

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

いろはこんろ

昔ながらの和の風合いをアルミ合金にて再現致しました。
アルミ製の為、破損の心配がありません。
そのまま食器洗浄機に使用できる為、衛生的にも優れています。
又、炭の燃焼効率がよく、独自の構造設計で通気性にも優れています。



※写真は①～④のセット例です

①いろはこんろ アルミ

	商品コード
M10-799 (小) 白	122×122×H105 5033700
M10-805 (大) 白	152×152×H130 5033800
M10-804 (小) 黒	122×122×H105 5033900
M10-806 (大) 黒	152×152×H130 5034000

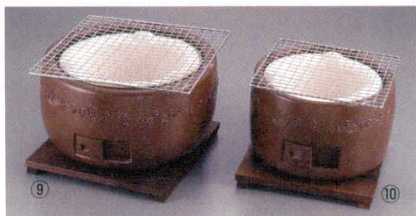
※こんろ以外、②～④は全て別売りです。



⑤いろはこんろ長角 アルミ

	商品コード
M10-807 (白)	240×130×H110 5033200
M10-808 (黒)	240×130×H110 5033300

※こんろ以外、⑥～⑧は全て別売りです。

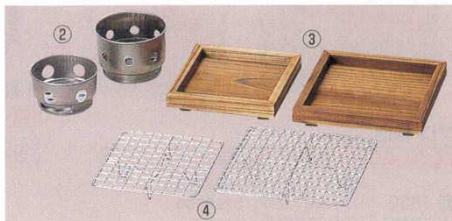


⑨三河コンロ大型 (茶)

5869000
外寸：φ270×H165
付属品：焼杉敷板、焼アミ

⑩三河コンロ (茶)

5869100
外寸：φ220×H165
付属品：焼杉敷板、焼アミ



②炭入れ

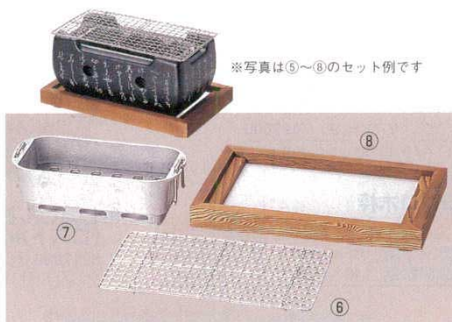
	商品コード
M20-350 (小)	φ80×H45 5015200
M20-304 (大)	φ85×H60 5015300

③敷板縁足付

	商品コード
M40-941 13角	130×130×H30 5034200
M40-942 15角	150×150×H30 5034300

④ステンレス網

	商品コード
12角 M20-356	120×120×H20 5034400
15角 M20-361	150×150×H26 5034500



⑥ステンレス網 長角用

M20-362 240×135×H20 5033400

⑦炭入れ 長角用

M10-943 200×90×H65 5033500

⑧敷板 長角用 (固形燃料・炭兼用)

M40-972 270×160×H35 5033600



⑪グリル鍋 アルミ 7298600

φ144×H49 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、「焼きたて」をその場でお楽しみ下さい。

⑫万能鍋 一人用 フッ素加工 7298700

φ160×206×H50
※焼く、炒める・煮る・蒸す・茹でると何でも出来る便利鍋。

⑬グリルプレート 一人用 フッ素加工 7298800

210×165×H27
「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。

⑭セーフティコンロ アルミ 7298900

上径φ160×下径φ102×H100
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。

⑮ワッパ煮 石運び箱

商品コード

大 290×185×H300 1781000

小 210×140×H300 1781100

材質：内容器／耐火ボード

側板／スプル材 底板／シナ合板

※写真の焼石は別売です。

⑯焼石 ワッパ煮鍋

商品コード

大 (4～5人用) φ265×H150 1781200

小 (1人用) φ150×H110 1781300

材質：内鍋／ステンレス 外枠／桧

⑰ワッパ煮 石はさみ

1781400

全長：350

⑱ワッパ煮用焼石 (1個)

1781500

重さ：約250～300g
※天然の石(安山石)を使用しています。落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合、割れの原因になりますので十分注意しお取り扱い下さい。
※天然石の為、重さに多少のバラつきがあります。

わっぱ煮

海の漁師達が、採れたての魚介類をわっぱ(曲輪)に入れ、味噌や日本酒、水を加えて焚き火で焼いた石を投げ入れてお昼御飯のおかずに食べていたのがはじまりのわっぱ煮。



和・洋・中・給食・食器

和・洋・中・銀器

漆器

メモ用品

ロビー関連商品

鍋・洋・中・和・物用品

喫茶サービス用品

グラス・ワイン・バー用品

卓上小物

石焼ビビンバ・ステーキ皿