

Catalogue No.

20579-818

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

818



① 炙り焼き (業務用)

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| GY-1   | 2-0818-0101 | 3115300 |
|        |             | ¥1,600  |

338×250×H40  
●上アミが重脱でお手入れが簡単です。



② 魚焼アミ セラミック

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| H-7    | 2-0818-0201 | 3115000 |
|        |             | ¥1,150  |

210×250×H35



③ 魚焼アミ 炭火の秘 セラミック

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| H-27   | 2-0818-0301 | 3115110 |
|        |             | ¥1,400  |

205×250×H35



④ 魚焼アミ 合わせ ホーロー

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| M-40   | 2-0818-0401 | 3115200 |
|        |             | ¥1,120  |

227×265×H40



⑤ 焼亭庵クロス焼

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| YT-2   | 2-0818-0501 | 0348500 |
|        |             | ¥980    |

260×217×H30  
●セラミックラミネート使用



⑥ ちいさな五徳 ガスコンロ用 黒

| ページコード   | 商品コード       | 価格      |
|----------|-------------|---------|
| TSG-100a | 2-0818-0601 | 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いません。  
※ガスコンロの五徳のつめの幅が3mm以上の場合は使用できません。



ガスコンロ用 焼き台 TSG-001a

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| ⑦ 黒    | 2-0818-0701 | 2612500 |
|        |             | ¥2,500  |
| ⑧ 白    | 2-0818-0801 | 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しながら調理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。油を大量に使ったてんぷら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。



⑨ グリルフレンド

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| GF-1   | 2-0818-0901 | 2882660 |
|        |             | ¥650    |

材質:セラミック 重量:300g  
●ガスグリルの受け皿専用薬石  
●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。



⑩ 18-8 いかクリップ

| ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------------|---------|------|
| 2-0818-1001 | 3070000 | ¥750 |

200×80  
●はさみだけで熱が均一に伝わり、美しい焼き上がり、くっつきまわらず、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



使わないとくっつきまわります



⑪ グリルスコーパー アラクック

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| TJ1719 | 2-0818-1101 | 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  
●魚焼をグリルのアミにスッと入って手間無くすくえるグリルスコーパー  
●薬害はないバツグンの安定感

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

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