

Catalogue No.

20480-957

957 スモーカー・薫製器

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。

57 屋台・イベント調理機器



① スモッキングガン PRO

1026520 ¥32,000
外寸:155×82×H170
重量:910g
材質:ステンレス、鉄、プラスチック、ゴム
付属品:ウッドチップ2種、単3電池4本、交換用メッシュ3枚、フレキシブルホース
●用意するものはライター1つ、何の苦労もなく冷焼製ができます。
●煙の量は調節できます。



付属のゴムチューブを使えばホルダーに置いて作業することができます。



料理の仕上げにガラスカバーを使い焼煙を閉じ込めます。



アルコールや液体にも香り付けができます。

58 ビザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー



② スモッキングガン専用ウッドチップ サクラ

6571110 ¥1,500
重量:140g
特徴:一般向け 強い香り
ハム・ウインナー及び肉系



③ スモッキングガン専用ウッドチップ オーク

6571130 ¥1,500
重量:142g
特徴:一般向け 色付きが良い
魚介系



④ スモッキングガン専用ウッドチップ ヒッコリー

6571120 ¥1,500
重量:161g
特徴:一般向け ナッツの香り
ハム・ベーコンなど肉系



⑤ スモッキングガン専用ウッドチップ アップル

6571140 ¥1,500
重量:137g
特徴:一般向け やわらかい香り
魚介系

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

61 セイロ類・蒸し器



⑥ スーパーアラジン

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 (バルブ付)

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

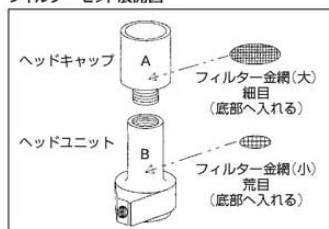
8363200 ¥10,000

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスフレイ用品

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にし、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



⑪ アラジンチップ ブナ (80g)

8362810 ¥1,500
●上品かつ繊細な森のフレーバー



⑫ アラジンチップ オークウッド (80g)

1025610 ¥1,700
●ほかのスモークチップとのブレンドにも合い、魚介との相性が良いです。



⑬ アラジンチップ アルゼンチン アサド (80g)

1025620 ¥2,000
●ハムやソーセージ、肉類と合います。



⑭ アラジンチップ オレンジウッド (80g)

1025630 ¥2,000
●わずかにフルーツの風味のある香り。牛肉、豚肉、鳥肉との相性が良いです。



⑮ アラジンチップ ジャックダニエル テネシーウイスキー (80g)

1025640 ¥2,100
●ウイスキーの甘味が、淡白な肉や魚に合います。



⑯ アラジンチップ オリーブウッド (80g)

1025650 ¥2,000
●羊肉や鶏肉などに、スモークなオリーブの香りが付きます。



⑰ アラジンチップ アーモンドウッド (80g)

1025660 ¥2,000
●ナッツ調で甘い薫香、すべての肉に合います。

64 加熱調理器

●このカタログに掲載されている価格は、2019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。