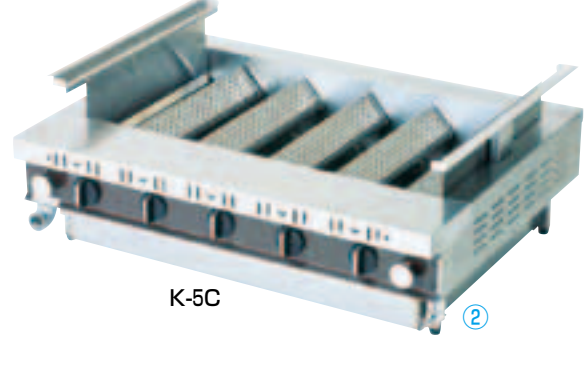
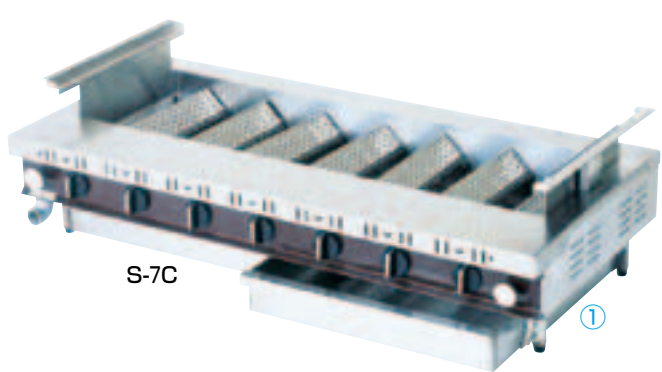
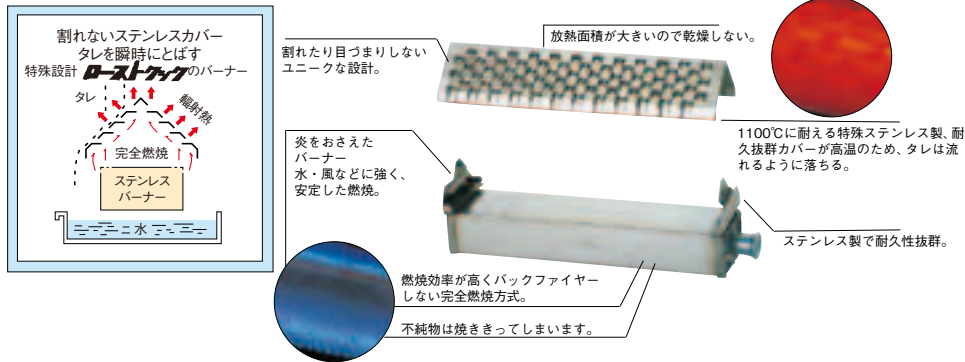


※このページのガス商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

炭火と電気の良さを取り入れたガス輻射熱焼物器

- 炭火同様に炎を出さずに真っ赤な火床（赤外線）と、ムラのない熱を出します。
- カバーにタレが落ちてても、バーナーにかからない構造になっています。
- 排気が取りやすい構造になっているので、カバーとバーナーを近づけても完全燃焼します。その分早く赤熱し、少量のガスでも火に力があります。（備長炭と同じ）
（従来の焼物器は、たき火と同じようにガスを多く燃やしているが、火に力がなかった。）



① ローストクック S型 メーカー直送 1~2日
〈DYK-13〉

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
S- 3C	8-0721-0101	8-0721-0102	520×500×H220	¥149,000
S- 5C	8-0721-0103	8-0721-0104	780×500×H220	¥234,000
S- 7C	8-0721-0105	8-0721-0106	1,040×500×H220	¥288,000
S-10C	8-0721-0107	8-0721-0108	1,430×500×H220	¥382,000

■仕様

型 式	S-3C	S-5C	S-7C	S-10C
アミ面	475×330mm	735×330mm	995×330mm	1,385×330mm
ガス量	6.98kW (6,000kcal)	11.60kW (10,000kcal)	16.30kW (14,000kcal)	23.30kW (20,000kcal)
接 続	LPG 10mm	LPG 10mm	LPG 20A	LPG 20A
	都市 13mm	都市 20A	都市 20A	都市 20A
質 量	20kg	25kg	33kg	44kg

●付属品:串受棒・点火棒・アミ・汁受皿・ゴム管・止メバンド 9%

S・SB型 バーナー:300mm 本体奥行:500mm

② ローストクック K型 メーカー直送 1~2日
〈DYK-14〉

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
K- 3C	8-0721-0201	8-0721-0202	520×600×H220	¥155,000
K- 5C	8-0721-0203	8-0721-0204	780×600×H220	¥245,000
K- 7C	8-0721-0205	8-0721-0206	1,040×600×H220	¥305,000
K-10C	8-0721-0207	8-0721-0208	1,430×600×H220	¥418,000

■仕様

型 式	K-3C	K-5C	K-7C	K-10C
アミ面	475×430mm	735×430mm	995×430mm	1,385×430mm
ガス量	9.97kW (8,400kcal)	16.30kW (14,000kcal)	22.80kW (19,600kcal)	32.60kW (28,000kcal)
接 続	LPG 10mm	LPG 20A	LPG 20A	LPG 20A
	都市 13mm	都市 20A	都市 20A	都市 20A
質 量	22kg	30kg	38kg	52kg

●付属品:串受棒・点火棒・アミ・汁受皿・ゴム管・止メバンド 9%

K・KB型 バーナー:400mm 本体:600mm
S型より奥行きが多いためグリットバー・アミ焼に最適!

