



①お手軽薫製鍋セット **71** **72** **73**

ページコード	商品コード	価格
TSP/PN-31D2	6-1106-0101 5534791	¥12,000

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。



②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	6-1106-0201 6566200	¥12,000

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。



③キッチン香房 **74**

ページコード	商品コード	価格
ST-125	6-1106-0301 1838220	¥3,900

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

薫製料理を、家庭で気軽に



④スモークポット コロ つばき **75**

ページコード	商品コード	価格
ST-126TB	6-1106-0401 1561000	製造中止

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、オリジナルレジビ付
●フタをしっかり閉じるため、煙が循環し、少ないチップで薫製料理ができ、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のご使用はできません。
※IH調理器、電子レンジのご使用はできません。



⑤保温薫製器 イージースモーカー **76**

ページコード	商品コード	価格
RPD-13	6-1106-0501 8351100	¥30,000

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) **77**

ページコード	商品コード	価格
6-1106-0601	3574700	¥8,200

1,000×580
●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。