



1 プレビル スモークガン PRO [ESMH-15] **I**

13-0407-0101 ¥42,000
 サイズ:155×82×H170
 重量:910g 電源:単三電池×4本(付属)
 付属品:交換用メッシュフィルター(3枚)、ゴム製フレキシブルホース(44.5cm)、サンプル用ウッドチップ(アップル、ヒッコリー)
 ●煙の量はダイヤル式で調整が出来ます。
 ●ステンレス部分を取り外しが可能なので、メンテナンスしやすいです。



①専用のスモークチップを写真のように適量入れる。



②電源スイッチを入れてスモークチップに直接点火。ノズルからスモークが出ます。



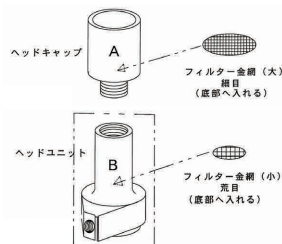
③容器に入れたり、ボールに入れラップをかぶせて燻製してください。(2~3分)



2 スモークガン 専用ウッドチップ [ESMK-07] **I**

ベストマッチ食材	特徴			
さくら	ハム、ウィンナー等肉系	強い香り	13-0407-0201	¥1,500
ヒッコリー	ハム、ベーコン等肉系	ナッツ系の香り	13-0407-0202	¥1,500
オーク	魚介系	色付きが良い	13-0407-0203	¥1,500
アップル	魚介系	やわらかい香り	13-0407-0204	¥1,500

Super-Atadin



3 スーパーアラジン(スモークマシン) [ESMH-05] **G**

13-0407-0301 ¥58,000
 サイズ:φ45×H260 電源:単三乾電池×4本(付属)
 ●少量の食材にも手軽に素早くスモークでき、同時にハーブなどの香り付けもおもしろいままにできます。
 ●オリジナルカバーで香りを閉じ込め、新しい料理を演出できます。
 ※燻製にはできません。香り付けのみ可能です。※純正アラジンチップ以外のチップを使用した時は補償の対象になりません。

■ご使用方法

- A部分の底に付属のフィルター大(金アミ)をセットし、その上にチップを入れて軽く押しします。
- 本体のスイッチをONにし、A部分のチップにロングライターで点火するとスモークが発生します。
- 尚、アラジンチップは多少水分を含ませてからご使用下さい。燃焼時間が長くなります。
- スイッチをON/OFFすることで燃焼の加減をコントロールすることが出来ます。
- チップを入れ点火するとA部分のフィルターは燃焼の為に焦げますが破損するまで使用できます。但し洗浄時に粉塵しないよう気をつけて下さい。
- また付属の排煙チューブを使い食品、容器、オリジナル硝子カバーに注入できます。



4 スーパーアラジン用ガラスカバー 丸 [ESMH-07] **I**

サイズ			
大	φ180	13-0407-0401	¥7,800
小	φ140	13-0407-0402	¥6,900



5 スーパーアラジン用ガラスカバー 三角 [ESMH-06] **I**

13-0407-0501 ¥10,000
 サイズ:φ180
 バルブ付



6 アラジンチップ ブナ [ESMK-04] **I**

13-0407-0601 ¥1,500
 80g 入



8 スモーククロシェ [NMCV-04] **△ G**

サイズ	重量		
311106	φ130×H110 約135g	13-0407-0801	¥6,300
311044	φ150×H230 約395g	13-0407-0802	¥14,000
311043	φ170×H150 約325g	13-0407-0803	¥12,000

材質:ホウケイ酸ガラス、シリコン
 ●美しいシリエットが特徴的なガラス製ミールカバーです。透明で、お皿の種類を選ばず使用することができます。パンやスイーツ、植物をはじめ、様々なオブジェのカバーとして表現豊かなガラスのテクスチャーをお楽しみください。スモーク演出のためのシリコンバルブ付です。

9 ウォールナットソーサー [NSWK-04] **△ G**

	サイズ	重量		
810023	φ220-132×20	250g	13-0407-0901	¥13,000
810024	φ240-153×20	360g	13-0407-0902	¥19,000
810025	φ260-172×20	580g	13-0407-0903	¥22,000

材質:ウォールナット材
 ●ウォールナット特有の木目から醸し出される高級感を生かしたソーサーです。
 ●シンプルな仕様の為、様々な食材と相性が良く、食材の持つ魅力を引き立たせます。
 ●単品での使用も可能ですが、柔らかく丸みを帯びたクロシェとの組み合わせは、暖かみがある優しい印象の食空間の演出を可能にしました。



10 ツイン プラス スチーマー&スモーカー セット 40999-028-0 [AMUA-09] **G**

13-0407-1001 ¥21,000
 サイズ:φ280×深さ85 容量:4ℓ
 底径:φ212



キッチンで手軽に燻製が楽しめます。



11 グラスドームクッカー [ESMH-08] **G**

13-0407-1101 ¥10,000
 サイズ:本体/φ223×H72 フタ/φ184×H103
 材質:本体/萬古焼(耐熱陶器) フタ/耐熱ガラス
 耐熱温度:120℃
 付属品:スモーク網、お試し用スモークチップ(桜) 50g
 ●フタが透明なガラスなので、燻されてゆく過程を確認することが出来ます。
 ●とんがりフタの中で煙が循環し、ムラなく燻することが出来ます。



12 キッチン香房 ST-125 [ESMH-12] **I**

13-0407-1201 ¥4,200
 サイズ:φ210×H160(収納時φ210×H120)
 材質:鍋・フタ・ハンドル/ステンレス
 燻煙網/鉄(クロームメッキ) ツマミ/天然木
 重量:520g
 ●少量から手軽に、短時間でスモークができる鍋型の新感覚スモーカーです。
 ●余分な燻煙を排気する形状のため、食材に苦味が付きにくく、初心者でも簡単に燻製をつくれます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房機器・設備

028 炊飯器

029 レンジ

030 シミ取り機

031 フォンデュール

032 フライヤー

033 餃子焼

034 串焼き

035 釜めし

036 作業者