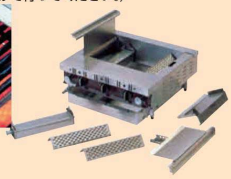
ローストクック　本格的炭火を実現したガス輻射熱燃焼物器

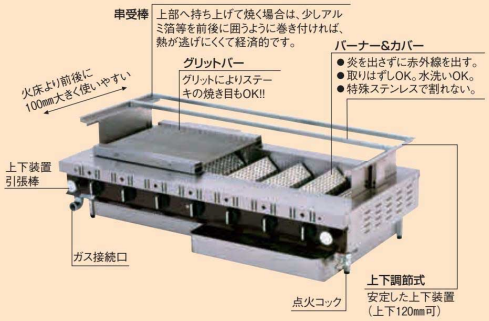
蓄熱されたグリットで、肉の表面にさっと焼き目を付けて美味しい肉汁をのがさないのがコツ。

肉表面のタンパク質を固めるため肉汁が逃げずに肉がやわらかくなります。グリットのすき間から放射される遠赤外線と輻射熱で火が通りやすくおいしく焼きあがります。ローストクックの上にグリットバーを置くだけですから、1枚のグリットでも使用できるので、肉の横で魚も同時に焼くことができます。また、グリットバーをはずせば通常の焼き物もできます。
(点火はグリットを持ち上げて行ってください。)





分解ができるため、お手入れが簡単にできます。
- 本体・汁受皿・側板 …… SUS-430
- バーナー …… SUS-430
- 棒受・レギュレター …… SUS-430
- 上下装置及び引張棒 …… SUS-430
- 上下調節ツマミ・ガスコックツマミ …… 樹脂
- 放熱カバー …… 耐熱特殊ステンレス
- バーナー間隔：130㎜
- 付属品：串受棒、点火棒、ゴム管、止メバンド、アミ、汁受皿




SG-3C


SG-7C

❶ローストクック SG型(奥行:500㎜) [ERSC-06] G

	サイズ	LP	13A	
SG-3C	520×500×H262	18-0432-0101	18-0432-0102	¥211,000
SG-5C	780×500×H262	18-0432-0103	18-0432-0104	¥287,000
SG-7C	1,040×500×H262	18-0432-0105	18-0432-0106	¥389,000
SG-10C	1,430×500×H262	18-0432-0107	18-0432-0108	¥503,000

バーナー長さ:300


KG-5C


KG-10C

❷ローストクック KG型(奥行:600㎜) [ERSC-07] G

	サイズ	LP	13A	
KG-3C	520×600×H262	18-0432-0201	18-0432-0202	¥220,500
KG-5C	780×600×H262	18-0432-0203	18-0432-0204	¥300,500
KG-7C	1,040×600×H262	18-0432-0205	18-0432-0206	¥406,500
KG-10C	1,430×600×H262	18-0432-0207	18-0432-0208	¥526,000

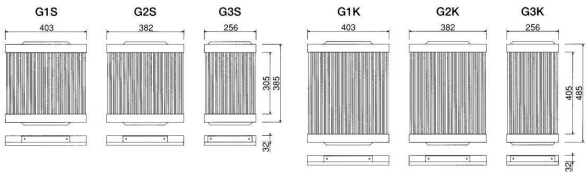
バーナー長さ:400

■仕様

型 式	SG-3C		SG-5C		SG-7C		SG-10C	
アミ面	403×385		659×385		915×385		1,297×385	
ガス量	6.98kW		11.60kW		16.30kW		23.30kW	
接続	LP	φ9.5㎜	LP	φ9.5㎜	LP	20A	LP	20A
	13A	φ13㎜	13A	20A	13A	20A	13A	20A
重量	28.5kg		38.5kg		51.5kg		70.5kg	
グリッドバー	G1S×1		G1S×1・G3S×1		G1S×1・G3S×2		G1S×1・G2S×1・G3S×2	
付属品	串受棒、点火棒、汁受皿、ゴム管、止メバンド							

■仕様

型 式	KG-3C		KG-5C		KG-7C		KG-10C	
アミ面	403×485		659×485		915×485		1,297×485	
ガス量	9.97kW		16.30kW		22.80kW		32.60kW	
接続	LP	φ9.5㎜	LP	20A	LP	20A	LP	20A
	13A	φ13㎜	13A	20A	13A	20A	13A	20A
重量	32kg		46.5kg		61kg		84.5kg	
グリッドバー	G1K×1		G1K×1・G3K×1		G1K×1・G3K×2		G1K×1・G2K×1・G3K×2	
付属品	串受棒、点火棒、汁受皿、ゴム管、止メバンド							



蓄熱性の高いグリットでステーキ肉にきれいな焼き目を！

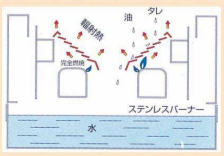
❸グリットバー(スチール製) [ERSC-08] G

	サイズ			サイズ		
G1S	403×385	18-0432-0301	¥43,000	G1K	403×485	18-0432-0304	¥48,000
G2S	382×385	18-0432-0302	¥43,000	G2K	382×485	18-0432-0305	¥48,000
G3S	256×385	18-0432-0303	¥30,000	G3K	256×485	18-0432-0306	¥32,000

●置くだけですから1ヶずつでも使用可能。
※ピッチは21㎜です。

ローストクック 串焼ローストクック　炭火と電気の良さを取り入れたガス輻射熱焼物器

■特長
1. 高温(700〜800℃)になるため、タレ・油を弾くとともに、放熱カバーの両側へ落ちるので、煙が出にくく、掃除が簡単です。
2. 従来品より早く、芯から焼き上げ、焼き上がりも均一になります。(バーナーを奥と手前に分けて両面から焼き上げます。)
3. 焼き面いっぱいに焼物を乗せても、排気が取れる構造なので、火力が落ちません。
4. 炎が直接当たらないため、串の破損が少なくなります。(串焼用)

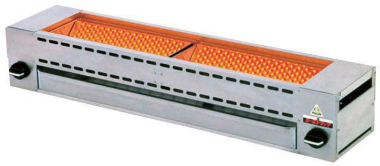




❹串焼 ローストクック KY-2A [ERSC-09] G

LP	13A	
18-0432-0401	18-0432-0402	¥93,000

サイズ:535×230×H195
アミ面:400×195
ガス量:4.65kW
接続:LP/φ9.5　13A/φ9.5
重量:10kg
付属品:焼き網、串受けアングル



❺串焼 ローストクック KY-22A [ERSC-10] G

LP	13A	
18-0432-0501	18-0432-0502	¥156,000

サイズ:1,026×230×H195
アミ面:800×195
ガス量:9.30kW
接続:LP/φ9.5　13A/φ13
重量:18kg
付属品:焼き網、串受けアングル

※上記の価格には消費税は含まれておりません。