

①こんがり焼けるセラグリル ストレート

ページコード	商品コード	価格
F-37	6-0840-0101 5325200	¥1,450

255×360×H43
材質:受皿／鋼板(ホーロー加工)
セラミック／ラス+主原料石膏
焼アミ／鉄線(フッ素樹脂塗膜加工)
取手／フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
重量:405g
●ガス火用
●食材をすくいやすいストレートアミです。
●セラミックにより遠赤外線効果でこんがり焼けます。



②こんがり焼けるセラグリル クロス

ページコード	商品コード	価格
F-38	6-0840-0201 5325300	¥1,550

255×360×H43
材質:受皿／鋼板(ホーロー加工)
セラミック／ラス+主原料石膏
焼アミ／鉄線(フッ素樹脂塗膜加工)
取手／フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
重量:360g
●ガス火用
●小さい食材が落ちにくいクロスアミです。
●セラミックにより遠赤外線効果でこんがり焼けます。



③マルチロースター Neo クロスアミ

200V

ページコード	商品コード	価格
T-18	6-0840-0301 5325100	¥2,500

278×390×H45
材質:受皿／鋼板(ホーロー加工)
焼アミ／鉄線(フッ素樹脂塗膜加工)
取手／フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
金具／ユニクロメッキ
重量:785g
●電磁調理器・ガス火OK!
●小さい食材が落ちにくいクロスアミです。
●コンロなど熱源を汚さず調理できます。
●脂が落ち、ヘルシーに焼けます。
●煙が出にくく、キレイに焼けます。



④マルチロースター Neo フードタイプ

200V

ページコード	商品コード	価格
T-17	6-0840-0401 5325000	¥4,900

280×395×H95
材質:受皿／鋼板(ホーロー加工)
フタ／特殊加工鋼板(フッ素樹脂塗膜加工)
焼アミ／鉄線(フッ素樹脂塗膜加工)
取手・ツマミ／フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
重量:1,045g
●電磁調理器・ガス火OK!
●ハンドルが折りたためて収納に便利です。
●特殊加工でサビにくいフード付です。
●脂が落ち、ヘルシーに焼けます。
●アミがはずせてお手入れ簡単!



⑤ ⑥

ガスコンロ用 焼き台 TSG-001a

	ページコード	商品コード	価格
⑤黒	6-0840-0501	2612500	¥3,200
⑥白	6-0840-0601	2612510	¥3,200

φ190×H40
材質:耐熱陶器　重量:450g



●「焼き台」を使うと温度センサーによる自動的な火力の変化を気にせず、ガスの火力調節を自分でしながら調理をお楽しみいただくことができます。
※正五方割のガスコンロには使用できません。油を大量に使ったてんぷら等を行う調理には使用しないでください(火災の原因となります)。
※焼き台上に調理器具をのせた際、バランスの悪いものは使用しないでください。調理中はそばを離れないでください。



⑦ちいさな五徳 ガスコンロ用 黒

ページコード	商品コード	価格
TSG-100a	6-0840-0701 2612400	¥1,800

φ140×H11
材質:耐熱陶器　重量:120g
●鍋底の直径が小さな(14cm以下)調理器具をガスコンロの五徳の上で安定させた状態で使用するための補助器具です。
※鍋底14cm以上の調理器具には使用しないでください。
※正五方割の五徳には対応しておりません。
※ガスコンロの五徳のつめの幅が3mm以上の場合は使用できません。



⑧グラっとしにくい五徳

ページコード	商品コード	価格
SV-7107	6-0840-0801 2404790	¥1,100

φ125×H15
材質:鉄(ホーロー加工)　重量:192g
●ガスコンロのちっちゃなお鍋やフライパンのグラつきを解消できます。
●直径が12cm以下の小さなお鍋・やかん・フライパンなどがガスコンロで使用できるようになります。



⑨18-8 いかクリップ

ページコード	商品コード	価格
6-0840-0901	3070000	¥900

200×80
●はさむだけで熱が均一に伝わり、美しい焼き上がり。くるっとまるまる丰なく、フラットに焼き上がります。串打ちも不要です。



使えばフラットに焼きあがります



使わないとくるっとまるまる



⑩グリルスクーパー アラクック

ページコード	商品コード	価格
TJ1719	6-0840-1001 1087070	¥1,300

221×75×H33
材質:66ナイロン樹脂、ガラスファイバー30%(耐熱温度180℃)
重量:48g
●魚焼きグリルのアミにスッと入って手間無くすくえるグリルスクーパー
●菜箸にはないバツグンの安定感