



**1 ホームスモーカー ビーバー** [ESMH-03] **組**

13-0408-0101 ¥48,000

サイズ:400×325×H820  
材質:ステンレス・スチール 重量:9kg  
付属品:温度計1個(0~100℃)、皿受けアーム4本、棚網1枚、脂受け皿1枚、スモーク皿1枚、Sカン4本、吊し棒2本

- 温度計付でスモーカー内の温度が外から確認できます。
- 別売りの電気コンロ、炭などを利用して温度調節が可能です。
- 大型の魚やベーコンを吊り下げることができ、棚は可動式で素材に合わせて上下に出来ます。
- 冷燻から温、熱燻までオールマイティなスモーカーです。

※電気コンロは②をご使用下さい。  
※電気コンロは本体の中に入れて下さい。



**3 ホームスモーカー ロビンII** [ESMH-09] **組**

13-0408-0301 ¥23,000

サイズ:250×250×H550 材質:ステンレス  
重量:約6.2kg  
付属品:バイメタル温度計、棚網3枚、スモーク皿、Sカン4個、スモークチップ

- 温燻・熱燻が手軽に楽しめ、持ち運びが出来るコンパクトなスモーカーです。
- バイメタル温度計が付属していますのでスモーカー内の温度が外から確認できます。



**5 スモーク用チップ** (1袋500g入) [ESMK-01]

サクラ	13-0408-0501	¥680
ナラ	13-0408-0502	¥680
オニクルミ	13-0408-0503	¥680
リンゴ	13-0408-0504	¥680
ヒッコリー	13-0408-0505	¥720

**6 スモーク用ウッド ロング** [ESMK-02]

サクラ	13-0408-0601	¥650
ナラ	13-0408-0602	¥650
オニクルミ	13-0408-0603	¥650
リンゴ	13-0408-0604	¥650
ヒッコリー	13-0408-0605	¥990

サイズ:50×50×300  
発煙時間:約4~5時間

**7 スモーク用ウッド ミニ** [ESMK-03]

サクラ	13-0408-0701	¥430
ナラ	13-0408-0702	¥430
オニクルミ	13-0408-0703	¥430
リンゴ	13-0408-0704	¥430
ヒッコリー	13-0408-0705	¥520

サイズ:35×35×180  
発煙時間:約2時間30分



**8 SOTO スモークチップス** [ESMK-05] **組**

さくら	13-0408-0801	¥550
リンゴ	13-0408-0802	¥550
くるみ	13-0408-0803	¥550
ヒッコリー	13-0408-0804	¥550

サイズ:170×90×H285  
内容量:500g(くるみのみ400g)

- 一握りのチップで約15分燻煙が出ます。

**9 SOTO スモークウッド** [ESMK-06] **組**

さくら	13-0408-0901	¥480
りんご	13-0408-0902	¥480
くるみ	13-0408-0903	¥480
ヒッコリー	13-0408-0904	¥480

なら	13-0408-0905	¥480
ブレンド	13-0408-0906	¥480
ウィスキーオーク	13-0408-0907	¥620

サイズ:50×25×100(×3個)  
発煙時間:1個/約1時間30分 3個(連続)/約5時間

- 新鮮な国産原木のみを使用し(ウィスキーオークを除く)、薬品無添加で自然のままの香りをお届けします。
- 使いやすいサイズに3分割となっています。



**10 シュアー 電気コンロ SK-65V** [EDKO-18] **組**

13-0408-1001 ¥6,000

サイズ:290×220×H85  
重量:約1.4kg(電源コード・五徳含む)  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:600W コード長さ:1.8m  
スイッチ:3段切替(切・弱/内300W・弱・外300W・強600W)  
適用鍋寸法:底径φ160~φ240

- 毎日の手入れが楽な、ステンレス製ボディを採用
- 鍋やフライパンはもちろん、土鍋や網にも使用できます。



**4 スモーク薫製機 SU-25D** [ESMH-01] **組**

13-0408-0401 ¥368,000

サイズ:460×460×H1,160 重量:42kg  
電源:100V 1.0kW  
能力:ハム10~20kg/回 ソーセージ5~8kg/回  
装置:サーモ、タイマー、プザー  
材質:ステンレス  
付属品:棚網2枚、丸棒4本  
オプション:ベーコン用フック

**Point**

**サクラ**  
日本では最もポピュラーで香りの強い燻煙材です。羊・豚肉などのクセのある素材に向いています。

**ナラ**  
木材の中ではタンニンが多い為、色付きが早くやや渋みがあります。魚類に使用されます。

**オニクルミ**  
ヒッコリーによく似た香りです。肉類、魚類にと幅広く利用することができます。

**リンゴ**  
甘くマイルドな仕上がりになります。クセのない淡泊な素材(鶏肉や白身魚)に合います。

**ヒッコリー**  
欧米では最もポピュラーで香りも良くオールマイティな燻煙材です。魚類の他にベーコンやハムにも向いています。

厨房機器・設備

028 炊飯器、圧力鍋、電子レンジ

029 レンジ調理コンロ類

030 真空包装機類

031 冷蔵庫、冷凍庫、アイスメーカー

032 フライヤー、関連用品!

033 ゆで通機、餃子焼機

034 焼物器、焼物用品

035 釜めし、ビビンバコンロ、燻製

036 作業台、シンク周り、食器洗い、スポンジ