

料理演出用品

103
〜
106

103
盛器 料理飾り

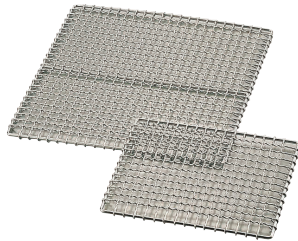
104
天紙 懐紙
ラミネートカーン

105
和食卓上調味用小物
差出し 彫形 醬料

106
ガスコンロ
石焼・焼肉・中華

KYS 焼網

～網が使えなくなる原因を解消します。～



紀州備長炭



紀州備長炭とは？ Point

1000℃以上の高温で完全炭化され、他のどの炭よりも不純物が少ない白炭の最高傑作です。炭の国内生産量に占める紀州備長炭の生産割合は約3%程度と希少品です。紀州備長炭は着火後すぐに炭全体が赤くなり、大量の赤外線を出します。炎が上がりにくい為、簡単に美しく焼くことが可能で、数多の料理人から好まれております。



6 ラオス備長炭 (15kg) [ESMI-13] ◆
サイズ
切小丸 φ約30×130~200 13-0961-0601 ¥22,000
荒小丸 φ約30×60~120 13-0961-0602 ¥20,100
●燃料用の他に、花器用としてもご利用いただけます。



11 オガ備長炭 6kg入 [ESMI-09] ◆E
13-0961-1101 ¥4,500
材質：主原料/木炭粉(カシ・ナラ)
●焼肉店でも多く使用されている本格的なオガ備長炭です。
●環境に配慮して、オガくずを固めて作った炭です。

15 アルミ 台付能
[EHOK-04] ◇
13-0961-1501 ¥6,100
サイズ：330×167×H118
付属品：木台付

3 「杣人」業務用紀州備長炭 上小丸 15kg [ESMI-16] ◇
13-0961-0301
サイズ：φ約30~40×200 (1本あたり)



7 大黒新備長炭 15kg [ESMI-07] ◆
13-0961-0701 ¥13,000
サイズ：φ32×70~200 (1本当たり)
●爆跳しない、安定した品質の商品です。



19 エコ一発着火炭6kg M-6725 [ESMI-06] ◆E
13-0961-1901 ¥3,700
サイズ：φ50×H150
重量：6000g
材質：木炭粉
●燃焼時間約1時間30分

16 鉄 火起器 HK-200 [EHOK-01] ◇J
13-0961-1601 ¥12,000
サイズ：φ200×H150

4 「杣人」業務用紀州備長炭 小丸 15kg [ESMI-15] ◇
13-0961-0401
サイズ：φ約20~30×200 (1本あたり)



8 維新備長 10kg (白炭) [ESMI-10] ◆
13-0961-0801 ¥7,500

9 維新炭 (並) 10kg (黒炭) [ESMI-11] ◆
13-0961-0901 ¥6,400



17 木柄脱着式 ジャンボ火起し (鉄鑄目皿付) [EHOK-05] ◇
サイズ
特大 φ240 13-0961-1701 ¥24,500
大 φ210 13-0961-1702 ¥19,000
普及型 φ195 13-0961-1703 ¥15,000
柄長：300
●付属の安全ピンにて木柄を脱着できるので、焦げる心配がありません。

5 「杣人」業務用紀州備長炭 半丸 15kg [ESMI-14] ◇
13-0961-0501
サイズ：φ約30~60×200 (1本あたり)



10 備長炭 6kg入 [ESMI-08] ◆E
13-0961-1001 ¥9,800
材質：天然木
●火持ちが長く、煙が少ない。

13 18-0 炭バサミ (板厚0.7mm) [ESMB-05] □
19.5cm 13-0961-1301 ¥340
24.0cm 13-0961-1302 ¥430
30.0cm 13-0961-1303 ¥490
36.5cm 13-0961-1304 ¥580
●焼き肉用トングとしても最適です。

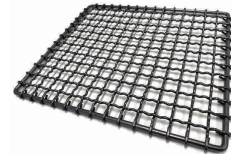
18 木柄 鉄ジャンボ火起し (鉄目皿付) [EHOK-02] ◇
サイズ 全長
大 φ240 460 13-0961-1801 ¥15,000
中 φ210 430 13-0961-1802 ¥14,000
小 φ180 370 13-0961-1803 ¥12,000



窒化鉄焼網

窒化鉄とは？

鉄の熱効率の良さとステンレス並みの耐食性を併せ持った表面加工です。



2 KYS 業務用焼網 (窒化鉄) [EAMI-07] ◇
サイズ
24号 240×210 13-0961-0201 ¥4,100
27号 270×240 13-0961-0202 ¥4,600
30号 300×270 13-0961-0203 ¥5,000
材質：鉄 (窒化処理)

※上記の価格には消費税は含まれておりません。