煙が出にくい

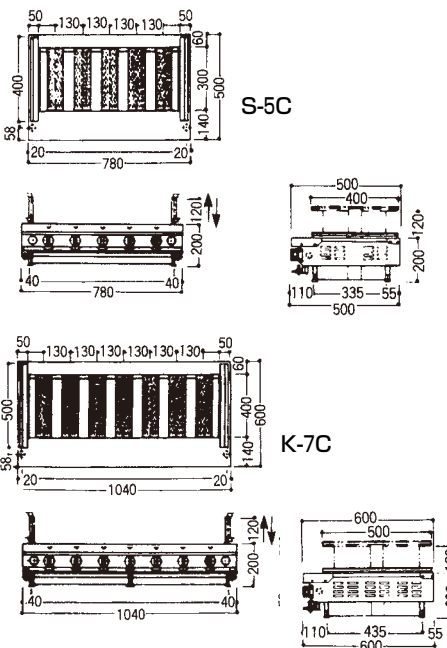
850℃高温だから油、タレ等がコビリ着かず流れ落ちるため、煙が出にくい。

焼きムラ追放

強火力のバーナーとカバーからの輻射熱+乱反射熱で焼物をムラなく均一に焼き上げます。

お得な燃料費

カバーには穴があいているため排気が良く、ガスを低カロリーでほぼ完全に燃焼できます。燃料費はガス直下式の1/2程度、電気式の1/3以下、とても経済的です。



炭火と電気の良さを取り入れたガス輻射熱焼物器

※詳しい説明は、P.722に掲載してあります。



③ ローストクック串焼器 KY-2A メーカー直送 1~2日
〈DYK-18〉 ¥87,000

8-0721-0301 LPガス
8-0721-0302 都市ガス

535×230×H185

※③④の都市ガスを御注文の際は、ガス種を御指定ください。



④ ローストクック串焼器 KY-22A メーカー直送 1~2日
〈DYK-19〉 ¥154,000

8-0721-0401 LPガス
8-0721-0402 都市ガス

1,026×230×H185

■仕様

型 式	KY-2A	KY-22A
アミ面	400×195	800×195
ガス量	4.65kw (4,000kcal)	9.30kw (8,000kcal)
接 続	10mm	LPG10mm 都市13mm
質 量	10kg	18kg

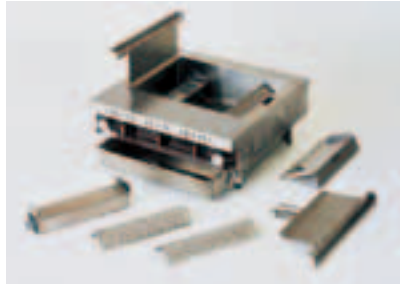
●付属品:串幅調節アングル・アミ・汁受皿

ローストクック 魚焼・蒲焼用

本格的炭火を実現！ガス輻射燃焼焼物器備長炭の様に多くの輻射熱を出します。



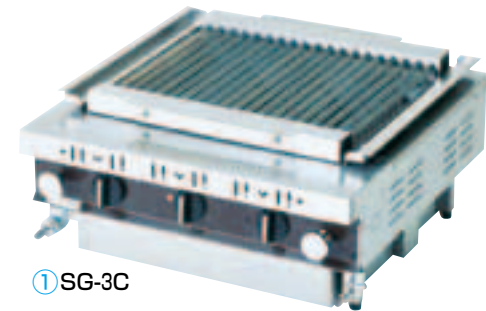
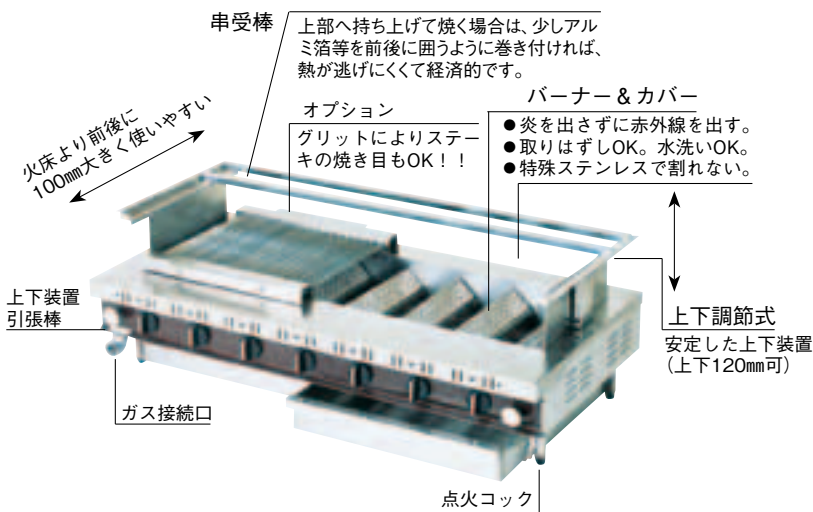
蓄熱されたグリットで、肉の表面にさっと焼き目を付けて美味しい肉汁をのがさないのがコツ。肉表面のタンパク質を固めるため肉汁が逃げずに肉がやわらかくなります。グリットのすき間から放射される遠赤外線と輻射熱で火が通りやすくおいしく焼きあがります。ローストクックの上にグリットバーを置くだけですから、1枚のグリットでも使用できるので、肉の横で魚も同時に焼くことができます。また、グリットバーをはずせば通常の焼き物もできます。(点火はグリットを持ち上げて行ってください。)



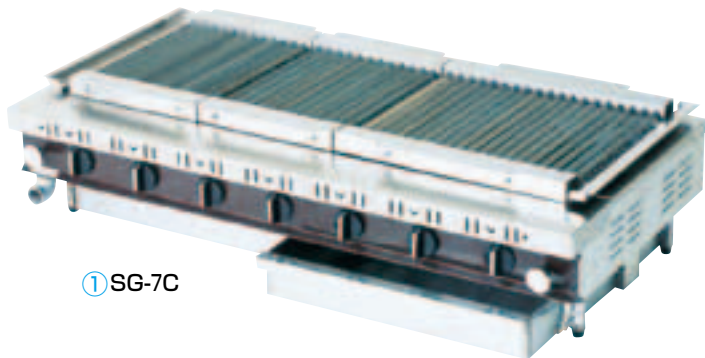
分解ができるため、お手入れが簡単にできます。

- 本体・汁受皿・側板……………SUS-430
- バーナー……………SUS-430
- 棒受・レギュレーター……………SUS-430
- 上下装置及び引張棒……………SUS-430
- 上下調節ツミ・ガスcockツミ 樹脂
- 放熱カバー……………耐熱特殊ステンレス
- バーナー間隔 130mm
- 付属品：串受棒・点火棒・ゴム管・止メバンド・アミ・汁受皿

