

アミ焼きから鍋物までこれ1台 1台2役 YAKIMONO KONRO 焼物コンロ

焼きの原点にこだわる ガス放射熱焼物器

1. 赤熱した広い火床から放射される輻射熱(遠赤外線)でムラなく焼き上げます。
2. 独自の特殊バーナーだから省エネで安心です。
3. 煙が出にくく、耐久構造です。
4. メニューの幅が広がります。
5. お店の売上アップに貢献します。

ワンタッチで着脱できるコンロ

- バーナー&放熱カバーはワンタッチ分離、掃除が簡単で手洗いができます。
- 上から水が掛かっても、割れたり、歪んだりしません。
- 火力調節は3段階切り替え。
- 放熱板もバーナーもすべてステンレス製。目詰まりやこびりつきがなく、熱に強く錆にも強い。

業務用



**1 焼物コンロ KR-HA**  
[HYNT-01] 納直  
LP 13A  
13-0538-0101 13-0538-0102 ¥89,000  
サイズ: 390×526×H180  
アミ面: φ300  
ガス消費量: 3.10kW  
接続口: LP/13A φ9.5  
開口寸法: φ370  
重量: 7.5kg



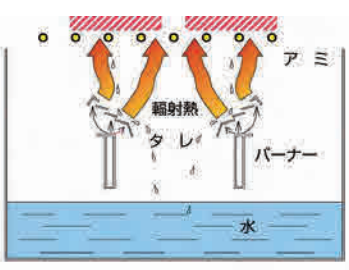
**2 焼物コンロ KR-KAD**  
[HYNT-02] 納直  
LP 13A  
13-0538-0201 13-0538-0202 ¥89,000  
サイズ: 334×470×H145+23  
アミ面: φ235  
ガス消費量: 3.10kW  
接続口: LP/13A φ9.5  
開口寸法: φ314  
重量: 6.0kg



**3 焼物コンロ KR-KUA**  
[HYNT-03] 納直  
LP 13A  
13-0538-0301 13-0538-0302 ¥89,000  
サイズ: 334×435×H145+26  
アミ面: φ235  
ガス消費量: 3.10kW  
接続口: LP/13A φ9.5  
開口寸法: φ370(変形)  
重量: 6.0kg

特長

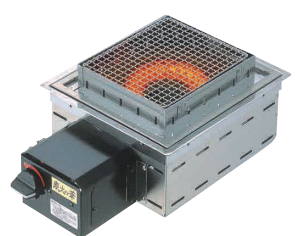
- 放熱カバーに穴が開いている為、バーナーに近づけても完全燃焼します。
- 近づいた分ガス量が少なく、しかも赤熱が早く、高温(700~800℃)に上がります。
- タレ・油は、弾くと中央へ落ちます。
- 独自の特殊バーナーで、炎が直接当たらず、大きい放熱カバーを均一に赤熱させ、輻射熱で芯からサッと焼き上げます。
- 独自の方法で安全度の高いパイロットガス立消え安全装置付き。
- 立ち上がり早く、90秒で赤熱。
- 火力調節はメリハリのある3段階切り替えで鍋に最適。



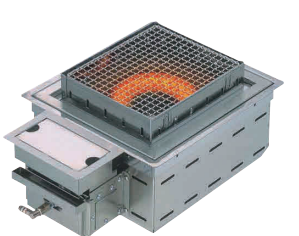
水は必ず入れてください。断熱をかねています。



**4 焼物コンロ KR-ZA**  
[HYNT-04] 納直  
LP 13A  
13-0538-0401 13-0538-0402 ¥89,000  
サイズ: 340×495×H150+35  
アミ面: 265×265  
ガス消費量: 3.10kW  
接続口: LP/13A φ9.5  
開口寸法: 350×350  
重量: 7.0kg



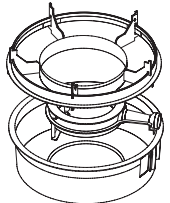
**5 焼物コンロ KR-ZYA**  
[HYNT-05] 納直  
LP 13A  
13-0538-0501 13-0538-0502 ¥89,000  
サイズ: 260×449×H150+25  
アミ面: 185×220  
ガス消費量: 3.10kW  
接続口: LP/13A φ9.5  
開口寸法: 270×304  
重量: 6.0kg



**6 焼物コンロ KR-ZYU**  
[HYNT-06] 納直  
LP 13A  
13-0538-0601 13-0538-0602 ¥89,000  
サイズ: 290×422×H150+25  
アミ面: 185×220  
ガス消費量: 3.10kW  
接続口: LP/13A φ9.5  
開口寸法: 270×304(変形)  
重量: 6.0kg

ガスならではの利点

- 炭火と同じ火力!!
- 安定した火力で調節も簡単!!
- 炭をおこす手間がなく、持ち運びの危険もありません。又、炭火の後始末がありません。
- 煙も少なく、コストが安く、安全!!
- メンテナンスが楽々!!



メンテナンスが簡単!  
バーナー&カバーはワンタッチ分離で簡単に取り外すことができます。お掃除が簡単で、水洗いもできます。



**7 焼物コンロ KSR-NU**  
[HYNT-07] 納直  
LP 13A  
13-0538-0701 13-0538-0702 ¥48,000  
サイズ: 260×350×H157.5 アミ面: φ240  
ガス消費量: 2.90kW  
接続口: LP/13A φ9.5  
開口寸法: 264×354 重量: 3.8kg  
※KSR-NUは半埋込タイプの為テーブルが平面になりません。ご注意ください。

高さが低く使いやすい。

- コストを掛けず、埋込タイプコンロに。
- 既存のテーブルを四角く開口すれば、埋込(半埋)コンロに。
- 卓上タイプと比べ鍋を置いても5cm低く、鍋料理も食べやすい。
- 上コックで点火、消火、火力調整も楽々、フタが付いていて汁が溢れても大丈夫。

卓上コンロに鍋をのせると高くなると思いが、半埋込にて約5cm低くなり、鍋料理も食べやすくなっています。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

軽食・鉄板焼用品  
047 051  
047 ファーストフード  
048 中華関連用品  
049 たて焼 籠焼  
050 鉄板焼  
051 バーベキュー用品