

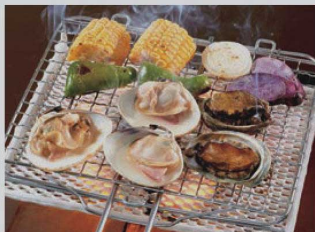
Catalogue No.

20666-826

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

826



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	5-0826-0101	3115310 ¥1,600

345×250×H43

●上アミが籠状でもお手入れが簡単です。

廃盤



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	5-0826-0201	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。

廃盤



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	5-0826-0301	3115120 ¥1,500

390×250×H45

廃盤



ガスコンロ用 焼き台
TSG-001a ㊦

ページコード	商品コード	価格
④黒	5-0826-0401	2612500 ¥3,200
⑤白	5-0826-0501	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。
※正五方形のガスコンロには使用できません。油を大量に使ってんぶら辛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。



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	5-0826-0601	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。

※正五方形の五徳には対応しておりません。

※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。



⑦ グラっとしにく5徳 ㊦

ページコード	商品コード	価格
SV-7107	5-0826-0701	2404790 ¥1,100

φ125×H15

材質:鉄(ホーロー加工) 重量:192g

●ガスコンロのちっちゃなお鍋やフライパンのグラつきを解消できます。

●直径が12cm以下の小さなお鍋・やかん・フライパンなどがガスコンロで使用できるようになります。



⑧ グリルフレンド ㊦

ページコード	商品コード	価格
GF-1	5-0826-0801	2882660 ¥650

材質:セラミック 重量:300g

●ガスグリルの受け皿専用敷石

●反熱効果で早い焼き上がり

●余分な油を吸着し、こんがり焼き上げます。



使えばフラットに焼きあがる

⑨ 18-8 いかクリップ ㊦

ページコード	商品コード	価格
5-0826-0901	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、くるとまるまる平たく、フラットに焼き上がります。串打ちも不要です。

使わないとくるとまるまる



⑩ グリルスコーパー アラックク

ページコード	商品コード	価格
TJ1719	5-0826-1001	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なくすぐるグリルスコーパー

●実用に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