

Catalogue No.

20395-791

791

厨房用品

焼物器・焼アミ・焼物用品

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。

25 抜型・流し型

26 ベーカリー
関連商品

27 焼物器・焼アミ・
焼物用品

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・
ビュッパースタ

23 デコレーション・
ベーカリー用品

24 ケーキ焼型・
モールド



② 焼亭庵 水受け皿
クロスタイプ SI-2

2882690 ¥1,500
267×230(392)×H35
材質:本体/鉄(ホーロー加工)
●温度センサー付きガスコンロ対応魚焼器
●受け皿に水を入れたら、空焼にならず火加減を一定に保つ事が可能です。



③ 超ワイドさんま焼
J-3

0348710 ¥1,800
240×300×H41
●温度センサー付ガスコンロ
対応のワイドタイプ



④ 魚焼アミ
H-7 セラミック

3115000 ¥1,150
210×250×H35

NEW



⑤ 魚焼アミ
H-27 炭火の秘
セラミック

3115110 ¥1,400
205×250×H35



⑥ 魚焼アミ
M-40 合わせ
ホーロー

3115200 ¥1,120
227×265×H40



⑦ マイティグリル
スペシャル
MG-2

2882670 ¥1,500
285×225×H24
材質:本体/鉄(ホーロー加工)



⑧ 焼亭庵クロス焼 YT-2

0348500 ¥980
260×217×H30
●セラミックスアミ使用



⑨ ルックグリルロースター
MAD-12

2484900 ¥5,000
213×331×H100
重量:1.43kg
●ガラス窓付カバー付
●アルミプレートはフッ素加工でくっつきにくく丸洗いできてお手入れカンタン



⑩ マルチスクエアロースター
MSR-25

2871800 ¥12,000
221×434×H102(蓋、取っ手含む)
内側底面:230×198
重量:本体/1.24kg、蓋/0.44kg、総重量/1.68kg
材質:本体/ステンレス・アルミクラッド三層鋼
蓋/SUS304



⑪ グリルフレンド GF-1

重量:300g 2882660 ¥650
材質:セラミック
●ガスグリルの受け皿専用敷石
●反射熱効果で早い焼き上がり
●素早く油を吸着し、こんがり焼き上げます。



⑫ 魚焼きグリルブラシ

全長:170 1114900 ¥540
材質:グリップ/ナイロン
ブラシ/ポリプロピレン
耐熱温度:80℃
●折り返されたブラシ形状なのでグリル網の1本ずつを挟み込むようにしてしっかり洗えます。



⑬ 焼き魚すくい名人

5315200 ¥1,000
144×175×H23
材質:ステンレス



⑭ 18-8 いかクリップ

3070000 ¥700
80×200
●はさみだけで熱が均一に伝わり、美しい焼き上がり。くるとまるまる事なく、フラットに焼き上がります。串打ちも不要です。



炙り料理用バーナー



容器(ボンベ)には **ねじ込み式** と **カセットガス式** があります。取り付けできるガストーチの機種が異なりますのでご注意ください。

片手で操作できるトリガー式
握れば点火 離せば消火

ガスのON/OFFスイッチと火力調整ツマミが独立しているため、いつでもお好みの火力で点火可能。空気調整レバーで1,600℃の強力集中炎〜1,000℃のソフト炎まで自在にできます。



⑬ 炙りマスタープロ KC-800

0165700 ¥5,000
150×25×H100(本体のみ)
重量:1.40g 口径:φ20mm
●転倒防止スタビライザー付
●炙り作業の時間短縮ができます。
●無駄なガスを消費しません。
※ボンベ別売をお使いください。

⑭ 業務用パワーガス KC-870

0165900 ¥700
容量:250g
●最大容量250gのロング缶
●生ガスが発生しにくく、炙り料理に適しています。
※⑬専用です。

炙りマスターオプションパーツ 不意の転倒防止に



⑮ スタビライザー RZ-405
(ねじ込み式) 専用安定台

0167500 ¥625
95×95×H16
重量:18g 材質:抗菌樹脂
適合トーチ:KC-800・KC-810
※ねじ込み式ボンベ専用です。

⑯ スタビライザー RZ-404
カセットガス専用安定台

0167510 ¥625
95×98×H16
重量:15g 材質:抗菌樹脂
適合トーチ:KC-700
※カセットガスボンベ専用です。

プロの作業向き
高出力のスタンダードモデル



炙り料理もサッと手軽に
生火が発生しない安全なトーチ



⑮ 炙りマスタープロ KC-810

0165800 ¥3,500
160×30×H60(本体のみ)
重量:210g 口径:φ22mm
●転倒防止スタビライザー付
●シンプルで使い勝手がよい軽量・頑丈なボディ
※ボンベ別売をお使いください。

⑯ 炙りマスター CB KC-700

0167000 ¥3,500
132×34×H66(本体のみ)
重量:153g 口径:φ22mm
●転倒防止スタビライザー付
※ボンベ別売をお使いください。

⑯ SOTO レギュラーガス ST-700

0167100 ¥280
容量:250g
※⑯専用です。

	⑮ KC-800	⑮ KC-810	⑯ KC-700
火炎温度	約1,600℃	約1,400℃	約1,300℃
燃焼時間	約110分	約100分	約90分
点火方式	電子着火	電子着火	圧電着火
カートリッジ ボンベ	⑭専用ガス KC-870 別売り	⑭専用ガス KC-870 別売り	⑯専用ガス ST-700 別売り

●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。