

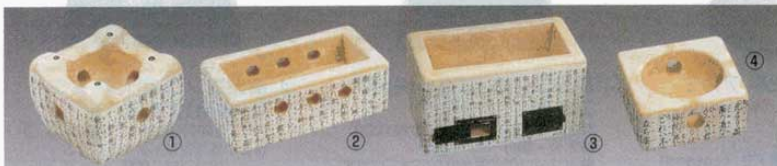
●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

※下記絵柄も製造出来ます。(4号~8号のみ)

飛騨こんろ



まといづくし まといづくし色 文字浄瑠璃 花とった 山に小桜



- ① 飛騨コンロ 詠柄**
8号 240×240×H160mm (8737400)
7号 210×210×H160mm (1683300)
6号 180×180×H130mm (1683400)
5号 150×150×H125mm (1683500)
4号 120×120×H100mm (1683600)

- 飛騨コンロ 詠柄**
②長型 230×110×H120mm (1683700)
③長角型 360×200×H200mm (3286500)
④角型 140×140×H 60mm (8737500)



- ⑦ コンロ木枠 焼杉**
大 5号 飛騨コンロ用
外寸: 170×170×H112mm (7493800)
小 4号 飛騨コンロ用
外寸: 155×157×H95mm (7493900)
※⑦⑧の小でアルミコンロを使用される際は上部をふさぐような網のご使用をさせていただきます。



- ⑧ ニューコンロ木枠**
大 5号 飛騨コンロ用
外寸: 168×168×H105mm (7494000)
小 4号 飛騨コンロ用
外寸: 146×146×H90mm (7494100)



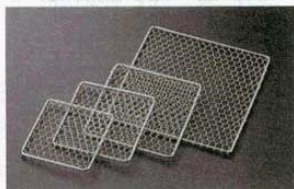
- ⑨ 七輪こんろミニ (ロストル無)**
(8817800) ⑫
φ150×H110mm



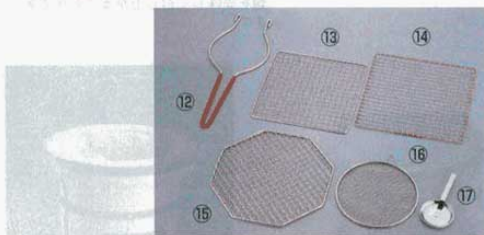
- ⑤ 飛騨コンロ 丸型 詠柄**
φ150×H100mm (8737600)
φ200×H100mm (8737700)
⑥ 飛騨コンロ 丸型 アングル巻 詠柄
φ300×H180mm (8737800)
φ360×H190mm (8737900)



- ⑩ 八角こんろ**
サイズ 瑞穂 青海波
4号 120×120×H100mm (8817900) (8818000) ⑫
5号 150×150×H120mm (8818100) (8818200) ⑫
6号 180×180×H130mm (8818300) (8818400) ⑫
7号 210×210×H160mm (8818500) (8818600) ⑫



- ⑪ 手編亀甲網 18-8 角型 EBM**
(飛騨コンロ用)
7号用 210×210mm (2935900)
6号用 150×150mm (2935800)
5号用 130×130mm (2935700)
4号用 115×115mm (2935600)
フレームと網の接点に重点を置き加工してありますので網の引掛かりがなく安全です。フレームの縁径もφ4mmと非常にしっかりしています。



- ⑫ 土鍋つかみ EBM**
全長 350mm (1686100)
⑬ 角型クリップアミ EBM
(飛騨コンロ用)
7号用 200×200mm (3114300)
6号用 150×150mm (3114200)
5号用 130×130mm (3114100)
4号用 115×115mm (3114000)
長角型用 375×185mm (0848900)

- ⑭ 飛騨コンロ用アミ (重鉛引き)**
7号用 220×220mm (1686200)
6号用 150×150mm (1686300)
5号用 130×130mm (1686400)
4号用 115×115mm (1686500)
長型用 140×180mm (1686600)

- ⑮ 八角アミ 18-8**
220×95mm (1686700)

- ⑯ セフティープレート**
φ155mm (1686800)

- ⑰ ステン火消し蓋 (圓型燃料皿用)**
φ63mm 全長133mm (1686000)



- ⑱ 敷板 足付 飛騨コンロ用 桐**
4号用 110×110mm (8755200)
5号用 130×130mm (8755300)
6号用 180×180mm (8755400)
7-8号兼用 235×235mm (8755500)
⑲ 敷板 井型 飛騨コンロ用 桐
4号用 110×110mm (8755600)
5号用 130×130mm (8755700)
6号用 180×180mm (8755800)
7-8号兼用 235×235mm (8755900)



- ⑳ 卓上セラミック焼網 EBM**
170×170×H35mm (6043800)

田舎鍋用コンロ・飛騨コンロ用の焼アミです。鍋物の変りにもうひとつのメニュー。セラミックによる放射熱効果で素材の持つおいしさをより一層引き出します。ひと味違う焼きあがりをお楽しみいただけます。
※アミ取りは可能で扱いやすくなりました。



- ㉑ コンロ用 焼き網プレート ㉑**

φ94×H20mm (0879200)

材質: 18-8 ステンレス

※二重構造で底板の下から火を当てることにより、まんべんなく料理に熱が伝わります。
調理済みの料理を直接網の上に置いてもお使いいただけます。



- ㉒ グルメ焼き網 ㉒**

白 150×150mm (0878500)

黒 150×150mm (0878600)

E φ150mm (0879100)

材質: 角網/18-8 ステンレス
丸網/18-0 ステンレス
●二重構造の網で炎が直接料理に当たらず、むらなく焼け、汁だれを抑えます。



- ㉓ 直火保温 コンロ (織部)**

(0858400) ⑩

材質: 陶器、網/18-8ステンレス

外寸: φ122×H81mm

※焼アミ、敷板は別売です。
※焼アミは㉑をご使用下さい。

パンケツト・サービスワゴン

パンケツト用品

パンケツト

卓上器物・洋

料理演出用品

和・洋・中

キッチン・洗浄

清掃用品

カトラリー

キャンプロシリーズ