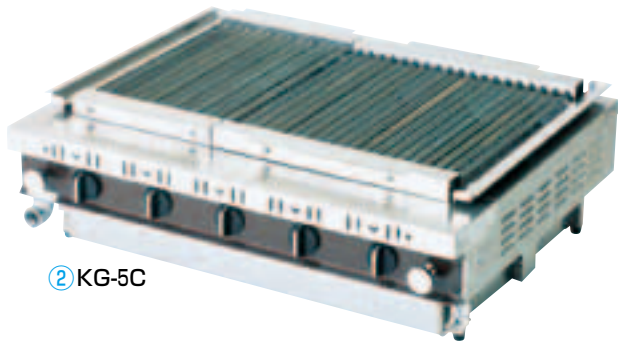
※このページのガス商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



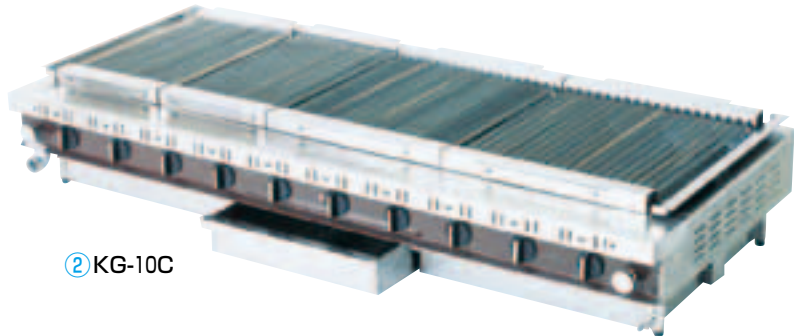
① SG-3C



① SG-7C



② KG-5C



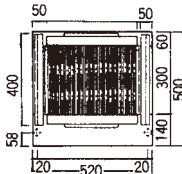
② KG-10C

① ローストクック SG型 <DYK-15> ㊦

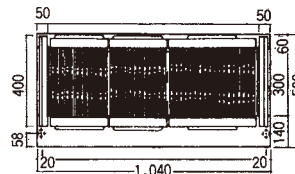
メーカー直送 1~2日

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
SG- 3C	8-0722-0101	8-0722-0102	520×500×H220	¥179,000
SG- 5C	8-0722-0103	8-0722-0104	780×500×H220	¥284,000
SG- 7C	8-0722-0105	8-0722-0106	1,040×500×H220	¥358,000
SG-10C	8-0722-0107	8-0722-0108	1,430×500×H220	¥482,000

※仕様P.721① S型参照



SG-3C
ローストクックS-3CとグリットバーG1Sの組合わせ。



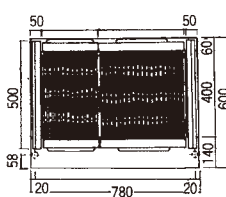
SG-7C
ローストクックS-7CとグリットバーG1S・G3S×2の組合わせ。

② ローストクック KG型 <DYK-16> ㊦

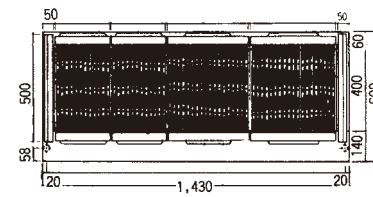
メーカー直送 1~2日

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
KG- 3C	8-0722-0201	8-0722-0202	520×600×H220	¥186,500
KG- 5C	8-0722-0203	8-0722-0204	780×600×H220	¥297,500
KG- 7C	8-0722-0205	8-0722-0206	1,040×600×H220	¥378,000
KG-10C	8-0722-0207	8-0722-0208	1,430×600×H220	¥523,000

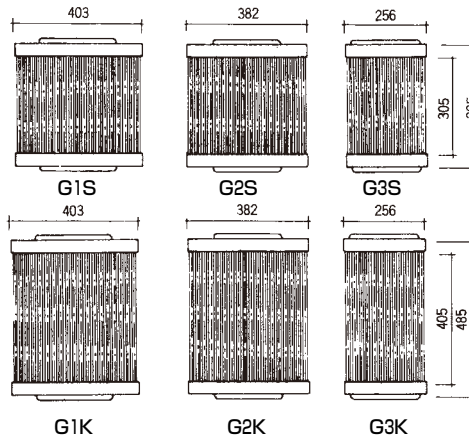
※仕様P.721② K型参照



KG-5C
ローストクックK-5CとグリットバーG1K・G3Kの組合わせ。



KG-10C
ローストクックK-10CとグリットバーG1K・G2K・G3K×2の組合わせ。



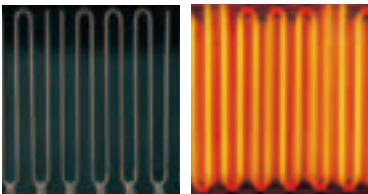
③ グリットバー (スチール製) <DYK-17> ㊦

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

8-0722-0301	G1S	403×385	¥30,000
8-0722-0302	G2S	382×385	¥30,000
8-0722-0303	G3S	256×385	¥20,000
8-0722-0304	G1K	403×485	¥31,500
8-0722-0305	G2K	382×485	¥31,500
8-0722-0306	G3K	256×485	¥21,000

