焼肉プレート／焼網

本場韓国で使用されている三層構造の焼肉プレートや
プロ仕様のステンレス鍋、冷麺器。

14-112　セラコール鍋
※販売終了しています。

●セラコール　特徴
①セラコール炭は煙や臭いが少なく、半永久的に繰り返し使うことが出来ます。
②遠赤外線の浸透熱で焼くため、焦げ付きにくく、おいしく焼くことが出来ます。

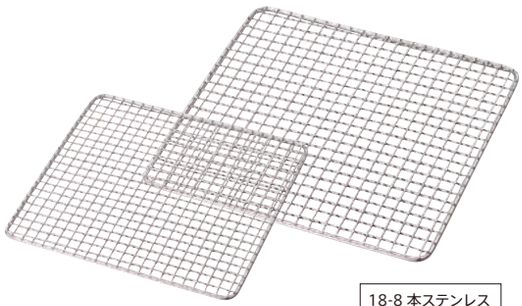
T388-14-111　(在)プルコギプレート
φ32.5×H3㎝ ¥3,000

T388-14-110　(在)焼肉プレート
φ29.5×H1.4㎝ ¥2,500

●使用上のご注意
①セラコール炭の網の上で直接焼かないでください。必ず上にコーティングプレート(14−112CP)またはプルコギプレート(14−111)または焼肉プレート(14−110)をしっかり乗せ、その上で肉を焼いてください。
②水受け(セラコール炭のまわりのくぼみ)に水を適量入れてお使いください。
③カセットコンロで使用される際は、ゴトクにしっかり乗っているか確認の上お使いください。セラコール鍋が滑り落ちることがあり、危険です。
④お手入れの際は、セラコール炭をはずして中性洗剤等で洗ってください。(セラコール炭は水洗いしないでください。水は厳禁です。)

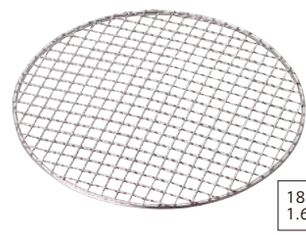
●焼肉プレート　使用上のご注意
カセットコンロの上での直接のご使用は避けてください。
セラコール鍋(14−112)の上に乗せてご使用ください。

●プルコギプレート　使用上のご注意
カセットコンロの上での直接のご使用は避けてください。
セラコール鍋(14−112)の上に乗せてご使用ください。



18-8 本ステンレス
1.6㎜あみ

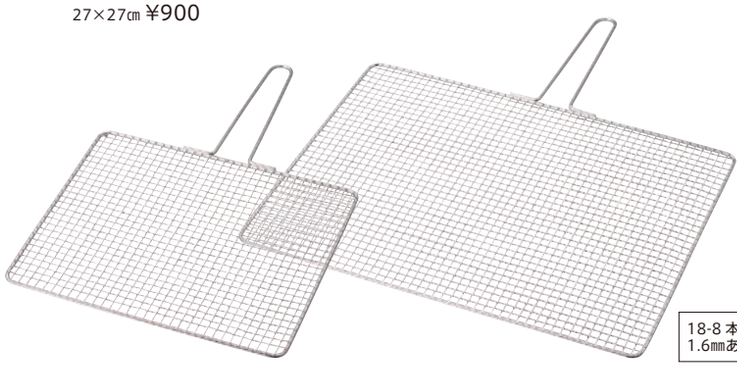
T388-14-124　(在)15㎝太四角網
15×15㎝ ¥650
T388-14-125　(在)21㎝太四角網
21×21㎝ ¥750
T388-14-126　(在)27㎝太四角網
27×27㎝ ¥900



18-8 本ステンレス
1.6㎜あみ

T388-14-127　(在)26㎝中上り丸太網
φ26×1.8㎝ ¥1,250
T388-14-128　(在)30㎝中上り丸太網
φ30×2㎝ ¥1,350

T388-14-134
焼アミハンドル
26×巾4.5㎝ ¥700



18-8 本ステンレス
1.6㎜あみ

T388-14-120　(在)32㎝片手網
32×28㎝ ¥1,600
T388-14-122　(在)52㎝片手網
52.5×40㎝ ¥2,250
T388-14-121　(在)38㎝片手網
38×33㎝ ¥1,750

18-8 本ステンレス
2.8㎜あみ

T388-14-129　(在)30㎝丸手付網中上り
φ30×H2.5㎝ ¥1,700

※(在)と表示されているものは在庫限りで販売終了となります