

Catalogue No.
20666-1092

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

スモーカー・薫製器 1092

薫製料理を、家庭で気軽に



① スモークポット コロ つばき

ページコード	商品コード	価格
ST-126TB	5-1092-0101	1,561,000 ¥4,800

外寸:φ230×H165
重量:1,560g
材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、金網/鉄(クロームメッキ)
●金網、温度計、オリジナルレシピ付
●フタをしっかりと閉じるため、調理が循環し、少ないチップで薫製料理ができます。しかも室内に煙が出にくいスモーカーです。
※薫製中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでの使用はできません。
※IH調理器、電子レンジでの使用はできません。



② お手軽薫製鍋セット

ページコード	商品コード	価格
TSP/PN-31D2	5-1092-0201	553,479 ¥12,000

外寸:255×55×H150
重量:2kg 容量:1.5ℓ
材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃
付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ2袋
●調理時間は、大振の食材なら10分程度で出来上がり。なにかと大掛かりになる薫製が、手軽に楽しめます。



③ ステンレス スモーカー

ページコード	商品コード	価格
SS-25	5-1092-0301	656,620 ¥12,000

外寸:295×290×H185
材質:本体/ステンレス
網/スチール(メッキ)
つまみ/天然木
●取っ手がついているので持ち運びが簡単です。
●底蓋と本体に各10か所空気穴があり、食材によって空気量を調整できます。

スモークチップ
スモークウッドに対応



空気穴の調整が可能なのでスモークチップの時は空気穴を閉じ煙たくならずに色付きが良くなります。スモークウッドのときは空気穴を開き、温度や煙の量を調整できます。

キッチンで簡単に薫製料理ができます。



④ キッチン香房

ページコード	商品コード	価格
ST-125	5-1092-0401	183,820 ¥4,700

外寸:φ210×H160
収納時:φ210×H120
材質:ステンレス
焼煙網/鉄(クロームメッキ)
●ハンドルは収納時に便利な折りたたみ式



⑤ 保温薫製器 イージースモーカー

ページコード	商品コード	価格
RPD-13	5-1092-0501	835,100 ¥30,000

外寸:285×225×H140
重量:約2kg
材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)
付属品:スモークチップ(サクラ)50g・焼き石・網
●加熱時間が短い。
●煙の出る量が少ない。

作り方

- 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
- 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら弱火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



食材をシートに包むだけ



⑥ 薫製シート SF058100-5 (5枚入)

ページコード	商品コード	価格
5-1092-0601	357,470	¥7,900

1,000×580
●植物性繊維セルロースにスモークアロマを染み込ませた不織布で、食品を巻いて冷蔵庫で保管するとスモーク風味が食品に染み込んで簡単に薫製になります。
●火を使わないので固くならず、旨味とほど良い水分のある柔らかな仕上がりが、
●色々な食材が薫製になります。

65 冷温機器

66 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

68 カフェ・サレビス用品・トトレ

69 プレレンダー・ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器