● 置くだけですから1ヶずつでも使用可能。ピッチは21mmです。

煙の出にくい火力抜群の電気式焼物器！ ヒゴグリラー スイッチON→わずか90秒で850℃の火力。



直火焼の理想の熱源と言われる備長炭。その完全燃焼時の温度に匹敵する850℃まで、ヒゴグリラーならわずか90秒。このすばやさなら、消したり、つけたりも気になりません。まるで、炭火にスイッチを取り付けた様な便利さ、「強火」「弱火」も自由自在です。

三面独立設計と三段階温度調節スイッチで使い方がいろいろ。火床は(左)(中)(右)と三面に分かれ、個々に強・中・弱の三段階温度調節が可能です。各々の面を利用して、別々の材料を焼いたり、必要な面だけを点火したり、能率アップと省エネの両面にご活用いただけます。

ヒゴグリラー

① 万能(卓上型)〈DGL-53〉 ★ 200V

	型 式	外形寸法 (mm) W×D×H	火床寸法(mm) A×B	電 気 容 量 3相200V	質量 (kg)	熱量 調節	給排水装置	
	8-0723-0101	3P-210C	720×550×350	520×270	10.2kw (50/60Hz)	127	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥534,000
	8-0723-0102	3P-212C	810×550×380	610×270	12.0kw (50/60Hz)	136	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥618,000
	8-0723-0103	3P-215C	890×550×380	690×300	15.0kw (50/60Hz)	159	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥696,000
	8-0723-0104	3P-218C	1,020×550×380	820×300	18.0kw (50/60Hz)	180	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥792,000
	8-0723-0105	3P-221C	1,020×600×380	820×350	21.0kw (50/60Hz)	208	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥900,000
	8-0723-0106	3P-221WC	1,200×550×380	1,000×300	21.0kw (50/60Hz)	204	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥900,000

●付属品:ゲタバキ鉄灸3本・リード線(2m)付き

② 焼鳥専用(卓上型)〈DGL-54〉 ★ 200V

	型 式	外形寸法 (mm) W×D×H	火床寸法(mm) A×B	電 気 容 量 3相200V	質量 (kg)	熱量 調節	給排水装置	
	8-0723-0201	3P-204KC	610×410×390	450×110	4.5kw (50/60Hz)	79	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥432,000
	8-0723-0202	3P-206KC	760×410×390	600×110	6.0kw (50/60Hz)	97	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥486,000
	8-0723-0203	3P-208KC	960×410×390	800×110	8.0kw (50/60Hz)	112	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥546,000
	8-0723-0204	3P-210KC	1,160×410×390	1,000×110	10.2kw (50/60Hz)	142	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥600,000
	8-0723-0205	3P-212KC	1,360×410×390	1,200×110	12.0kw (50/60Hz)	155	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥660,000

●付属品:鉄灸2本・リード線(2m)付き

③ 焼鳥専用(卓上型)〈DGL-E2〉 ★ 200V

	型 式	外形寸法(mm) W×D×H	火床寸法(mm) A×B	電気容量 単相200V	質量 (kg)	熱量 調節	給排水装置	
	8-0723-0301	P-123KC	520×410×380	380×110	3.4kw (50/60Hz)	51	3段切換 ナシ	¥258,000
	8-0723-0302	P-124KC	520×410×380	380×150	4.0kw (50/60Hz)	52	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥324,000

●付属品:鉄灸2本・リード線(2m)付き

ヒゴグリラー 二刀流なら…。

発熱体の上下を同時に、自由自在に使用できます。上火と下火を利用すれば、焼き物の裏返しの手間が省け、焼け具合、照りやツヤの具合なども一目瞭然です。焼き仕事と同時に、冷凍食品の解凍もおこなえます。

④ 二刀流居酒屋(卓上型)〈DGL-61〉 ★ 200V

	型 式	外形寸法 (mm) W×D×H	火床寸法 (mm) A×B	電気容量 3相200V	質量 (kg)	熱量 調節	給排水装置	
	8-0723-0401	3H-210YC	720×550×400	520×270	10.2kw (50/60Hz)	138	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥ 594,000
	8-0723-0402	3H-212YC	810×550×400	610×270	12.0kw (50/60Hz)	152	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥ 696,000
	8-0723-0403	3H-215YC	890×550×450	690×300	15.0kw (50/60Hz)	186	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥ 792,000
	8-0723-0404	3H-218YC	1,020×550×450	820×300	18.0kw (50/60Hz)	203	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥ 906,000
	8-0723-0405	3H-221YC	1,020×600×450	820×350	21.0kw (50/60Hz)	252	3段切換 給水1/2" 排水1"	¥1,032,000

●付属品:鉄灸3本・ステン網2枚・ツノ1組・リード線(2m)付き

⑤ 二刀流居酒屋(卓上型ワイドタイプ)〈DGL-62〉 ★ 200V

	型 式	外形寸法 (mm) W×D×H	火床寸法 (mm) A×B	電気容量 3相200V	質量 (kg)	熱量 調節	給排水装置	
	8-0723-0501	3H-210YCW	980×600×300	700×200	10.2kw (50/60Hz)	147	3段切換 ナシ	¥594,000
	8-0723-0502	3H-212YCW	1,180×600×300	900×200	12.0kw (50/60Hz)	171	3段切換 ナシ	¥696,000

●付属品:鉄灸3本・ステン網2枚・リード線(2m)付き

コンパクトタイプ(100V)で本格串焼きが可能な卓上グリラー！

⑥ 電気式焼物器 コンパクトグリラー KP-100

〈DGL-E8〉 8-0723-0601 ¥148,000

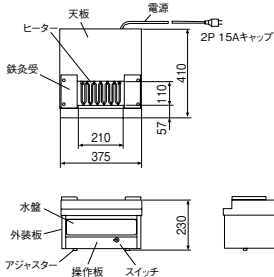
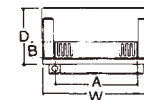
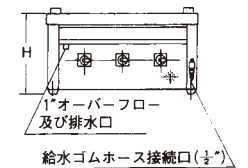
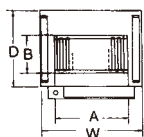
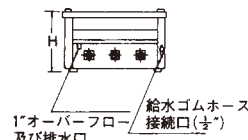
型式	電気容量 単相100V	外径寸法 (mm) W×D×H	火床寸法 (mm)	質量 (kg)	熱量調節	給排水装置
KP-100	1.4kw(50/60Hz)	375×410×230	210×110	27	ON-OFF切替	ナシ

●付属品:焼網(ステンレス製)1枚・リード線(2m)付き

⑦ みたらしだんご MP-100 ★

〈DGL-59〉 8-0723-0701 ¥148,000

520×410×H230
火床寸法:380×110
電気容量:単相100V 1.5kw(50/60Hz)
質 量:35kg
付 属 品:鉄灸2本・ステン網1枚



スイッチを入れると、瞬時に最高温度に達する
効果率・高性能赤外線ヒーターを採用!

