

薫製料理を、家庭で気軽に



① スモークポット コロ
つばき

ページコード	商品コード	価格
ST-126TB	5-1092-0101	1561000

外寸:φ230×H165
重量:1,560g
材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、
金網/鉄(クロームメッキ)

- 金網、温度計、オリジナルレシピ付
- フタをしっかりと閉じるため、煙煙が循環し、少ないチップで薫製料理ができますが、しかも室内に煙が出にくいスモーカーです。
- ※薫製中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでの使用はできません。
- ※IH調理器、電子レンジでのご使用はできません。



② お手軽薫製鍋セット

ページコード	商品コード	価格
TSP/PN-31D2	5-1092-0201	5534791

外寸:255×55×H150
重量:2kg 容量:1.5ℓ
材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃
付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ2袋
●調理時間は、大抵の食材なら10分程度で出来上がり。なにかと大掛かりになる薫製が、手軽に楽しめます。



③ ステンレス スモーカー

ページコード	商品コード	価格
SS-25	5-1092-0301	6566200

外寸:295×290×H185
材質:本体/ステンレス
網/スチール(メッキ)

- つまみ/天然木
- 取っ手がついているので持ち運びが簡単です。
- 底蓋と本体に各10か所空気穴があり、食材によって空気の量を調整できます。

スモークチップ
スモークウッドに対応



空気穴の調整が可能なのでスモークチップの時は空気穴を閉じ煙たくならず色付きが良くなります。スモークウッドのときは空気穴を開き、温度や煙の量を調整できます。

キッチンで簡単に薫製料理ができます。



④ キッチン香房

ページコード	商品コード	価格
ST-125	5-1092-0401	1838220

外寸:φ210×H160
収納時:φ210×H120
材質:ステンレス

- 煙煙網/鉄(クロームメッキ)
- ハンドルは収納時に便利な折りたたみ式



⑤ 保温薫製器 イージースモーカー

ページコード	商品コード	価格
RPD-13	5-1092-0501	8351100

外寸:285×225×H140
重量:約2kg
材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)
付属品:スモークチップ(サクラ)50g・焼き石・網

- 加熱時間が短い。
- 煙の出る量が少ない。

作り方

- 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
- 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら弱火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



(チーズの場合) (チーズの場合)

食材をシートに包むだけ



⑥ 薫製シート SF058100-5 (5枚入)

ページコード	商品コード	価格
5-1092-0601	3574700	¥7,900

- 植物性繊維セルロースにスモークアロマを染み込ませた不織布で、食品を巻いて冷蔵庫で保管するとスモーク風味が食品に染み込んで簡単に薫製になります。
- 火を使わないので固くならず、旨味とほど良い水分のある柔らかい仕上がりが。
- 色々な食材が薫製になります。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サレビス用品・トレイ

69 ブレンダー・ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器