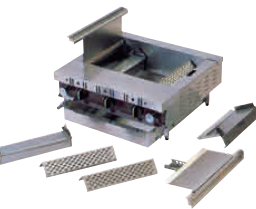


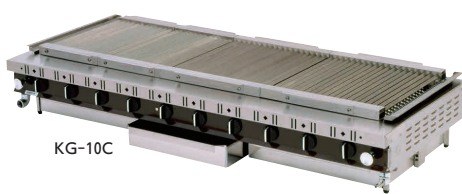
**ローストクック** 本格的炭火を実現したガス輻射熱焼物器

蓄熱されたグリットで、肉の表面にさっと焼き目を付けて美味しい肉汁をのがさないのがコツ。

肉表面のタンパク質を固めるため肉汁が逃げずに肉がやわらかくなります。グリットのすき間から放射される遠赤外線と輻射熱で火が通りやすくおいしく焼きあがります。ローストクックの上にグリットバーを置くだけで、1枚のグリットでも使用できるので、肉の横で魚も同時に焼くことができます。また、グリットバーをはずせば通常の焼き物もできます。(点火はグリットを持ち上げて行ってください。)



- 分解ができるため、お手入れが簡単にできます。
- 本体・汁受皿・側板……………SUS-430
  - バーナー……………SUS-430
  - 棒受・レギュレーター……………SUS-430
  - 上下装置及び引張棒……………SUS-430
  - 上下調節つまみ・ガスコックつまみ……………樹脂
  - 放熱カバー……………耐熱特殊ステンレス
  - バーナー間隔：130mm
  - 付属品：串受棒、点火棒、ゴム管、止メバンド、アミ、汁受皿

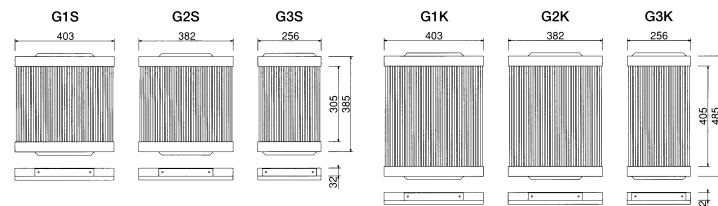


■仕様

型式	SG-3C	SG-5C	SG-7C	SG-10C
アミ面	403×385	659×385	915×385	1,297×385
ガス量	6.98kW	11.60kW	16.30kW	23.30kW
接続	LP φ9.5mm	LP φ9.5mm	LP 20A	LP 20A
	13A φ13mm	13A 20A	13A 20A	13A 20A
重量	28.5kg	38.5kg	51.5kg	70.5kg
グリットバー	G1S×1	G1S×1・G3S×1	G1S×1・G3S×2	G1S×1・G2S×1・G3S×2
付属品	串受棒、点火棒、汁受皿、ゴム管、止メバンド			

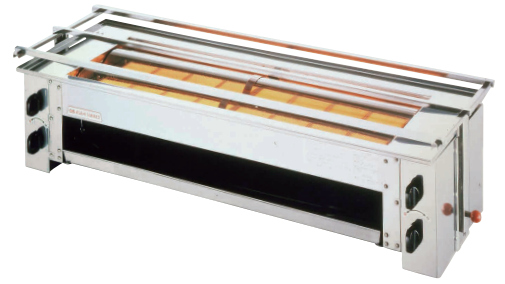
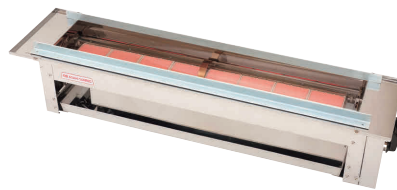
■仕様

型式	KG-3C	KG-5C	KG-7C	KG-10C
アミ面	403×485	659×485	915×485	1,297×485
ガス量	9.97kW	16.30kW	22.80kW	32.60kW
接続	LP φ9.5mm	LP 20A	LP 20A	LP 20A
	13A φ13mm	13A 20A	13A 20A	13A 20A
重量	32kg	46.5kg	61kg	84.5kg
グリットバー	G1K×1	G1K×1・G3K×1	G1K×1・G3K×2	G1K×1・G2K×1・G3K×2
付属品	串受棒、点火棒、汁受皿、ゴム管、止メバンド			



**赤外線下火式グリラー**

- 独自の超幅広タイプの赤外線バーナーと耐熱ガラスを組み合わせた、うなぎ串焼器は火力が強く散熱面積が広いので焼きムラがありません。
- バーナーは耐熱ガラスで覆われていて、油はすべて下に落ちるのでお手入れが簡単です。
- SG-30は、焼物の種類に応じてローストルの高さを自由に変えられます。



④ 下火式グリラー うなぎ串焼 SG-12N [EGRL-37] ㊦

LP	13A	
13-0388-0401	13-0388-0402	¥129,000

サイズ：775×200×H210 重量：7.8kg  
アミ面：616×145  
ガス量：LP/4.9kW 13A/5.2kW  
接続：LP/φ9.5 13A/φ9.5  
付属品：串受棒×2本、焼網×1枚、(幅広)耐熱ガラス×2枚、汁受皿×1枚

⑤ 下火式グリラー うなぎ串焼 SG-15N [EGRL-38] ㊦

LP	13A	
13-0388-0501	13-0388-0502	¥149,000

サイズ：1,006×250×H221 重量：18kg  
アミ面：832×150  
ガス量：LP/6.4kW 13A/6.5kW  
接続：LP/φ9.5 13A/φ13  
付属品：串受棒×2本、焼網×2枚、(幅広)耐熱ガラス×2枚、汁受皿×1枚

⑥ 下火式グリラー うなぎ串焼 SG-30 [EGRL-35] ㊦

LP	13A	
13-0388-0601	13-0388-0602	¥278,000

サイズ：1,145×393×H258 重量：24kg  
アミ面：826×267  
ガス量：LP/12.8kW 13A/13.0kW  
接続：LP/φ9.5 13A/φ13  
付属品：串受棒×3本、焼網×2枚、(幅広)耐熱ガラス×4枚、汁受皿×1枚

※上記の価格には消費税は含まれておりません。