高熱量のヒーターで、すばやく、焼きムラなく焼き上げます。
安全・安心の電気式!煙が出にくいので、クリーンな環境で調理できます。



- ① 電気式焼き鳥器 KYT-600-4
(DYK-82) **8-0724-0101 ￥330,000**
本体: 954×209.5×H252
電源: 三相200V 約4kW
有効焼面寸法: 592×120
リード線2mプラグ付: 設置3P20A引掛防水
付属品: 専用鉄久2本



- ② 電気式焼物器 焼き鳥用グリラー
(卓上型) TAN-4
(DGL-F7) **8-0724-0201 ￥185,000**
本体: 630×310×H290
有効焼面積: 400×130
電源: 単相200V 50/60Hz 3.4kW
2mリード線プラグ付
質量: 45kg
付属品: 鉄灸2本
●コンパクト設計で、カウンターだけの小型店にも
対応できます。

ガス焚き溶岩焼きグリル

- 溶岩で焼くと美味しい理由
溶岩焼きは熱の伝わり方が放射(輻射熱)であるため、遠火で強火を加えることになり、
表面に焦げ目をつけ、旨み成分をとじこめます。

- 面倒な火起し無し、簡単後片付け
溶岩への着火は、ガスコックをひねるだけ。
肉汁などの汚れは溶岩が焼ききってしまいますから、肉汁、油分の多い食材も後片付けの心配はありません。
使用後はそのまま冷ますだけで手間要らず。



- ④ ガス焚き溶岩焼グリル用 溶岩
(DYU-02) **8-0724-0401 ￥8,000**
5kg
●溶岩がもろく崩れるくらいになりますと、遠赤
外線放射率が低くなる為、溶岩の追加取
替の目安となります。(使用状況により異なります。)

- ⑤ ガス焚き溶岩焼グリル用
ステーキロストル (DYU-03) **8-0724-0501 CS402用 340×340×H48 ￥36,000**
8-0724-0502 CS403用 480×340×H48 ￥48,000
8-0724-0503 CS404用 620×340×H48 ￥60,000

- ③ ガス焚き溶岩焼グリル CSシリーズ (DYU-01) **8-0724-0301 13A 外形寸法(mm) 焼面寸法(mm) 消費量(kw) 溶岩量(kg) ガス接続口径 質量(kg) 標準付属品**

型 式	LPガス	13A	外形寸法(mm)	焼面寸法(mm)	消費量(kw)	溶岩量(kg)	ガス接続口径	質量(kg)	標準付属品	
CS402	8-0724-0301	8-0724-0302	440×610×H340	340×380	8.38	5.5	φ9.5	34	ブリッジ網各1枚	￥192,000
CS403	8-0724-0303	8-0724-0304	580×610×H340	480×380	12.6	7.5		46		￥252,000
CS404	8-0724-0305	8-0724-0306	720×610×H340	620×380	16.8	11		58		￥324,000
CS405	8-0724-0307	8-0724-0308	930×610×H340	330×380・470×380	21.0	13		75		￥418,000
CS406	8-0724-0309	8-0724-0310	1,070×610×H340	470×470×2	25.2	15		93		￥480,000



- ⑥ 溶岩石焼台 NSY-1(1連)
(DYK-69) **8-0724-0601 LPガス ￥380,000**
8-0724-0602 13A
付属品: 溶岩石4kg・
ロストル16角 405mm×4本・
灰受皿



- ⑦ 溶岩石焼台 NSY-2(2連)
(DYK-70) **8-0724-0701 LPガス ￥530,000**
8-0724-0702 13A
付属品: 溶岩石8kg・
ロストル16角 750mm×4本・
灰受皿

■仕様

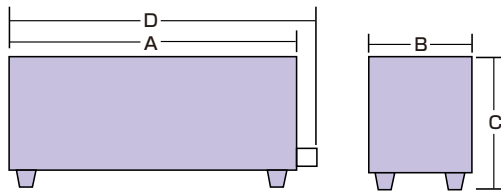
型 式	外寸法(mm)			内寸法(mm)			ガス消費量(kw)		ガス接続口(mm)		点火方式	質量(kg)
	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ	LPガス	13A	LPガス	13A		
NSY-1(1連)	405	630	380	265	320	80	9.01	10.68	15A RC1/2		マッチ点火	79
NSY-2(2連)	750	630	380	610	320	80	18.02	21.36				128

耐火レンガ: 30mm厚 ユニバーサルバーナー: φ155

焼鳥器

使用上の御注意

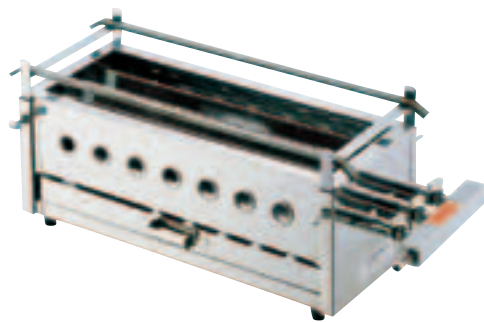
- 必ず点火・消火を確認してください。
- 閉めきった部屋で使用されるときには、窓を開けたり換気扇を廻したりして換気に御注意ください。
- 風の吹き返しによるバーナー消火に御注意ください。
- 汁受皿（引出し）には、常に半分以上水を入れてご使用ください。必要に応じ、水を補給してください。
- 本器はSUS430ステンレススチールを使用しておりますが、酸や塩分をつけたまま長時間放置しておきますと腐食することがありますので、使用後は必ずふき取っておいてください。
- バーナーの目づまりは、必ず掃除してください。



