

切小丸　荒小丸

❶ラオス備長炭(15kg) [ESMI-13] ◇

サイズ			
切小丸	φ約30×130～200	18-0442-0101	¥24,200
荒小丸	φ約30×60～120	18-0442-0102	¥21,500

●燃料用の他に、花器用としてもご利用いただけます。



❷大黒新備長炭 15kg [ESMI-07] ◇

18-0442-0201 ¥14,000

サイズ：φ32×70～200(1本当たり)

●爆跳しない、安定した品質の商品です。



❸備長炭 6kg入 [ESMI-08] ◇E

18-0442-0301 ¥9,800

材質：天然木

●火持ちが長く、煙が少ない。



❹オガ備長炭 6kg入 [ESMI-09] ◇E

18-0442-0401 ¥4,500

材質：主原料/木炭粉(カシ・ナラ)

●焼肉店でも多く使用されている本格的なオガ備長炭です。

●環境に配慮して、オガくずを固めて作った炭です。



❺エコー発着火炭6kg M-6725 [ESMI-06] ◇E

18-0442-0501 ¥3,700

サイズ：φ50×H50

材質：木炭粉

●燃焼時間約1時間30分



❻耐熱グローブ F5201 (2枚1組) [AOMT-26] ◆J

18-0442-0601 ¥3,300

全長：260　耐熱温度：350℃

材質：外側/ノーメックス70%、ケブラー30%
内側/コットン100%

●指が自由に動かせる二重構造
五本指タイプの耐熱グローブ。

●汚れても洗えるので衛生的です。



❼18-0 炭バサミ 厚口(板厚1.0㎜) [ESMB-06] △

18-0442-0701 ¥400

全長：24㎝



❽ステンレス 火バサミ [ESMB-02] △

45cm	18-0442-0801	¥510
60cm	18-0442-0802	¥580



❾鉄製 火バサミ [ESMB-03] △

44cm	18-0442-0901	¥480
60cm	18-0442-0902	¥850



❿バーベキュースキュアー シングル 26417 [PSKW-04] ◇S

	串	φ		
65cm	510	10	18-0442-1001	¥3,000
75cm	615	10	18-0442-1002	¥3,100

●細身のため、肉の他に魚、野菜なども刺せます。



⓫バーベキュースキュアー ダブル 26418 [PSKW-05] ◇E

	串	φ		
65cm	510	17	18-0442-1101	¥3,200
75cm	615	17	18-0442-1102	¥3,400

●分厚い肉に適しています。



⓬バーベキュースキュアー ツイン 26419 [PSKW-06] ◇E

	串	φ		
65cm	510	5×2	18-0442-1201	¥3,800
75cm	620	5×2	18-0442-1202	¥4,000

幅：60

●串が2本あるので焼き時間が短縮され、細身の串は小さな部位を刺すのに適しています。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。