

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-1023	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 1023

アウトドア用品

関連商品  炭・火起し P.774~

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 軽食・鉄板焼用品
- 製菓用品
- ワゴン
- 洗濯用ラック
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 消耗品
- ハンカチ
- フラットウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- 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〉 **1-1023-0101 ¥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〉 **1-1023-0201 ¥10,000**  
 390×250×H196  
 質量:5kg  
 付属品:焼きアミ(210×350)×1枚

#### 団炭の特長

- ナカコ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、面倒な火おこしがカンタン。
- 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、触っても熱くなりません。



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〉 **1-1023-0301 ¥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  
 ●二重遮熱構造、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。

## 焼き火やバーベキューに欠かせない伸縮タイプのロストル。

炭火や焼き火の火力に負けない耐久性に優れたロストルです。焼き網としてはもちろん、ダッチオープン調理にも使えます。

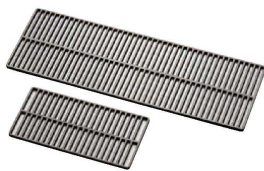


### ④ 炭たしカンタン 卓上シチリン UC-350ST

〈GST-15〉 **1-1023-0401 ¥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、網をたらずに炭の足し増しや火力調節ができて便利です。



### ⑤ TKG 鉄鋳物 ロースター (焼きアミ) 〈GLS-06〉

**1-1023-0501 300×150 ¥2,200**  
**1-1023-0502 600×200 ¥5,400**  
 隙間間隔:7mm 厚さ:7mm



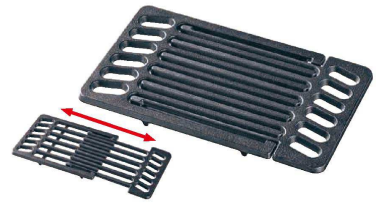
●コンロに合わせて自由に組み合わせができます。



### ⑥ TKG 鉄鋳物 ロストル (焼きアミ) 〈GLS-07〉

**1-1023-0601 480×320 ¥6,800**  
**1-1023-0602 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。
- 肉や魚に美味しくな焦げ目をつけられます。



### ⑦ 鉄鋳 伸縮焼き網ロストル O11924

NEW **〈DYK-88〉 1-1023-0701 ¥7,000**  
 335~505×200×H20  
 最大隙間間隔:21mm 厚さ:11mm

- 伸縮するロストルで様々な幅のコンロにご使用いただけます。持ち運びや収納にも大変便利です。



### ⑧ キャンピングロースター 〈GLC-45〉

**1-1023-0801 ドラム缶用 900×600 ¥2,900**  
**1-1023-0802 ジャンボ 中 800×500 ¥2,400**  
**1-1023-0803 ジャンボ 小 600×400 ¥1,400**  
**1-1023-0804 スリム 800×300 ¥1,700**  
**1-1023-0805 大 500×380 ¥1,100**  
**1-1023-0806 小 450×300 ¥950**  
 材質:鉄線ユニクロメッキ



### ⑨ 缶ストーブ

〈GKV-72〉 **1-1023-0901 ¥5,800**

φ196×H276  
 質量:1.1kg  
 材質:本体/アルミメッキ銅板  
 網/スチール(クロムメッキ)

- 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。



### ⑩ 18-0火起し達人 F-110

〈GHO-01〉 **1-1023-1001 ¥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. 「火起こし達人」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「火起こし達人」をゆっくり持ち上げると火起こし完了。