

Catalogue No.

20459-679

679

ガストーチ・バーナー・ボンベ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



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。

49
タイマー

炙り料理用バーナー

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ミギが独立しているため、いつでもお好みの火力で点火可能。空気を調整レバーで1,600℃の強力集中炎～1,000℃のソフト炎まで自在にできます。



①炙りマスタープロ KC-800 加

0165700 ¥5,000
150×25×H100(本体のみ)
重量:140g 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②をご使用ください。

②業務用パワーガス KC-870 加

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。



③炙りマスタープロ KC-820 加

1838001 ¥2,500
150×25×H50(本体のみ)
重量:130g 口径:φ16mm
●転倒防止スタビライザー付

④SOTOプロレギュラーガス KC-860 (KC-820・810・800専用ボンベ) 加

容量:220g 1838011 ¥700

50
濃度計他

51
炊飯器・スーフジャー

プロの作業向き
高出力のスタンダードモデル



⑤炙りマスタープロ KC-810 加

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
●シンブルで使い勝手がよい軽量・頑丈なボディ
※ボンベ別売②をご使用ください。

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



⑥炙りマスター CB KC-700 加

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⑦をご使用ください。

⑦SOTO レギュラーガス ST-700 加

0167100 ¥280
容量:250g
※⑥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



⑧スタビライザー RZ-405 (ねじ込み式) 専用安定台 加

0167500 ¥625
95×95×H16
重量:18g 材質:抗菌樹脂
適合トーチ:KC-800・KC-810・KC-820
※ねじ込み式ボンベ専用です。

⑨スタビライザー RZ-404 カセットガス専用安定台 加

0167510 ¥550
95×98×H16
重量:15g 材質:抗菌樹脂
適合トーチ:KC-700
※カセットガス式ボンベ専用です。

53
焼アミ

46
運搬・ケータイリング

47
ハカリ



⑩ハンディガストーチ450AG

235×125×H228 5884600 ¥11,000
重量:670g(ボンベ未装着時)
※専用ボンベ別売⑪をご使用ください。

⑪カートリッジガスボンベ BP-450

容量:450g 1101000 ¥1,200
※LPガス仕様です。



⑫ソードガス 206オート 加

142×100×H188 7368500 ¥9,300
重量:460g(ボンベ未装着時)
※専用ボンベ別売⑬をご使用ください。



⑬カートリッジガスボンベ CT-200 加

200g 7368600 ¥1,100

48
温度計

	①KC-800	③KC-820	⑥KC-810	⑥KC-700	⑩ガストーチ450AG	⑫ソードガス 206オート
火炎温度	約1,400℃	約1,500℃	約1,400℃	約1,300℃	約1,800℃	約1,700℃
燃焼時間	約110分	約90分	約100分	約90分	約5時間	約120分
点火方式	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火
カートリッジボンベ(別売り)	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	⑦専用ガス ST-700	⑪専用ボンベ BP-450	⑬専用ボンベ CT-200

●このカタログに掲載されている価格は、平成30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。