

炙り料理用バーナー

片手で操作できるトリガー式
握れば点火 ⇄ 離せば消火

ガスのON→OFFスイッチと火力調整ツマミが独立しているため、いつでもお好みの火力で点火可能
空気調整レバーで1,600℃の強力集中炎～1,000℃のソフト炎まで自在にできます。



①炙りマスタープロ

ページコード	商品コード	価格
KC-800	4-0829-0101	0165700 ¥5,600

- 150×25×H100(本体のみ)
- 重量:140g 口径:φ20mm
- 転倒防止スタビライザー付
- 炙り作業の時間短縮ができます。
- 無駄なガスを消費しません。
- ※ボンベ別売②④をご使用ください。

②業務用パワーガス

ページコード	商品コード	価格
KC-870	4-0829-0201	0165900 ¥850

- 容量:250g
- 最大容量250gのロング缶
- 生ガスが発生しにくく、炙り料理に適しています。
- ※①③⑤専用です。

炙り料理もサッと手軽に
生火が発生しない安全なトーチ



⑥炙りマスター CB

ページコード	商品コード	価格
KC-700	4-0829-0601	0167000 ¥4,000

- 132×34×H66(本体のみ)
- 重量:153g 口径:φ22mm
- 転倒防止スタビライザー付
- ※ボンベ別売⑦をご使用ください。

⑦SOTO レギュラーガス

ページコード	商品コード	価格
ST-700	4-0829-0701	0167100 ¥350

- 容量:250g
- ※⑥専用です。



⑪ハンディガストーチ

ページコード	商品コード	価格
450AG	4-0829-1101	5884600 ¥15,000

- 235×125×H228
- 重量:670g(ボンベ未装着時)
- ※専用ボンベ別売⑫をご使用ください。



⑫カートリッジガスボンベ

ページコード	商品コード	価格
BP-450	4-0829-1201	1101000 ¥1,400

- 容量:450g
- ※LPガス仕様です。



③炙りマスタープロ

ページコード	商品コード	価格
KC-820	4-0829-0301	1838001 ¥2,800

- 150×25×H50(本体のみ)
- 重量:130g 口径:φ16mm
- 転倒防止スタビライザー付
- ※ボンベ別売②④をご使用ください。

④SOTOプロレギュラーガス

ページコード	商品コード	価格
KC-860	4-0829-0401	1838011 ¥850

- 容量:220g
- ※①③⑤専用です。

プロの作業向き
高出力のスタンダードモデル



⑤炙りマスタープロ

ページコード	商品コード	価格
KC-810	4-0829-0501	0165800 ¥4,000

- 160×30×H60(本体のみ)
- 重量:210g 口径:φ22mm
- 転倒防止スタビライザー付
- サンプルで使い勝手がよい軽量・頑丈なボディ
- ※ボンベ別売②④をご使用ください。

炙りマスターオプションパーツ 不意の転倒防止に



⑧スタビライザー
(ねじ込み式) 専用安定台

ページコード	商品コード	価格
RZ-405	4-0829-0801	0167500 ¥650

- 95×95×H16
- 重量:18g 材質:抗菌樹脂
- 適合トーチ:KC-800・KC-810・KC-820
- ※ねじ込み式ボンベ専用です。

⑨スタビライザー
カセットガス専用安定台

ページコード	商品コード	価格
RZ-404	4-0829-0901	0167510 ¥550

- 95×98×H16
- 重量:15g 材質:抗菌樹脂
- 適合トーチ:KC-700
- ※カセットガス式ボンベ専用です。

⑩スタビライザーマグネット

ページコード	商品コード	価格
KC-SLM	4-0829-1001	1081740 ¥1,650

- 115×88×H9
- 重量:92g 材質:ステンレス、樹脂
- 強力なマグネットの力で、しっかりキャッチガストーチの転倒を防ぎます。

⑬ソードガス
206オート

ページコード	商品コード	価格
4-0829-1301	7368500	¥14,000

- 142×100×H188
- 重量:460g(ボンベ未装着時)
- ※専用ボンベ別売⑬をご使用ください。

⑭カートリッジガスボンベ

ページコード	商品コード	価格
CT-200	4-0829-1401	7368600 ¥1,400

200g

⑮ハンドトーチガスバーナー

ページコード	商品コード	価格
KB-45-1-2	4-0829-1501	3115701 ¥31,000

- 火口サイズ:φ45×103
- ガス消費量:25.9kW(LPG)
- 火炎温度:1,200℃
- ホース:2m
- ※LPガス専用です。

	①KC-800	③KC-820	⑤KC-810	⑥KC-700	⑪ガストーチ450AG	⑬ソードガス 206オート
火炎温度	約1,400℃	約1,500℃	約1,400℃	約1,300℃	約1,800℃	約1,700℃
燃焼時間	約110分	約90分	約100分	約90分	約5時間	約120分
点火方式	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火
カートリッジボンベ(別売り)	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	②専用ガス KC-870 ④専用ガス KC-860	⑦専用ガス ST-700	⑫専用ボンベ BP-450	⑭専用ボンベ CT-200

49
タイマー

50
濃度計他

51
炊飯器・スूपジャー

52
電気・ガスコンロ

53
焼アミ

46
運搬・ケータリング

47
ハカリ

48
温度計