③ Ω18-0 ニ本パイプ焼鳥器 (大)
〈DYK-06〉 ¥30,000

8-0725-0301 LPガス
8-0725-0302 13A

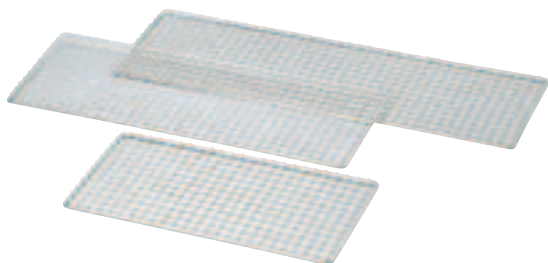
①598×②138×③148×④710
ガス消費量: LPG4.00kw
都市ガス4.30kw
ガス接続口: LPG・都市ガス共にφ9.5mm



⑥ Ω18-0 三本パイプ焼台 (小)
〈DYK-09〉 ¥39,000

8-0725-0601 LPガス
8-0725-0602 12A・13A

①450×②190×③190×④560
ガス消費量: LPG0.5kg/h
都市ガス6,000kcal/h
ガス接続口: LPG・都市ガス共にφ9.5mm



⑨ Ω焼鳥器用焼アミ
(クロームメッキ) 〈DYK-12〉

8-0725-0901 大 600×185 ¥2,000
8-0725-0902 中 510×185 ¥1,800
8-0725-0903 小 375×185 ¥1,600



① Ω18-0 強力焼鳥器 (小)
〈DYK-04〉 ¥61,000

8-0725-0101 LPガス
8-0725-0102 12A・13A

①560×②200×③210×④600
ガス消費量: LPG8.5kw (0.67kg/h)
都市ガス9.5kw (8,000kcal/h)
ガス接続口: LPG・都市ガス共にφ9.5mm



④ Ω18-0 ニ本パイプ焼鳥器 (小)
〈DYK-07〉 ¥25,000

8-0725-0401 LPガス
8-0725-0402 13A

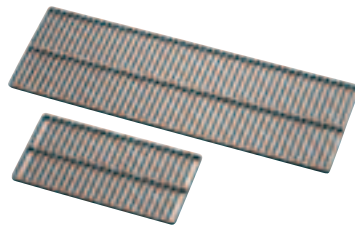
①403×②138×③148×④502
ガス消費量: LPG3.10kw
都市ガス3.50kw
ガス接続口: LPG・都市ガス共にφ9.5mm



⑦ Ω18-0 四本パイプ焼台 (大)
〈DYK-10〉 ¥53,000

8-0725-0701 LPガス
8-0725-0702 12A・13A

①600×②230×③190×④710
ガス消費量: LPG0.83kg/h
都市ガス10,000kcal/h
ガス接続口: LPG・都市ガス共にφ9.5mm

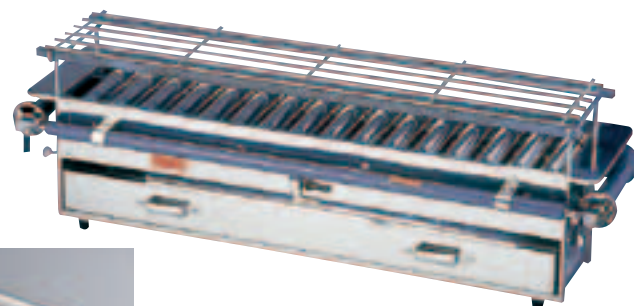


⑩ TKG 鉄鋳物 ロースター
(焼きアミ) 〈GLS-06〉

8-0725-1001 300×150 ¥2,200
8-0725-1002 600×200 ¥4,400

隙間間隔: 7mm 厚さ: 7mm

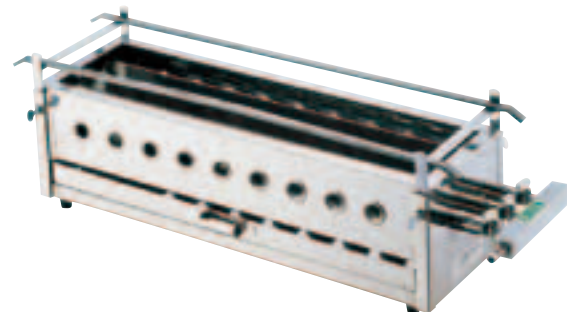
※このページの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



② Ω18-0 強力焼鳥器 (大)
〈DYK-62〉 ¥83,000

8-0725-0201 LPガス
8-0725-0202 12A・13A

①830×②200×③210×④880
ガス消費量: LPG16.0kw (1.67kg/h)
都市ガス16.5kw (12,000kcal/h)
ガス接続口: LPGφ9.5mm
都市ガスφ13mm



⑤ Ω18-0 三本パイプ焼台 (大)
〈DYK-08〉 ¥44,000

8-0725-0501 LPガス
8-0725-0502 12A・13A

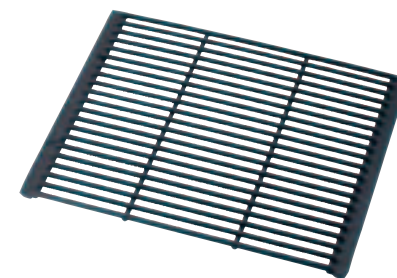
①600×②190×③190×④710
ガス消費量: LPG0.63kg/h
都市ガス7,500kcal/h
ガス接続口: LPG・都市ガス共にφ9.5mm



