

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①炙り焼き(業務用) **切**

ページコード	商品コード	価格
GY-1	1-0840-0101	3115300 ¥1,600

338×250×H40
●上アミが着脱できお手入れが簡単です。



②魚焼アミ セラミック **切**

ページコード	商品コード	価格
H-7	1-0840-0201	3115000 ¥1,150

210×250×H35



③魚焼アミ 炭火の秘セラミック **切**

ページコード	商品コード	価格
H-27	1-0840-0301	3115110 ¥1,400

205×250×H35



④焼亭庵 水受け皿 クロスタイプ **切**

ページコード	商品コード	価格
SI-2	1-0840-0401	2882690 ¥1,500

267×230(392)×H35
材質:本体/鉄(ホーロー加工)
●温度センサー付きガスコンロ対応魚焼き器
●受け皿に水を入れると、空焼にならず火加減を一定に保つ事が可能です。



⑤魚焼アミ 合わせ ホーロー **切**

ページコード	商品コード	価格
M-40	1-0840-0501	3115200 ¥1,120

227×265×H40



⑥焼亭庵クロス焼 **切**

ページコード	商品コード	価格
YT-2	1-0840-0601	0348500 ¥980

260×217×H30
●セラミッククラスアミ使用



⑦ちいさな五徳 ガスコンロ用 黒 **切**

ページコード	商品コード	価格
TSG-100a	1-0840-0701	2612400 ¥1,500

φ140×H11
材質:耐熱陶器 重量:120g

●鍋底の直径が小さな(14cm以下)調理器具をガスコンロの五徳の上で安定させた状態で使用するための補助器具です。
※鍋底14cm以上の調理器具には使用しないでください。
※正五角形の五徳には対応しておりません。
※ガスコンロの五徳のつめの幅が3mm以上の場合は使用できません。



⑧ ⑨ ガスコンロ用 焼き台 TSG-001a **切**

ページコード	商品コード	価格
⑧黒	1-0840-0801	2612500 ¥2,500
⑨白	1-0840-0901	2612510 ¥2,500

φ190×H40
材質:耐熱陶器 重量:450g

●「焼き台」を使うと温度センサーによる自動的な火力の変化を気にせず、ガスの火力調節を自分で行いながら調理をお楽しみいただくことができます。
※正五角形のガスコンロには使用できません。油を大量に使ったてんぷら等を行う調理には使用しないでください(火災の原因となります)。
※焼き台上に調理器具をのせた際、バランスの悪いものは使用しないでください。調理中はそばを離れないでください。



⑩グリルフレンド **切**

ページコード	商品コード	価格
GF-1	1-0840-1001	2882660 ¥650

材質:セラミック 重量:300g
●ガスグリルの受け皿専用敷石
●放射熱効果で早い焼き上がり
●素早く油を吸着し、こんがり焼き上げます。



⑪I-18 いかクリップ

ページコード	商品コード	価格
I-18	1-0840-1101	3070000 ¥700

200×80
●はさみだけで熱が均一に伝わり、美しい焼き上がり。くるとまるまる事なく、フラットに焼き上がります。串打ちも不要です。



使えばフラットに焼きあがる



使わないとくるとまるまる



⑫焼き魚すくい名人 **切**

ページコード	商品コード	価格
TJ	1-0840-1201	5315200 ¥1,000

144×175×H23
材質:ステンレス



⑬グリルスクーパー アラック **切**

ページコード	商品コード	価格
TJ	1-0840-1301	1087070 ¥1,300

221×75×H33
材質:66ナイロン樹脂、ガラスファイバー30%(耐熱温度180℃)
重量:48g
●魚焼きグリルのアミにスッと入って手間無くすくえるグリルスクーパー
●箸にはないバツグンの安定感

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

53 焼アミ

54 オーブン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