

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-326	株式会社クイックパック	0564-59-3525

最新価格はこちらからご確認ください。 [スマホで確認 ▶](https://www.kankuma.co.jp/price) [パソコンで確認 ▶](https://www.kankuma.co.jp/price) <https://www.kankuma.co.jp/price>



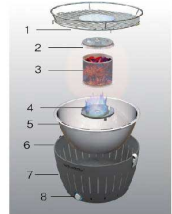
Kitchen Goods for Professional High Grade vol.7

326

大変だった「煙」と「着火」を見事に解決した炭火卓上コンロ！



●梱包内容: キャリングケース・取り扱い説明書・単3乾電池(試用)・サンプル炭150g・USBケーブル付



① ロータスグリル お試し炭付 J

商品コード	規格	外幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
304010	レッド G-RO-34PNC2	350×260×H234	07-0326-0101	¥23,500
304011	オレンジ G-OR-34PNC2	350×260×H234	07-0326-0102	¥23,500
304012	ダークグレー CG-AN-34PNC2	350×260×H234	07-0326-0103	¥23,500

材質/18-0ステンレス・スチール樹脂

- 1 グリル用網
- 2 チャコールコンテナカバー
- 3 チャコールコンテナ
- 4 差火プレート
- 5 インナーボール
- 6 網固定用ラッチ
- 7 アウターボール
- 8 送風用コントロールスイッチ

多機能ホームスモーカー

ご家庭で冷煙から熱煙まで、あらゆる煙製に対応のスモーカー。シンプルでスタイリッシュなデザインが人気のスモーカーです。庫内が広いので、スモークサーモンや、ベーコンなど本格的な煙製が楽しめます。

■特徴

- ヒスで簡単に組立、分解が可能です。
- 大型の魚やベーコンを吊り下げることができるゆとりサイズ。棚は可動式で素材に合わせて選べ、さらに棚の追加もできます。
- 扉に強く丈夫でお手入れも簡単なステンレス製。
- スモークウッドを使用している冷煙から、熱煙使用の温・熱煙までオールマイティなスモーカーです。
- 別売りの電熱器、炭などを使用して温度調節が可能です。
- バイメタル式温度計付でスモーカー内の温度が外から確認できます。
- 適した煙製品: ベーコン・ロースハム・ジャーキー・サーモン・その他魚介類
- 組み立て式(ヒス止め)側面に取っ手付
- 付属品: バイメタル式温度計(0~100℃)、棚受けアーム4本、棚網1枚、脂受け皿1枚、スモーク皿1枚、吊り下げ棒2本、Sカン4本
- ロースト・ローストビーフ、チャーシュー、スペアリブ、温クワン、生ベーコン、スモークトハム、カキ、アサリ、ホタテ、熱クワン、スモークトスヘアリス、スモークトチキン、冷クワン、生ハム、スモークサーモン、パストラミー



② ホームスモーカー ビーバー N

商品コード	外寸幅×外寸高さ×外寸重量kg	注文コード	標準価格
111050	400×325×H820×9	07-0326-0201	¥42,000

材質/ステンレススチール

コンパクトな移動型スモーカー

煙製を中心としたスモークに最適。小型で持ち運びが簡単なので、アウトドアライフを一層楽しくしてくれます。コンロなどの熱源の上にスモーカーを置き、スモークチップを熱し発煙させます。温度を上げる必要のない場合は、熱源を使わずスモークウッドで煙製してください。

■特徴

- 小型ながら鋳鉄のものに比べて高さがあるので、大きめの魚も充分スモークが可能。
- 温煙、熱煙が手軽にできます。
- バイメタル式温度計付きでスモーカー内の温度が外から確認できます。
- 扉式で材料やスモークチップの出入れが簡単にできます。適した煙製品: 鳥モモ、ワカサギ、ジャーキー、ホタテなど
- 電熱器、コンロなどの上にスモーカーを置く際は、スモーカーの安定に充分注意してください。
- 付属品: バイメタル式温度計(0~100℃)、取っ手1ヶ、棚網2枚(脂受け用)1枚、Sカン4本、スモークチップ1袋(100g)



③ ホームスモーカー ロビン II FS-12 N

商品コード	外寸幅×外寸高さ×外寸重量kg	注文コード	標準価格
111053	250×250×H550×6.2	07-0326-0301	¥20,700

材質/ステンレス鋼

燻製室に扉を付けて、従来型をさらに使い易くした人気の定番スモーカー

■特徴

- 燻製室の扉を閉閉して素材の出入れができます。
- 棚が2段あるので、一度に多くの食材が煙製できます。
- 棚網をはずせば大きな魚も吊り下げることができます。
- 組立が簡単で、内箱を外箱に収納できるので、高さが半分になり持ち運びもラクです。
- 付属の電熱器を使用して熱を上げることができ、スモークチップの発煙もできます。

適した燻製品

ベーコン、ロースハム、スモークチーズ、ソーセージ、虹鱈、イワシなど

●付属品

電熱器1台、スモーク皿1枚、棚網(大)1枚(小)2枚、バイメタル温度計1本(0℃~100℃)、電熱器カバー1個、Sカン(4本)、温度計、スモークッキングシート1冊



収納時高さ: 430mm

④ ホームスモーカー くんちゃんII FS-55 N

商品コード	外寸幅×外寸高さ×外寸重量kg	注文コード	標準価格
111054	270×270×H720×7.5	07-0326-0401	¥22,000

材質/ステンレス鋼



- 収納サイズ: 230×40×440mm
- 量めばコンパクトになる持ち運びに便利なモデル
- セット内容: 本体・フタ・煙製網2枚・チップ皿1枚・吊り下げフック3本・木製つまみ2個

⑤ SOTOST-124 お手軽香房 C

商品コード	幅×奥行×高さ	重量mm	注文コード	標準価格
622138	222×194×H4152kg		07-0326-0501	¥4,500

材質/本体・フタ・チップ皿・鉄・メッキ銅板
網・フック・鉄・亜鉛メッキ つまみ:天然木

⑥ アドバンス 折りたたみスモーカー A

商品コード	規格	外寸幅×横×高さmm	注文コード	標準価格
111080	M-6547	240×255×H400	07-0326-0601	¥9,000

材質/本体・ふた・チップ容器 鉄(亜鉛メッキ)
スタンド・網・フック・ハンドル 鉄(クロームメッキ) つまみ:天然木

調理用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食 鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備