⑧ Ω18-0 四本パイプ焼台 (小)
〈DYK-11〉 ¥47,000

8-0725-0801 LPガス
8-0725-0802 12A・13A

①450×②230×③190×④560
ガス消費量: LPG0.67kg/h
都市ガス8,000kcal/h
ガス接続口: LPG・都市ガス共にφ9.5mm



⑪ TKG 鉄鋳物 ロストル(焼きアミ) 〈GLS-07〉

8-0725-1101 482×319 ¥5,000
8-0725-1102 482×394 ¥5,300

隙間間隔: 9mm 厚さ: 8mm 高さ: 15mm

- ⑩⑪ ●炭火の火力にも耐えられ、熱伝導も良く、美味しく仕上げられます。
●肉や魚に美味しそうな焦げ目をつけれます。

●コンロに合せ自由に組み合せができます。

※このページの商品は、LPガス、13Aのみとなります。

焼物の煙が出ない「ニュー串焼」シリーズ登場！



新型バーナー搭載！

- 従来品より煙を60%～70%カットし強力火でおいしく焼き上げます。
- 熱効率が従来品に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
- ガスの消費量も少なく済み、省エネで経済的。
- NOxの発生量が少なく、調理場の環境改善。煙が出ない。

煙が少ない！

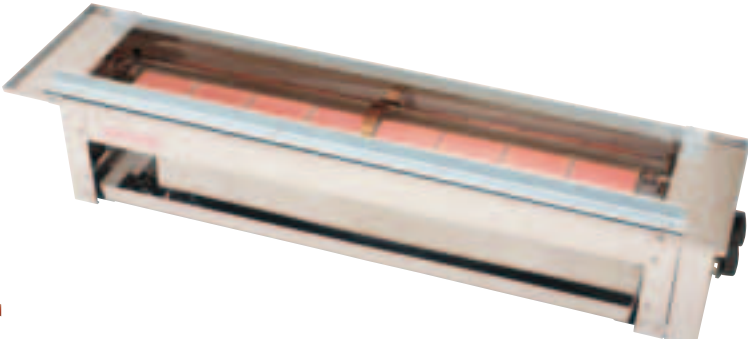
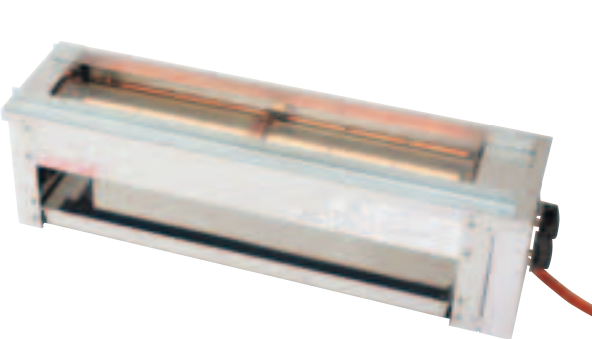
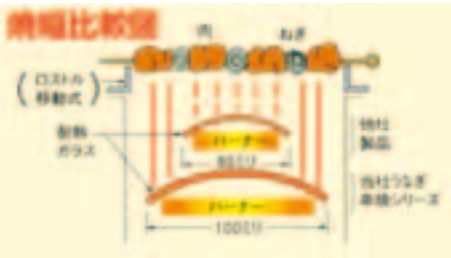
- 放熱板を高熱（約800℃）にすることで、放熱板に油やタレが付着せず煙の発生を大幅に削減。

掃除も簡単！

- 放熱板などが簡単に取り外せて、掃除も簡単お手入れも楽々。
- ※2機種共LPガス、13Aのみとなります。
- 新型の強火力・高効率の内部炎口バーナー搭載！

下火式

- アサヒ独自の超幅広タイプの赤外線バーナーと耐熱ガラスを組み合わせたうなぎ串焼き器は、火力が強く散熱面積が広いので焼きむらがありません。
- バーナーは耐熱ガラスでおおわれていて、油はすべて下の汁受け皿に落ちます。だからお手入れが簡単。
- 本体はステンレス製で錆びにくく耐久性があります。
- ⑤SG-30は、焼物の種類に応じてロストルの高さを自由に変わります。



③ アサヒ うなぎ串焼器(大) SG-12N

〈DGL-F5〉 ¥89,500

8-0726-0301 LPガス
8-0726-0302 13A

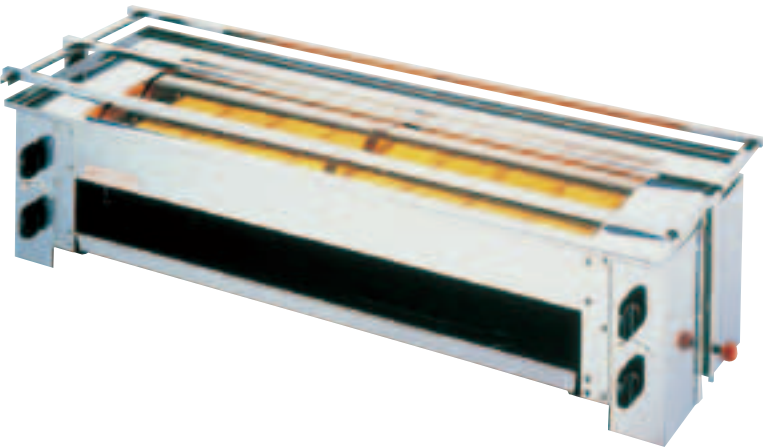
775×200×H210
耐熱ガラスサイズ：(302×100)×2枚
※付属品：串受ロストル2本・焼網(630×180)1枚

