

●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。

従来の固形燃料の弱点をクリアー 強力な火力を!



- 炭の煩わしい思いを一挙に解決!従来の固形燃料での調理の欠点を解消。
少量の炭でも配膳してから炭おこし6~8分。
- 炭を使用しなくても、いこり+固形燃料で火力がアップ。空調等の風の影響も抑えることもできます。
- 使用後の細かい灰も灰入れの目を通して下に落ち、コンロを汚すことなく火入れの中に入り、固形燃料と灰が同時に捨てることが出来ます。
- 従来お持ちのコンロでもお使い頂けます。
(※一部使えない製品もあります。)
- これまでの固形燃料では臭いがつき、扱いづかった食材にも使えます。
- 丈夫でさびにくく、お手入れが簡単なホーロー仕上げ。
- いこり使用の場合は、アルミ包装有りの固形燃料をおすすめいたします。



① いこり扇コンロホルダーセット

φ170×H130mm (8765400)

② 焼物専用ホルダー (6303500)

φ170×H40mm

③ いこりセット (6708200)

(火口板、炭入れ、火入れ)
φ92×H60mm

⑤ 焼杉板 いこりコンロ用

110×110mm (8765600)



⑥ 新しいこり炭(カット) 10kg入 (6708900)

- 約280回分
- 高級木炭並みの旨さ
- 経済性と扱いやすさ
- 1.着火時間は備長炭の1/2
- 2.火の広がりや速く均一に焼けます
- 3.飛び火が非常に少ない
- 4.均一形状の為、取り扱いが簡単
- 5.安定供給できます



④ いこり扇コンロセット

φ150×H90mm

セット コンロのみ
黒 (6708300) (6708600)
アメ色 (6708400) (6708700)
石目 (6708500) (6708800)

※コンロのみも別売できます。

特性比較	いこり専用固形炭	紀州備長炭	オガ炭
着火時間	○約10分	△約20分	×30~50分
着火温度	○335℃	△425℃	×410~480℃
火持ち	160分	120分	130分
飛び火	○ほとんどなし	×	△
立ち消え	○ほとんどなし	△	△
形状均一性	○	×	○
寸法	φ25×120mm	-	-
重量	約80g	-	-

※データは固形炭946g、紀州備長炭944g、オガ炭854gにおける実験値です。



⑨ グリル鍋 アルミ (7298600)

φ144×H49mm 重量: 467g

※受け皿に水を入れ、コンロセット小等にセットして下さい。固型燃料に着火し十分に温まったら食材をのせ、「焼きだて」をその場で楽しんで下さい。

⑩ 万能鍋 一人用 (7298700)

φ160×206×H50mm

※焼く・炒める・煮る・蒸す・茹でると何でも出来る便利鍋。

⑪ グリルプレート 一人用 (7298800)

210×165×H27mm

「波形プレート」が食材を一層美味しくヘルシーに焼き上げます。

⑫ セーフティコンロ (7298900)

上径φ160mm 下径φ102mm H100mm

下部から空気をスムーズに取り入れ、燃焼性も抜群。飛び火ガード付。



⑦ コンロセット A 御神火

φ132×H117mm (5273900)



⑧ 串焼きコンロセットいろいろ型

(5274000)

145×145×H65mm

1台2役で、串焼きの他にゴック部分を逆にする事で、通常のコンロとして使用できます。



⑮ 新しいこり炭(長物) KR-204 10kg入(8772600)

寸法: φ40×60mm

●高級木炭並みの旨さ

●経済性と扱いやすさ

1.着火時間は備長炭の1/2

2.火の広がりや速く均一に焼けます

3.飛び火が非常に少ない

4.均一形状の為、取り扱いが簡単

5.安定供給できます



⑯ 竹炭

大 (500入) φ50×H35mm

(40~50分用) (7803500)

小 (750入) φ40×H35mm

(30分用) (7803600)

●着火が簡単

●アルミ箔包装で手をよごさない

●灰がほとんど残らず後しまつ簡単

●竹筒のエントツ効果で高火力が得られます

●竹筒なので煙が少なく

●パチパチはじかない

和・洋・中・
給食・食器

和・洋・中・銀器

漆器

ミニユー用品

ロビー関連商品

和・洋・中・
調物用品

喫茶サービス用品

ガラス・ワイン・
バー用品

卓上小物

石焼ビビンバ・
ステーキ皿