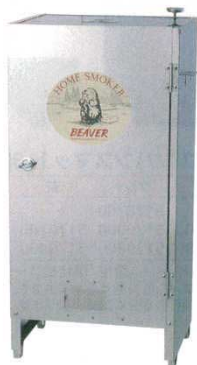


●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



①ホームスモーカー ビーバー 3554500

外寸: W400×D325×H820

重量: 9kg

材質: ステンレススチール

付属品: 温度計 (0~100℃) 1本、
血受けアーム4本、棚網1枚、
脂受け皿 (ステンレス) 1枚、
スモーク皿1枚、Sカン4本、
組立式 (ビス止)

※電熱器をご使用の際は②の専用コンロをご使用下さい。



②シャワー電気コンロ SK-65

5557600

外寸: 290×220×H85

消費電力: 100V/600W

重量: 1.3kg

電源コード: 長さ1.8m

スイッチ: 3段切替 切・弱 (内) 300W・強 (外) 300W・強600W



③ホームスモーカー FS-51くんちゃん

5557500

外寸: W270×D270×H730

重量: 5.7kg

材質: 銅板焼き付け塗装

付属品: スモーク皿、金網大、金網小、
電熱器カバー、煙製吊し棒、
Sカン、温度計、電熱器300W

パンケット・
サービスクラフ

パンケット用品

簡易調理用品

厨房衛生用品・
ミラフォーム

食品包装・容器

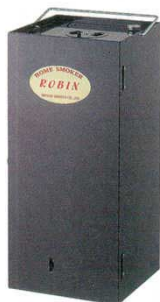
ダストボックス

キッチン洗浄・
清潔用品

清掃用品

カトラリー

キャンプロシリーズ



④ホームスモーカー・ロビン FS-06 5557400

250×250×H550

容量: 34ℓ 重量: 5.3kg

材質: 塗装銅板

付属品: 取っ手 1個、Sカン 4個

棚網 3枚

バイメタル温度計 1本

スモークチップ (サクラ) 100g

●気軽に煙製作りを楽しんでいただける小型スモーカーです。角形なので丸形のスモーカーより広く使え、多くの煙製品を作ることができます。バイメタル式の温度計が付属していますので、スモーカー内の温度が外から確認できます。前扉式ですので材料やスモークチップの出し入れが簡単に行えます。



⑨保温燻製器 イージースモーカー RPD-13

外寸: 285×225×H140 8351100

重量: 約2kg

材質: 超耐熱セラミックス (耐熱温度差400℃)

付属品: スモッキングチップ (サクラ) 50g・焼き石・網

●加熱時間が短い

●煙の出る量が少ない

作り方

1

2

3

4

鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。

鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら鍋火にし、そのまま所要時間加熱します。

鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所要時間保温します。

時間が経ったらできあがりです。

10分

5分

15分

15分

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

マルチオープン

内寸 商品コード

⑤WS-24 φ240×H430 5557700※18-0

⑥WL-33 φ330×H660 5557800※18-8

付属品: スモーク皿 肉つり10本

⑦オープン21 18-0 (スモーク用)

内寸 商品コード

24cm φ240×H340 0805600

27cm φ270×H370 0805700

⑧サンフィールドスモーカー F-160

0933600

外寸: φ185×H390

重量: 約2kg

付属品: Sカン3個、サクラチップ125g1袋

⑩肉つり スモーク用 (太さ3mm) 18-8

商品コード

12cm 5558000

10cm 5558100

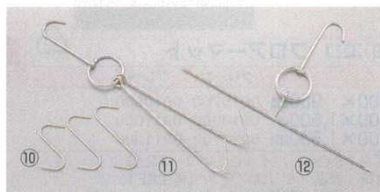
8cm 5558200

肉つりフック 北京ダック用 18-8

針の長さ 全長 商品コード

⑪A型 240×400 5558300

⑫T型 355×218 5558400



⑬肉つり 18-8 EBM

商品コード

特大 210 0737100

大 180 0737200

中 150 0737300

小 120 0737400

φ7



スモークチップ (500g) ⑭

⑭サクラ 3554600

香りが強く、肉などの持つ風味をマイルドに仕上げます。

⑮ヒッコリー 3554700

欧米では一般的な燻煙材。クルミに似た香りで肉類によく用いられます。

⑯リンゴ 4877600

果物特有の甘い香りがあり、鶏肉などのあまりクセのない素材に適しています。

⑰クルミ 5558500

肉、魚介類など色々な素材にマッチする香りの良い燻煙材です。

⑱ナラ 5558600

色づきも良く、ソフトな香りを醸し出します。ピグナー向きです。

⑲ブナ 5558700

多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色づきも良いです。

⑳ホワイトオーク 8059100

ウイスキーの樽をチップにしていますので甘い香りが何とも言えません。



スモークウッド

ロング ミニ

②①サクラ 3554800 6920200

②②ヒッコリー 3554900 6920500

②③リンゴ 4877700 6920300

②④クルミ 5558800 6920600

②⑤ナラ 5558900 6920400

②⑥ブナ 5558910

ロング: 50×50×300 ミニ: 40×38×180

●発煙時間: ロング4~5時間

ミニ 2時間30分 (小型スモーカー用)

●各特長はスモークチップをご覧ください。