

Catalogue No.

20395-1508

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

鍋物用品 和・洋・中

卓上用品

1508

飛騨こんろ

珪藻土製切り出し 飛騨こんろの特長

珪藻土が炭火の遠赤外線を反射して、より美味しく焼き上げます。
優れた断熱性により底が熱くならないので、テーブルに置いて使えます。
軽くて扱いやすく、丁寧に使えば、丈夫で長持ちです。

※特注で下記絵柄も製造できます。(4号～8号のみ)



①飛騨コンロ 詠柄

	外寸	商品コード	価格
4号	120×120×H100	1683600	¥2,100
5号	150×150×H125	1683500	¥2,600
6号	180×180×H130	1683400	¥3,200
7号	210×210×H160	1683300	¥4,600
8号	240×240×H160	8737400	¥11,000

飛騨コンロ 詠柄

	外寸	商品コード	価格
②長角	230×110×H120	1683700	¥5,200
③角型	140×140×H 60	8737500	¥1,800

④丸型 飛騨コンロ 詠柄

	外寸	商品コード	価格
#1834	φ150×H100	8737600	¥3,500
#1835	φ200×H100	8737700	¥6,000

⑤七輪こんろミニ (ロストル無)

	外寸	商品コード	価格
	φ150×H110	8817800	¥3,000



八角こんろ

	外寸	⑥瑞穂	⑦青海波	価格
6号	180×180×H130	8818300	8818400	¥4,800
7号	210×210×H160	—	8818600	¥6,600



⑧コンロ木枠 焼杉

	外寸	商品コード	価格
大5号 飛騨コンロ用	170×170×H112	7493800	¥1,700
小4号 飛騨コンロ用	155×157×H 95	7493900	¥1,450

⑨ニューコンロ木枠

	外寸	商品コード	価格
大5号 飛騨コンロ用	168×168×H105	7494000	¥1,800
小4号 飛騨コンロ用	146×146×H 90	7494100	¥1,550

⚠️ ⑧⑨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鍋のご使用をさけてください。

⑩EBM 18-8 角型クリンプ目 飛騨コンロ用 焼アミ

	外寸	商品コード	価格
4号用	11.5寸 115×115	3114000	¥750
5号用	13寸 130×130	3114100	¥810
6号用	15寸 150×150	3114200	¥950
7号用	20寸 200×200	3114300	¥1,400

φ1.2×10mm目 (クリンプ目)

⑪亜鉛引き 飛騨コンロ用アミ

	外寸	商品コード	価格
4号用	19A19 115×115	1686500	¥140
5号用	19A18 125×125	1686400	¥150
6号用	19A17 150×150	1686300	¥160
7号用	19A16 220×220	1686200	¥190
長型用	19A20 140×180	1686600	¥280

φ1.2×10mm目 (クリンプ目)

⑫EBM 18-8 角型 手編亀甲網 飛騨コンロ用

	外寸	商品コード	価格
4号用	11.5寸 115×115	2935600	¥1,140
5号用	13寸 130×130	2935700	¥1,280
6号用	15寸 150×150	2935800	¥1,460
7号用	21寸 210×210	2935900	¥1,960

φ0.8×8mm目 (亀甲目)
フレームと網の接点を重点を置き加工してありますので
網の引掛りが安全です。フレームの線径もφ4mmと
非常にしっかりしています。

⑬EBM 18-8 角型亀甲 焼アミ

	外寸	商品コード	価格
24寸	240×240	0837800	¥2,220
27寸	270×270	0837900	¥2,530
30寸	300×300	0838000	¥2,880

φ0.8×8mm目 (亀甲目)

⑭EBM 18-8 角型 クリンプ目 焼アミ

	商品コード	価格
24寸 240×240	3114400	¥1,850
27寸 270×270	3114500	¥2,300
30寸 300×300	3114600	¥2,800

φ1.2×10mm目 (クリンプ目)

⑮EBM 18-8 八角アミ

外寸:220×95 1686700 ¥1,400
φ1.4×10mm目 (クリンプ目)

⑯EBM 卓上セラミック焼網

外寸:170×170×H35 6043800 ¥1,060
φ1.4×12mm目 (クリンプ目)
田舎鍋用コンロ・飛騨コンロ用の焼アミです。鍋物の代わりにもうひとつのメニュー。セラミックによる輻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卓上で楽しむことができます。

グルメ焼き網

	外寸	商品コード	価格
⑰白	150×150	0878500	¥2,500
⑱E	φ150	0879100	¥1,100

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。

⑳セフティープレート

外径:φ155 1686800 ¥460
φ0.8×8メッシュ (平織)

㉑コンロ用 焼き網プレート

外寸:φ94×H20 0879200 ¥1,400

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ご使用いただけます。
※コンロは①飛騨コンロ4号をご使用ください。

㉒桐 飛騨コンロ用 敷板 足付

	外寸	商品コード	価格
4号用	110×110	8755200	¥300
5号用	130×130	8755300	¥340
6号用	180×180	8755400	¥580
7・8号兼用	235×235	8755500	¥620

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもの、で、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

57 石焼ビビンバ・ステーキ皿

58 和・洋・中 給食・食器

59 漆器

52 鍋物用品 和・洋・中

53 喫茶サービス用品

54 グラス

55 ワイン・バー用品

56 卓上小物