

Catalogue No.

20424-864

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

864

燻製料理を、家庭で気軽に
IH対応の陶器製スモーカー

① 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、
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 ST-126 ㊦

商品コード	価格
②黄 2972600	¥5,000
③茶 2972700	¥5,000
④赤 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
●フタをしっかり閉じるため、燻煙が循環し、少ないチップで燻製
料理ができ、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-160 ㊦

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、スモーク
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 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。



⑦ 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
燻煙鍋/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。



⑧ 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:スモークチップ(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

- 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弱火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



スモークチップ

	100g	価格	500g	価格	特長
⑨サクラ	3554610	¥230	3554600	¥700	香りが強く、肉などの持つ風味をマイルドに仕上げます。
⑩ヒッコリー	3554710	¥260	3554700	¥750	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。
⑪リンゴ	4877610	¥230	4877600	¥700	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食材に適しています。
⑫クルミ	5558510	¥230	5558500	¥700	肉、魚介類など色々な食材にマッチする香りの良い燻煙材です。
⑬ナラ	5558610	¥230	5558600	¥700	色づきも良く、ソフトな香りを醸し出します。ビギナー向きです。
⑭ブナ	5558710	¥230	5558700	¥700	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。
⑮ホワイトオーク	8059110	¥260	8059100	¥750	ウイスキーの樽をチップにしておりますので甘い香りが何とも言えません。

●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
⑯サクラ	3554800	¥580	6920200	¥430
⑰ヒッコリー	3554900	¥900	6920500	¥520
⑱リンゴ	4877700	¥580	6920300	¥430
⑲クルミ	5558800	¥580	6920600	¥430
⑳ナラ	5558900	¥580	6920400	¥430
㉑ブナ	5558910	¥580	5558920	¥430

ロング:50×50×300 ミニ:40×38×180
重量:ロング/約240～約280g ミニ/約90～約110g
●燻煙時間: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29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。

33 冷水器
浄水器
温水ポット

34 ポット・ケトル

35 喫茶用品・ミキサー
コーヒーマシン

36 効率収納用品
グラスラック

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
冷蔵庫