

Catalogue No.  
20666-1089

# 1089 バーベキューコンロ

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

- 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
- 62 製菓・ベーカリー用品
- 63 デイスペイレイ用品
- 64 加熱調理器



①バーベキューコンロ **㊦**

ページコード	商品コード	価格
CBD-450TN	5-1089-0101	6560130 ¥6,500

540×335×H470 重量:1.7kg  
材質:亜鉛メッキ鋼板、スチール  
付属品:鉄板 470×330 1枚  
(板厚:1.2mm)  
網 416×296 1枚

- スタイリッシュなV型デザインで少ない炭でも効率よく燃焼します。
- 網はスライド式ですので炭の足し増しをカンタンに行うことができ、食材の焼過ぎ防止にも便利です。
- 火床の凹凸により燃焼効率が良く、ロストルが無いので片付けがカンタンです。
- 本体は薄く軽く、取っ手付きですので、持ち運びや片付けをラクに行うことができ、収納場所にも困りません。
- 取っ手にはトングや火ばさみをかけることができ便利です。

※4~5人用



②バーベキューコンロ **㊦**

ページコード	商品コード	価格
CBD-650TN	5-1089-0201	6560002 ¥7,700

788×439×H662 重量:2.5kg  
材質:亜鉛メッキ鋼板、スチール  
付属品:鉄板 360×330 1枚  
(板厚:1.2mm)  
網 309×298 2枚

- スタイリッシュなV型デザインで少ない炭でも効率よく燃焼します。
- 網はスライド式ですので炭の足し増しをカンタンに行うことができ、食材の焼過ぎ防止にも便利です。
- 火床の凹凸により燃焼効率が良く、ロストルが無いので片付けがカンタンです。
- 本体は薄く軽く、取っ手付きですので、持ち運びや片付けをラクに行うことができ、収納場所にも困りません。
- 取っ手にはトングや火ばさみをかけることができ便利です。

※5~7人用



③バーベキューコンロ 鉄板なし **㊦**

ページコード	商品コード	価格
CBN-800TN	5-1089-0301	2400310 ¥10,000

1,000×470×H670 重量:4.5kg  
材質:本体/スチール(焼付塗装仕上げ)  
付属品:網(小)1枚、網(大)1枚  
●大人数の屋外バーベキューに最適です。  
●木炭・チャコール等の燃料が使用でき、燃焼効率が良く、使用後のお手入れも簡単です。  
●焚き口式ですので炭の足し増しが簡単にできます。また、灰を落として燃焼効果を高める事もできます。  
●鉄板焼きからバーベキューまで幅広く使用できます。(網2枚付)

**ステンレス製で耐久性の高いBBQグリル**  
●板厚1.2mmの頑丈で変形しにくく、耐久性の高いステンレス炉を使用  
●組み立てやすく、安定性の高いクロス型のスタンド



⑥蓋付き折りたたみバーベキューコンロ **㊦**

ページコード	商品コード	価格
OCB-32	5-1089-0601	1038330 ¥18,000

480×330×H415(収納幅約7cm) 重量:4kg  
材質:本体/ステンレス 網/スチール 収納袋/ポリエステル  
付属品:網(1枚)/(約)295×295、本体収納袋(1袋)  
●ロストル(目皿)は調理に合わせて2段階(ハイ/底、ロー)調整できます。  
●本体は折りたたみ+前面・後面パネルを差し込むだけの簡単組立  
●収納時は簡単に折りたたみため場所をとりません。

④TS 業務用頑丈なバーベキューグリル **㊦**

ページコード	商品コード	価格
31337	5-1089-0401	6636800 ¥31,000

600×450×H700 重量:約9.3kg  
材質:ステンレス鋼  
付属品:網 600×400 1枚

⑤TS ステンレスワイヤー網 **㊦**

ページコード	商品コード	価格
31338	5-1089-0501	6636810 ¥6,900

600×400  
材質:ステンレス鋼

バーベキュー鉄板

ページコード	重量(kg)	商品コード	価格
⑦CP-44	5-1089-0701	440×440×H30 3.4	6560010 ¥6,000
⑧CP-58	5-1089-0801	580×440×H30 4.4	6560310 ¥7,300
⑨CP-68	5-1089-0901	680×440×H30 5.2	6560210 ¥8,500

板厚:2.0mm

⑩イージーバーベキューシート **㊦**

ページコード	商品コード	価格
5-1089-1001	1162760	¥500

400×330 厚さ:0.15 重量:42g  
材質:グラスファイバー、テフロンコーティング  
熱源:炭火  
耐熱温度:~70℃~260℃ 瞬間温度:300℃  
●鉄板、網の上に置いて調理できるマット。  
●アルミホイルも頑丈で何度も洗って使えます。

⑬ゼリー燃料 (チューブ入) 750ml

ページコード	商品コード	価格
5-1089-1301	8160000	¥2,500

※木炭等の着火時又は、そのまま燃料として使用します。

**燃焼中の「つぎなし」厳禁**  
火傷や火災の原因になります。

⑭着火剤 燃太郎 (5P×20入)

ページコード	商品コード	価格
5-1089-1401	7621611	¥10,000

●袋のまま燃やせるバック入りゼリー燃料 (1ヶ当たり25g)  
燃焼時間:約12~16分

⑪ヴォストフ バーベキュートング **㊦**

ページコード	商品コード	価格
59950	5-1089-1101	2748100 ¥5,700

全長:320

⑫Gefu 18-10 グリルトング **㊦**

ページコード	商品コード	価格
Art.21500	5-1089-1201	8603600 ¥5,500

全長:530  
手でつかむ感覚!ユニークなトングです。  
長さも有りバーベキューなども熱くありません。

⑮18-0 火起し達人 **㊦**

ページコード	商品コード	価格
F-110	5-1089-1501	2889300 ¥3,400

Φ110×H390  
材質:18-0ステンレス  
付属品:ステンレス火ばさみ 全長:360 1本、割り箸 10本、軍手1双

- 1.「火起し達人」をバーベキューコンロなどの目皿の上に立て、丸めた新聞紙を入れ、さらに二つ折りにした割り箸を入れていきます。
- 2.その上に木炭を入れ、下穴から新聞紙に着火。木炭に完全に火が着くまで約5分(偏長炭の場合は30~40分)待ちます。
- 3.上穴に火ばさみを差し込んで「火起し達人」をゆっくり持ち上げます。

⑯飯盒 ハンドル付

ページコード	商品コード	価格
5-1089-1601	7584500	¥4,600

外寸:205×105×H147  
材質:アルマイト加工アクリル焼付塗装  
※4合炊

**屋外でご使用ください。**