

Catalogue No.

20511-722

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

焼アミ・魚焼き

722



①炙り焼き (業務用) GY-1

3115300 ¥1,600
338×250×H40
●上アミが着脱できお手入れが簡単です。



②魚焼アミ H-7 セラミック

3115000 ¥1,150
210×250×H35



③魚焼アミ H-27 炭火の秘 セラミック

3115110 ¥1,400
205×250×H35



④焼亭庵 水受け皿 クロスタイプ SI-2

2882690 ¥1,500
267×230(392)×H35
材質:本体/鉄(ホーロー加工)
●温度センサー付きガスコンロ対応魚焼器
●受け皿に水を入れると、空焼にならず火加減を一定に保つ事が可能です。



⑤魚焼アミ M-40 合わせ ホーロー

3115200 ¥1,120
227×265×H40



⑥焼亭庵クロス焼 YT-2

0348500 ¥980
260×217×H30
●セラミックスアミ使用



⑦マルチスクエアロースター MSR-25

2871800 ¥12,000
221×434×H102(蓋、ツミ含む)
内側底面:230×198
材質:本体/ステンレス・アルミクラッド三層鋼
蓋/18-8ステンレス



⑧ちいさな五徳 ガスコンロ用 TSG-100a 黒

2612400 ¥1,500
φ140×H11
材質:耐熱陶器 重量:120g

●鍋底の直径が小さな(14cm以下)調理器具をガスコンロの五徳の上で安定させた状態で使用するための補助器具です。
※鍋底14cm以上の調理器具には使用しないでください。
※正五方割の五徳には対応しておりません。
※ガスコンロの五徳のつめの幅が3mm以上の場合には使用できません。



ガスコンロ用 焼き台 TSG-001a

商品コード 価格
⑨黒 2612500 ¥2,500
⑩白 2612510 ¥2,500
φ190×H40
材質:耐熱陶器 重量:450g

●「焼き台」を使うと温度センサーによる自動的な火力の変化を気にせず、ガスの火力調節を自分ですべて調整をお楽しみいただくことができます。
※正五方割のガスコンロには使用できません。油を大量に使った揚げ物等を行う調理には使用しないでください(火災の原因となります)。
※焼き台の上に調理器具をのせた際、バランスの悪いものは使用しないでください。調理中はそばを離れないでください。



⑪グリルフレンド GF-1

2882660 ¥650
材質:セラミック 重量:300g
●ガスグリルの受け皿専用敷石
●反射熱効果で早い焼き上がり
●素早く油を吸着し、こんがり焼き上げます。



⑫18-8 いかクリップ

3070000 ¥700
200×80

●はさむだけで熱が均一に伝わり、美しい焼き上がり。くるとまるまる事なく、フラットに焼き上がります。串打ちも不要です。



使えばフラットに焼きあがる



使わないとくるとまるまる



⑬焼き魚すくい名人

5315200 ¥1,000
144×175×H23
材質:ステンレス



⑭グリルスクーパー アラクック TJ1719

1087070 ¥1,300
221×75×H33
材質:66ナイロン樹脂、ガラスファイバー30%(耐熱温度180℃)
重量:48g
●魚焼きグリルのアミにスッと入って手間無くすぐえるグリルスクーパー
●菜箸にはないバツグンの安定感

●このカタログに掲載されている価格は、2020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。

57
イベント調理機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・ラーメン

60
フライヤー・ギョーザ

53
焼アミ

54
オーブン・電子レンジ

55
低温調理器・フードウォーマー

56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連