

Catalogue No.

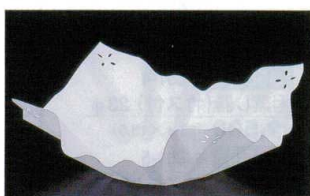
20159-956

956 紙鍋・ホルダー・炭・シリコンシート



1〜6、14は内箱単位で
お願いします。

956-1 紙すき鍋 白1枚 (300枚入)
1-849-1 ¥24 (縦24×横24×底11φ×高さ8)



956-2 折鍋(角)透かし入1枚 (250枚入)
1-849-2 ¥26 (25×25)



956-3 色和紙鍋 1枚 (300枚入)

H-10-46 白色 ¥26 (25×25×底11φ)

H-10-47 桃色 ¥28 (25×25×底11φ)

H-10-48 水色 ¥28 (25×25×底11φ)

H-10-49 緑色 ¥28 (25×25×底11φ)

H-10-50 紫色 ¥28 (25×25×底11φ)



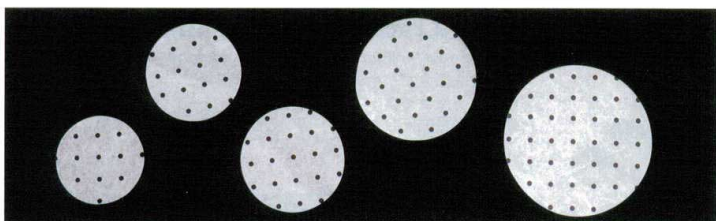
956-7 H-4-44
銅受網 (コンロ・敷板別売)
¥1,000 (18φ×3.5)



956-8 1-849-42
受網 (ステンレス製) (コンロ・敷板別売)
¥500 (14.5φ×3.5)



956-9 H-4-45
鍋ホルダー (ステンレス) (コンロ・敷板別売)
¥920 (17.5φ×4)



956-14
シリコンメッシュシート
(0.6φ穴あき)
1袋500枚入り

H-24-1 9φ ¥2,500
H-24-2 10φ ¥2,600
H-24-3 11φ ¥2,950
H-24-4 12φ ¥3,500
H-24-5 13φ ¥4,100
H-24-6 14φ ¥4,500
H-24-7 15φ ¥4,750
H-24-8 17.2φ ¥5,650
H-24-9 18.3φ ¥5,800
H-24-10 20φ ¥7,600



12φ杉中華に
10φシート適応



13φ杉中華に
11φシート適応



15φ杉中華に
13φシート適応



TA 蒸しセイロに
11φシート適応



956-4 アルミすき鍋 銀(小)

1-849-25 200枚入 ¥8,000 (18×18)

1-849-26 1枚 ¥40

アルミすき鍋 銀(大)

1-849-27 200枚入 ¥9,800 (24×24)

1-849-28 1枚 ¥49

アルミすき鍋 ゴールド/内銀(小)

1-849-29 200枚入 ¥10,200 (18×18)

1-849-30 1枚 ¥51

アルミすき鍋 ゴールド/内銀(大)

1-849-31 200枚入 ¥12,000 (24×24)

1-849-32 1枚 ¥60



956-5 18cmアルミすき鍋 桜ゴールド(小)

1-849-33 200枚入 ¥12,000 (18×18)

1-849-34 1枚 ¥60

24cmアルミすき鍋 桜ゴールド(大)

1-849-35 200枚入 ¥14,000 (24×24)

1-849-36 1枚 ¥70

18cmアルミすき鍋 内部外ゴールド紅葉(小)

1-849-37 200枚入 ¥12,000 (18×18)

1-849-38 1枚 ¥60

24cmアルミすき鍋 内部外ゴールド紅葉(大)

1-849-39 200枚入 ¥14,000 (24×24)

1-849-40 1枚 ¥70



956-6 陶板焼ホイル銀(小) (陶板別) (15cm)

1-849-55 200枚入 ¥4,800 (15.2φ×1.4)

1-849-56 1枚 ¥24

陶板焼ホイル銀(大) (陶板別) (18cm)

1-849-57 200枚入 ¥6,000 (18.2φ×1.8)

1-849-58 1枚 ¥30



956-10 新しいこり炭セット

H-4-46 10kg (280回分) ¥18,700

H-4-48 5kg (140回分) ¥11,700

H-4-49 3kg (80回分) ¥8,500



956-11 新しいこり炭 長物10kg

H-4-47 ¥13,600 (4φ×6)

956-12 新しいこり炭半切りタイプ(4φ×3)

燃焼時間 約1〜1.5時間

H-12-53 3kg 約80ヶ入 ¥7,900

H-12-54 5kg 約140ヶ入 ¥10,500

H-12-55 10kg 約280ヶ入 ¥16,900



956-13 いこり(丸)固形燃料専用

1-843-6 黒染仕上

¥1,800 (9.2φ×6)

(丸形、角形のコンロでご使用できます)

強力火力にて！

- 炭おこしの煩わしさを一挙に解消！固形燃料で簡単に炭がこります。少量の炭でも配膳してから炭おこし迄6〜8分。
- 炭を使用しなくても、いこりプラス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ができます。
- 使用後の細かい灰も炭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、固形燃料と灰を同時に捨てることができます。
- 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、アルミ包装ありの固形燃料をお使い下さい。

