



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	6-1836-0101 8035950	¥6,900

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(ヒートバルネル)
 ●アルミメッキ銅板製汁受け皿
 ※P1837-⑤のポ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	6-1836-0201 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
 ●ヒートバルネル採用で火力をキープ
 ※P1837-⑥のポ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	6-1836-0301 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
 ●ヒートバルネル採用で火力をキープ
 ●シリーズ最薄・最軽量タイプ
 ※P1837-⑥のポンベをご使用ください。



④イワタニ アイ・コンロ ㊦

ページコード	商品コード	価格
ZA-9M	6-1836-0401 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、
 容器受口加圧式機構、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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
21431	6-1836-0501 0082800	¥11,500

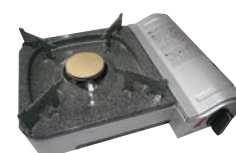
内寸:350×290×H70
 切り込み幅:115
 材質:焼杉



⑥イワタニ・アイ・コンロ
ジュニアⅡ ㊦

ページコード	商品コード	価格
IA-JR-2M	6-1836-0601 8150540	¥5,000

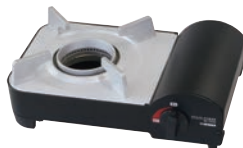
外寸:255×204×H90
 最大発熱量:2.1kW(1,800kcal/h)
 ガス消費量:152g/h
 連続燃焼時間:約105分
 安全装置:圧力感知安全装置
 ●コンパクトサイズのこんろで卓上で場所を有効に使えます。
 ●マグネット式ポンベ設置方式
 ●耐熱アルミダイカストごとくを採用し鍋が滑りなくなりました。
 ※P1837-③⑦のポンベをご使用ください。



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	6-1836-0701 7312840	¥8,400

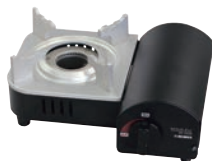
外寸:280×225×H100
 最大発熱量:2.1kW(1,800kcal/h)
 連続燃焼時間:約100分
 ●簡単脱着マグネット方式採用
 ●最大20cmの鍋が使用可能
 ●煮こぼれに強いバーナー採用
 ●熱とサビに強いホーロー汁受け採用
 ※P1837-⑤⑧のポンベをご使用ください。



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	6-1836-0801 3135315	¥12,500

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
 ●内炎式バーナーの渦巻く炎により高火力+高効率
 ●マグネット着脱式
 ※P1837-⑥⑨のポ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	6-1836-0901 3131010	¥12,500

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
 ●内炎式バーナーの渦巻く炎により小型でも高火力+高効率
 ※P1837-⑥⑨のポ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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-1836-1001	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てくく余分な油を落とします。

81 棚・作業台

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 卓上サイン・メニュー

78 福祉・養育用品

79 店舗備品・インテリア

80 店舗備品・防災用品