

Catalogue No.

20480-958

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

スモーカー・薫製器

958

薫製料理を、家庭で気軽に



①スモークポット コロ つばき
ST-126TB

1561000 ¥4,620

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
- フタをしっかりと閉じるため、煙が循環し、少ないチップで薫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。

※薫製中、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。



②スモークポット コロ 藍
ST-126NV

1561010 ¥4,620

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
- フタをしっかりと閉じるため、煙が循環し、少ないチップで薫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。

※薫製中、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。



③スモークポット コロ うぐいす
ST-126UG

1561020 ¥4,620

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
- フタをしっかりと閉じるため、煙が循環し、少ないチップで薫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。

※薫製中、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。



④スモークポットIH ST-128

0167600 ¥6,000

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
- 薫製料理を家庭で手軽に。

- フタをしっかりと閉じるため、煙が循環し、少ないチップで薫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。



⑤お手軽薫製鍋セット
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薫製が、手軽に楽しめます。



⑥ステンレス スモーカー SS-25

6566200 ¥8,000

外寸:295×290×H185

材質:本体/ステンレス

網/スチール(メッキ)

つまみ/天然木

- 取っ手がついてるので持ち運びが簡単です。

- 底蓋と本体に各10か所空気穴があり、食材によって空気の量を調整できます。

スモークチップ
スモークウッドに対応



空気穴の調整が可能なのでスモークチップの時は空気穴を閉じ煙たたくらずに色付きが良くなります。スモークウッドのときは空気穴を開き、温度や煙の量を調整できます。

キッチンで簡単に薫製料理ができます。



⑦キッチン香房 ST-125

1838220 ¥4,000

外寸:φ210×H160

収納時:φ210×H120

材質:ステンレス

煙煙網/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



⑧保温薫製器 イーゼースモーカー
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

- 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上から食材に、ふたをして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。



食材をシートに包むだけ



⑨薫製シート
SF058100-5 (5枚入)

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薫製になります。

- 火を使わないので煙たたくらず、旨味とほろよい水分のある柔らかい仕上がりが。

- 色々な食材が薫製になります。



⑩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

- 味付けをした食材を入れて加熱するだけで簡単にスモーク料理ができます。

※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です。

※煙は出ません

●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。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 サラダ・カフェ・サバイブ用品・トレイ

69 プレンダー・ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器