

Catalogue No.

20395-845

845

厨房用品

簡易調理用品

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

あっという間に簡単スモーク!!

キッチンで手軽に短時間でスモーク製品が作れます。お肉、お魚はもちろんウイスキーなどの
アルコールの香り付けにもご使用できます。



①スモークガン

外寸:240×250×H60 **6571100** ¥23,500
付属品:単3電池4本
サンプル用スモークチップ2個(ヒッコリー、アップル)
延長ホース/ゴム製(45cm)
専用スタンド/プラスチック

スモークガン 専用ウッドチップ

	特徴	重量	商品コード	価格
②サクラ	一般向け 強い香り	ハム・ウインナー及び肉系	140g 6571110	¥1,500
③オーク	一般向け 色付きが良い	魚介系	142g 6571130	¥1,500
④ヒッコリー	一般向け ナッツの香り	ハム・ベーコンなど肉系	161g 6571120	¥1,500
⑤アップル	一般向け やわらかい香り	魚介系	137g 6571140	¥1,500

**食材をシートに
包むだけ**

NEW



②5 燻製シート

SF058100-5 (5枚入) 77

3574700 ¥7,000
1,000×580

- 植物性繊維セルロースにスモークアロマを染み込ませた不織布で、食品を巻いて冷蔵庫で保管するとスモーク風味が食品に染み込んで簡単に燻製商品になります。
- 火を使わないので火傷がなく、旨味とほど良い水分のある柔らかな仕上がり。
- 色々な食材が燻製になります。

つくり方(基本)

①下ごしらえ (①または②)

①【ふり塩法】
食材に適量の塩をふりかける、またはすり込みます。

②【ソミュール法】
食材を10～15%の塩水に漬け込みます。

(お好みでスパイスやハーブなどを加えると味に深みが増します。)

③食材の水分を十分取り燻製シートで包みます。

その上から真空(密封)パックまたは、食品用ラップで密着させるように包みます。

④冷蔵庫で1～2日保存してできあがりです。

(⑥の後、燻製シートを巻いたまま、蒸すと早くできあがります。)



Super-Ahadin® スーパーアラジン(電動スモークマシン)

手軽に、すばやく燻す 香り付けも思いのまま



⑥スーパーアラジン 74

8362700 ¥54,000

φ45×H260

電源:単三乾電池×4個(付属)



**スーパーアラジン専用
ガラスカバー
(バレル付)**

	商品コード	価格
⑦DM-13 13cm	8362900	¥7,600
⑧DM-15 15cm	8363000	¥8,600
⑨DM-21 21cm	8363100	¥13,200

**⑩スーパーアラジン専用
ガラスカバー
タジン 18cm 74**

8363200 ¥7,900



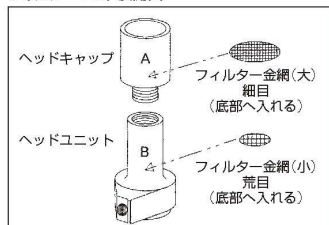
A部分の底に付属のフィルター大(金アミ)を
セットし、その上にチップを入れて軽く押します。
本体のスイッチをONに、A部分のチップに
ロングライターで点火するとスモークが発生します。
(アラジンチップは多少水分を含ませてからご使用
ください。燃焼時間が長くなります。)

スイッチをON/OFFすることで燃焼の加減をコ
ントロールすることができます。

A部分のフィルターは燃焼の為に焦げますが破
損するまでご使用できます。(洗浄時に紛失しな
いよう気をつけてください。)

付属のアダプターホースを使って食品、容器、
ガラスカバーに注入できます。

フィルターセット展開図

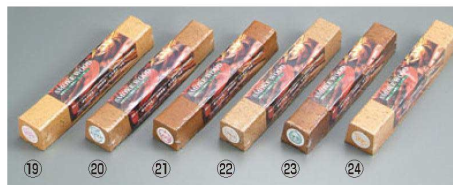


スモークチップ

	特長	100g	価格	500g	価格
⑫サクラ	香りが強く、肉などの持つ嗅味をマイルドに仕上げます。	3554610	¥230	3554600	¥700
⑬ヒッコリー	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。	3554710	¥260	3554700	¥750
⑭リンゴ	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。	4877610	¥230	4877600	¥700
⑮クルミ	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。	5558510	¥230	5558500	¥700
⑯ナラ	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。	5558610	¥230	5558600	¥700
⑰ブナ	多少の洗みがありますが、クセのない香りで魚類に合います。色づきも良いです。	5558710	¥230	5558700	¥700
⑱ホワイトオーク	ウイスキーの樽をチップにしてありますので甘い香りが何とも言えません。	8059110	¥260	8059100	¥750

●チャック袋入りで残ったチップの保管も便利です。

スモークウッド



	ロング	価格	ミニ	価格
⑲サクラ	3554800	¥580	6920200	¥430
⑳ヒッコリー	3554900	¥900	6920500	¥520
㉑リンゴ	4877700	¥580	6920300	¥430
㉒クルミ	5558800	¥580	6920600	¥430
㉓ナラ	5558900	¥580	6920400	¥430
㉔ブナ	5558910	¥580	5558920	¥430

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。

●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。