



①こんがり焼けるセラグリル
ストレート **F-37**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| F-37 | 6-0840-0101 | 5325200 ¥1,300 |

255×360×H43
材質:受皿/銅板(ホーロー加工)
セラミック/ラス+主原料石膏
焼アミ/鉄線(フッ素樹脂塗膜加工)
取手/フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
重量:405g
●ガス火用
●食材をすくいやすいストレートアミです。
●セラミックにより遠赤外線効果でこんがり焼けます。



②こんがり焼けるセラグリル
クロス **F-38**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| F-38 | 6-0840-0201 | 5325300 ¥1,400 |

255×360×H43
材質:受皿/銅板(ホーロー加工)
セラミック/ラス+主原料石膏
焼アミ/鉄線(フッ素樹脂塗膜加工)
取手/フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
重量:360g
●ガス火用
●小さい食材が落ちにくいクロスアミです。
●セラミックにより遠赤外線効果でこんがり焼けます。



③マルチロースター Neo
クロスアミ **T-18**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| T-18 | 6-0840-0301 | 5325100 ¥2,200 |

278×390×H45
材質:受皿/銅板(ホーロー加工)
焼アミ/鉄線(フッ素樹脂塗膜加工)
取手/フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
金具/ユニクロメッキ
重量:785g
●電磁調理器・ガス火OK!
●小さい食材が落ちにくいクロスアミです。
●コンロなどを汚さず調理できます。
●脂が落ち、ヘルシーに焼けます。
●煙がはく、キレイに焼けます。



④マルチロースター Neo
フードタイプ **T-17**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| T-17 | 6-0840-0401 | 5325000 ¥3,500 |

280×395×H95
材質:受皿/銅板(ホーロー加工)
フタ/特殊加工銅板(フッ素樹脂塗膜加工)
焼アミ/鉄線(フッ素樹脂塗膜加工)
取手/ツツミ/フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
重量:1,045g
●電磁調理器・ガス火OK!
●ハンドルが折れたため収納に便利です。
●特殊加工でサビにくいフード付です。
●脂が落ち、ヘルシーに焼けます。
●アミがはずせてお手入れ簡単!



⑤



⑥

ガスコンロ用 焼き台
TSG-001a **T-11**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| ⑤黒 | 6-0840-0501 | 2612500 ¥3,200 |
| ⑥白 | 6-0840-0601 | 2612510 ¥3,200 |

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すながら調理をお楽しみいただくことができます。
※正五角割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)。
※焼き台の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。



⑦ちいさな五徳 ガスコンロ用 黒 **TSG-100a**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|----------------|
| TSG-100a | 6-0840-0701 | 2612400 ¥1,800 |

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。
※正五角割の五徳には対応しておりません。
※ガスコンロの五徳のための幅が3mm以上の場合は使用できません。



⑧グラっとしにくい五徳 **SV-7107**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---------|-------------|----------------|
| SV-7107 | 6-0840-0801 | 2404790 ¥1,100 |

φ125×H15
材質:鉄(ホーロー加工) 重量:192g
●ガスコンロのちっちゃなお鍋やフライパンのグラつきを解消できます。
●直径が12cm以下の小さなお鍋・やかん・フライパンなどがガスコンロで使用できるようになります。



⑨18-8 いかクリップ **6-0840-0901**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|------|
| 6-0840-0901 | 3070000 | ¥900 |

●はさみだけで熱が均一に伝わり、美しい焼き上がり。くるとまるまる串打ちも不要です。
※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ります



使わないとくるとまるまる



⑩グリルスクーパー アラクック **TJ1719**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| TJ1719 | 6-0840-1001 | 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ぐるグリルスクーパー
●菜箸にはないVツギンの安定感