 15cm	9-0778-1503	9-0778-1504	φ150×H33	270	30	¥2,300

材質:耐熱セラミックス

■使用方法

「焼き台」をガスコンロの五徳に乗せて、中央部のくぼみ(センサー検知部分)に水もしくは氷を入れます。そして、調理に必要な器具を「焼き台」に乗せてご使用ください。(くぼみに約8割の水を入れる事で約15~20分の火力調節が可能です。)

●センサー付ガスコンロでは調理が難しかった、焼き魚やお餅を美味しく焼き上げる事が出来ます。
●均等に9箇所、空気逃がしの部分が設けられているので、熱が万遍なく行き渡り、焼き調理が出来ます。

注意! 油を大量に使う天ぷら等の調理は火災の原因になりますのでご使用はお控え下さい。

炊飯器・保温ジャー・オーブンレンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで種機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ヒビンパコンロ

シンク周り用品

キッチン収納