

Catalogue No.

20633-824

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

824



①セラミック焼き網
ハンドルタイプ

ページコード	商品コード	価格
CE-250H	4-0824-0101	3115310 ¥1,600

345×250×H43

●上アミが筐体でもお手入れが簡単です。



②セラミック焼き網 ストレートタイプ

ページコード	商品コード	価格
H-30	4-0824-0201	3115010 ¥1,500

385×255×H43

●上アミが簡単に取り外せるワンタッチ式です。



③セラミック焼き網 クロスタイプ

ページコード	商品コード	価格
H-31	4-0824-0301	3115120 ¥1,500

390×250×H45



④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	4-0824-0401	2612400 ¥1,800

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。
※正五方型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。



⑤黒 ⑥白

ガスコンロ用 焼き台 TSG-001a

ページコード	商品コード	価格
⑤黒	4-0824-0501	2612500 ¥3,200
⑥白	4-0824-0601	2612510 ¥3,200

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行いながら調理をお楽しみいただくことができます。
※正五方型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。



⑦グリルフレンド

ページコード	商品コード	価格
GF-1	4-0824-0701	2882660 ¥650

材質:セラミック 重量:300g

●ガスグリルの受け皿専用設計
●反射熱効果で早い焼きあがり
●素早く油を吸着し、こんがり焼き上げます。



⑧18-8 いかクリップ

ページコード	商品コード	価格
4-0824-0801	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、くるとまるまる串打ちも不要です。



使えばフタに焼きあがる



使わないとくるとまるまる



⑨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	4-0824-0901	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
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