

Catalogue No.

20540-1107

# 1107 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

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・サイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペイリー用品

64 加熱調理器



### ① スモークキングガン PRO

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-0101 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  
●用袋するものはライター1つ、何の苦労もなく冷煙製ができます。  
●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たまま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煙煙を閉じ込めます。



アルコールや液体にも香り付けできます。



### ② プレビル スモークキングガン

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-0201 6571150 ¥24,500  
外寸:122×60×H166  
付属品:単3電池4本、リムーバブルチャンパー、メッシュフィルター  
サンプル用スモークチップ2個(ヒッコリー、アップル)  
延長ホース/ゴム製(45cm)  
●デュアル(強/弱)電源スイッチです。

### ③ スモークキングガン専用ウッドチップ サクラ

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-0301 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

### ④ スモークキングガン専用ウッドチップ オーク

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-0401 6571130 ¥1,500  
重量:142g  
特徴:一般向け 色付きが良い  
魚介系

### ⑤ スモークキングガン専用ウッドチップ ヒッコリー

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-0501 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

### ⑥ スモークキングガン専用ウッドチップ アップル

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-0601 6571140 ¥1,500  
重量:137g  
特徴:一般向け やわらかな香り  
魚介系

## Super-Ahadin® スーパーアラジン(電動スモークマシン)

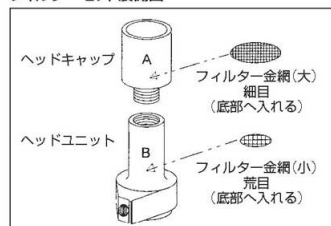
手軽に、すばやく燻す 香り付けも思いのまま



### ⑦ スーパーアラジン

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-0701 8362700 ¥54,000  
φ45×H260  
電源:単三乾電池×4個(付属)

#### フィルターセット展開図



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付けてください。)  
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。



### スーパーアラジン専用ガラスカバー(バルブ付)

ページコード 商品コード 価格  
⑧ DM-13 13cm 1-1107-0801 8362900 ¥7,600  
⑨ DM-15 15cm 1-1107-0901 8363000 ¥8,600  
⑩ DM-21 21cm 1-1107-1001 8363100 ¥13,200



### ⑪ スーパーアラジン専用ガラスカバー タジン

ページコード 商品コード 価格  
18cm 1-1107-1101 8363200 ¥10,000



### ⑫ アラジンチップ ブナ (80g)

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-1201 8362810 ¥1,500  
●上品かつ繊細な森のフレーバー



### ⑬ アラジンチップ オークウッド (80g)

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-1301 1025610 ¥1,700  
●ほかのスモークチップとのブレンドに合い、魚介との相性が良いです。



### ⑭ アラジンチップ アルゼンチニア アサド (80g)

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-1401 1025620 ¥2,000  
●ハムやソーセージ、肉類と合います。



### ⑮ アラジンチップ オレンジウッド (80g)

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-1501 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。



### ⑯ 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)

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-1601 1025640 ¥2,100  
●ウイスキーの甘味が、淡白な肉や魚に合います。



### ⑰ アラジンチップ オリーブウッド (80g)

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-1701 1025650 ¥2,000  
●羊肉や鶏肉などに、スモークをオリーブの香りが付きます。



### ⑱ アラジンチップ アーモンドウッド (80g)

ページコード 商品コード 価格  
1-1107-1801 1025660 ¥2,000  
●ナッツ調で甘い薫香、すべての肉に合います。

●このカタログに掲載されている価格は、2021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。