

Catalogue No.

20395-846

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

簡易調理用品

厨房用品

846

燻製料理を、家庭で気軽に

IH対応の陶器製スモーカー



② スモークポットIH ST-128

0167600 ¥6,500

外寸:φ260×H140 重量:2,280g

材質:本体/耐熱陶器、フタ/陶器、金網/スチール(亜鉛メッキ)

付属品:金網

●金網、オリジナルレシピ付

●燻製料理を家庭で手軽に。

●フタをしっかりと閉じるため、燻煙が循環し、少ないチップで燻製料理ができあがり、しかも室内に煙が出にくいスモーカーです。

※温度計は別売です。



スモークポット

商品コード	価格
②黄ST-126YL	2972600 ¥5,000
③茶ST-126BW	2972700 ¥5,000
④赤ST-126RD	2972800 ¥5,000

外寸:φ230×H165

重量:1,560g

材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、

金網/鉄(クロームメッキ)

●金網、温度計、オリジナルレシピ付

●燻製料理をお客様へ提供するときはこの容器のまま、お出しすることも可能です。

●フタをしっかりと閉じるため、燻煙が循環し、少ないチップで燻製料理ができあがり、しかも室内に煙が出にくいスモーカーです。

※燻製中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでのご使用はできません。

※IH調理器、電子レンジでのご使用はできません。



⑤ ビート スモークパウダー ST-180

2972900 ¥1,060

重量:150g

材質:ビート(地中で植物が炭化した物)

●スモークウッドやチップにふりかけてご使用ください。

●燻煙材に混ぜてご使用頂くことで、スモーキー

フレーバーが更に食材の旨味を引き出します。

※スモークウッド、チップと合わせてご使用ください。



⑥ 保温燻製器イージースモーカー RPD-13

8351100 ¥12,000

外寸:285×225×H140

重量:約2kg

材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)

付属品:スモーキングチップ(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 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。

2 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら弱火にし、お茶を所定時間加熱します。

3 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。

4 時間がきたらできあがりです。



袋一枚で食材が燻製風に!



⑦ スモークバッグ ST-1054L

1838240 ¥800

外寸:275×H495

材質:調理専用アルミホイル

成分:ナチュラルヒッコリーチップ、堅木シロップ、ナチュラルシュガー

※直火には当てないでください。

※電子レンジでのご使用はできません。

※1回のご使用で使いきります。



1・2・3で、できあがり!

スモークバッグにはスモークに必要なチップが入っています。だから①食材を中にに入れて②加熱するだけで③簡単にスモーク料理ができます!



⑧ お手軽燻製鍋セット TSP/PN-31D5

5534790 ¥7,000

外寸:255×55×H150

重量:2kg 容量:1.5L

材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃

付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ5袋

●調理時間は、大抵の食材なら10分程度で出来上がり。

なにかと大掛かりになる燻製が、手軽に楽しめます。



キッチンで簡単に燻製料理ができます。

⑨ キッチン香房 ST-125

1838220 ¥4,600

外寸:φ210×H160

収納時:φ210×H120

材質:ステンレス

燻煙網/鉄(クロームメッキ)

●ハンドルは収納時に便利な折りたたみ式。



SOTO スモークチップ

特長	商品コード	価格
②さくら ST-1311 香りが強く、酸味もやや強くだんな食材にも合います。	3554602	¥520
③りんご ST-1312 甘くマイルドなソフトな香りで鶏・白身魚などくせの無い淡白な素材によく合います。	4877602	¥520
④くるみ ST-1313 クセのない香りながらも濃厚で上品な味に仕上がります。肉・魚にオススメです。	5558502	¥520
⑤ヒッコリー ST-1314 香りがよく、オールマイティーに使えます。	3554702	¥520
⑥なら ST-1315 タンニンを多く含む為、色づきがとても良く魚にオススメです。	5558602	¥520
⑦ウイスキーオーク ST-1317 洋酒の甘い香りで鶏・白身魚にオススメです。	8059102	¥650

重量:500g(②のみ400g)

●新鮮な国産原木使用



SOTO スモークウッド

商品コード	価格
②さくら ST-1551 3554802	¥460
③りんご ST-1552 4877702	¥460
④くるみ ST-1553 5558802	¥460
⑤ヒッコリー ST-1364 3554902	¥460
⑥なら ST-1555 5558902	¥460
⑦ウイスキーオーク ST-1557 8059200	¥580

外寸:50×25×285 重量:240g

●新鮮な国産原木使用 ●使いやすい3分割構造

●効率良く燃える「凹構造採用」 ●1本で約90分×3人入り

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のものです。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。

33 冷水器
浄水器

34 ポット・ケトル

35 コーヒーマシン

36 効率収納用品

37 カート・台車

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

32 冷・温庫