



① ハンディガスレンジ

ページコード	商品コード	価格
V-33	5-1812-0101 8035950	¥6,600

外寸:332×275×H100
最大発熱量:3.3kW(2,800kcal/h)
ガス消費量:236g/h
連続燃焼時間:約65分
安全装置:圧力感知安全装置離脱型
●簡単脱着マグネット方式採用
●基本性能重視設計
●火力安定装置採用(ヒートパネル)
●アルミメッキ銅板製汁受け皿
※P1813-⑤のボンベをご使用ください。



② マイコンロ・パートナーⅡ

ページコード	商品コード	価格
KC-347A	5-1812-0201 3135350	¥9,600

外寸:301×219×H88
最大発熱量:2.9kW(2,500kcal/h)
ガス消費量:210g/h
連続燃焼時間:約70分
●テーブルが広く使えるミドルサイズ
●ヒートパネル採用で火力をキープ
※P1813-⑥のボンベをご使用ください。



③ マイコンログッドシェフ

ページコード	商品コード	価格
KC-353A	5-1812-0301 3130930	¥8,800

外寸:342×270×H86
最大発熱量:3.5kW(3,000kcal/h)
ガス消費量:250g/h
連続燃焼時間:約60分
安全装置:圧力感知安全装置
●ヒートパネル採用で火力をキープ
●シリーズ最薄・最軽量タイプ
※P1813-⑥のボンベをご使用ください。



④ イワタニ アイ・コンロ 97

ページコード	商品コード	価格
ZA-9M	5-1812-0401 2405490	¥5,000

外寸:349×273×H99
最大発熱量:3.5kW(3,000kcal/h)
ガス消費量:253g/h
連続燃焼時間:約70分
安全装置:圧力感知安全装置、容器装着安全装置、
容器受口加圧機構、しる受け反転防止装置
●アイボンベに適合したカセットこんろ



⑤ 焼杉卓上コンロ用木枠 71

ページコード	商品コード	価格
21431	5-1812-0501 0082800	¥10,200

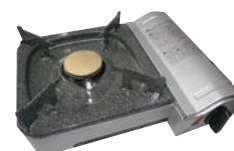
内寸:350×290×H70
切り込み幅:115
材質:焼杉



⑥ イワタニ・アイ・コンロ
ジュニアⅡ 91

ページコード	商品コード	価格
IA-JR-2M	5-1812-0601 8150540	¥4,800

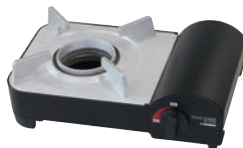
外寸:255×204×H90
最大発熱量:2.1kW(1,800kcal/h)
ガス消費量:152g/h
連続燃焼時間:約105分
安全装置:圧力感知安全装置
●コンパクトサイズのこんろで卓上で場所を有効に使えます。
●マグネット式ボンベ取着方式
●耐熱アルミダイキャストごとくを採用し鍋が滑りにくくなりました。
※P1813-③⑦のボンベをご使用ください。



⑦ ハンディ ガスレンジ ミニ

ページコード	商品コード	価格
TM-5	5-1812-0701 7312840	¥8,100

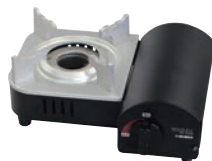
外寸:280×225×H100
最大発熱量:2.1kW(1,800kcal/h)
連続燃焼時間:約100分
●簡単脱着マグネット方式採用
●最大20cmの鍋が使用可能
●煮こぼれに強いバーナー採用
●熱とサビに強いホーロー汁受け採用
※P1813-⑤⑧のボンベをご使用ください。



⑧ マイコンロ・チョコ ブラック

ページコード	商品コード	価格
KC-343A	5-1812-0801 3135315	¥9,800

外寸:278×187×H91
最大発熱量:2.1kW(1,800kcal/h)
ガス消費量:152g/h
連続燃焼時間:約45分(マイ・ボンベS)
約95分(マイ・ボンベL)
安全装置:圧力感知安全装置
●内炎式バーナーの滴巻く炎により高火力+高効率
●マグネット着脱式
※P1813-⑥⑨のボンベをご使用ください。



⑨ マイコンロ・ティノ

ページコード	商品コード	価格
KC-333A	5-1812-0901 3131010	¥9,800

外寸:225×188(263)×H92
最大発熱量:0.85kW(750kcal/h)
ガス消費量:65g/h
連続燃焼時間:約110分(マイ・ボンベS)
約235分(マイ・ボンベL)
安全装置:圧力感知安全装置
●内炎式バーナーの滴巻く炎により小型でも高火力+高効率
※P1813-⑥⑨のボンベをご使用ください。

どのメーカーのカセットコンロにも
ぴったり合い安定感抜群です。



⑩ こだわりグルメ焼肉プレート 75

ページコード	商品コード	価格
5-1812-1001	5367410	¥6,500

外寸:292×272×H62 重量:2.5kg
材質:プレート/鉄鍋物
受け皿/鉄(ホーロー加工)
●直火焼だからおいしく焼けます。
●受け皿に水を入れるので煙が出にくく余分な油を落とします。