④ アサヒ うなぎ串焼器(特大) SG-15N

〈DGL-F6〉 ¥103,000

8-0726-0401 LPガス
8-0726-0402 13A

1,028×252×H221
耐熱ガラスサイズ：(408×100)×2枚
※付属品：串受ロストル2本・焼網(460×180)2枚



⑤ アサヒ 串焼 (W大) SG-30

〈DGL-92〉 ¥199,500

8-0726-0501 LPガス
8-0726-0502 13A

1,140×370×H250
内寸法：825×265
※付属品：耐熱ガラス(408×100)×4枚
串受ロストル3本
焼網(490×360)×2枚



仕様

型 式	外形寸法			内寸法			質量 (kg)	1時間ガス消費量 kw		接続ゴム管		1回焼上数量		
	幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	幅 (mm)	奥行 (mm)			LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)	かば焼白焼 120g	もつ大串 45g	タイ
うなぎ串焼器(大) SG-12N	775	200	210	616	145	7.8	4.9(0.35)	5.2(4,470)		φ9.5		5枚	20本	—
うなぎ串焼器(特大) SG-15N	1028	252	221	832	150	14.4	6.4(0.46)	6.5(5,640)		φ9.5		7枚	28本	—
うなぎ串焼器(W大) SG-30	1140	370	250	825	265	24	12.8(0.92)	13(11,280)			φ13	14枚	—	10尾

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビビンバコンロ

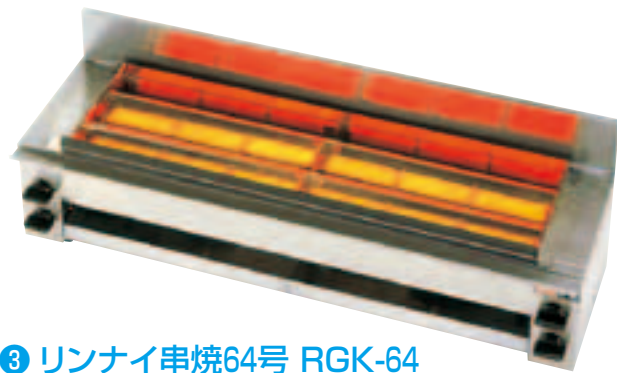
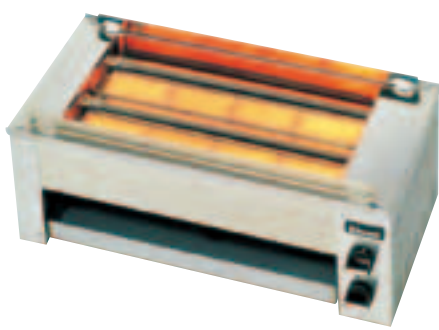
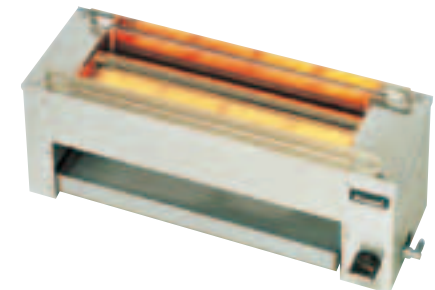
シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

※このページのガス商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



リンナイ串焼き〈下火式〉



① リンナイ串焼61号 RGK-61D

〈DKS-11〉 ¥32,600

8-0727-0101 LPガス
8-0727-0102 13A

607×183×H216
有効焼面積 430×140
(圧電点火式)

■交換用部品(①～③共通)

8-0727-0103 串焼用耐熱ガラス(ノンコート) ¥3,600

■仕様

型 式	外形寸法 (mm)			1時間ガス消費量 kw		ガス接続口 (mm)		耐熱ガラス	質量 (kg)
	幅	奥行	高さ	プロパン (kg/h)	13A (kcal/h)	プロパン	13A		
RGK-61D	607	183	216	2.52(0.18)	2.44(2,100)	φ9.5	φ9.5	1	7.5
RGK-62D	581	298	240	5.04(0.36)	4.88(4,200)	φ9.5	φ9.5	2	12
RGK-64	1,020	338	335	10.0(0.71)	10.0(8,600)	φ9.5	φ9.5	4	29

② リンナイ串焼62号 RGK-62D

〈DKS-12〉 ¥55,800

8-0727-0201 LPガス
8-0727-0202 13A

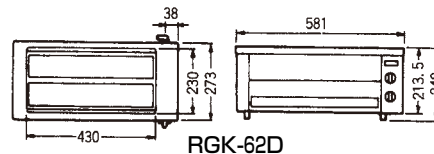
581×298×H240
有効焼面積 430×230
(圧電点火式)

③ リンナイ串焼64号 RGK-64

〈DKS-13〉 ¥104,800

8-0727-0301 LPガス
8-0727-0302 13A

1,020×338×H335 (バックガード含む)
有効焼面積 860×230
(圧電点火式)



RGK-62D



④ 無煙式やきとり器 KE-S

〈DYK-53〉 ¥88,000

8-0727-0401 LPガス
8-0727-0402 都市ガス

710×225×H220
付属品:五徳(616×130)1ヶ

特長:焼き汁、油が直接バーナーに落ちずに、汁受(水槽)に直接落ちますので煙やスが出にくくなっています。
焼き鳥用15cm串が一行で焼けます。
※都市ガスを御注文の際は、ガス種を御指定ください。

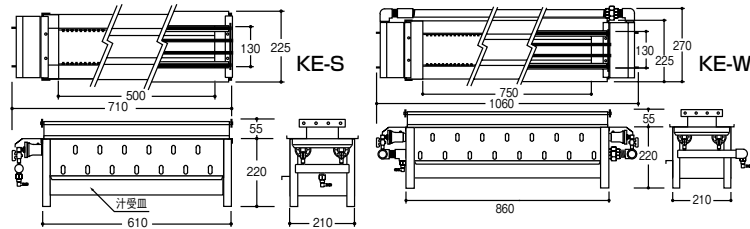
⑤ 無煙式やきとり器 KE-W

〈DYK-54〉 ¥134,000

8-0727-0501 LPガス
8-0727-0502 都市ガス

1,060×270×H220
付属品:五徳(866×130)1ヶ

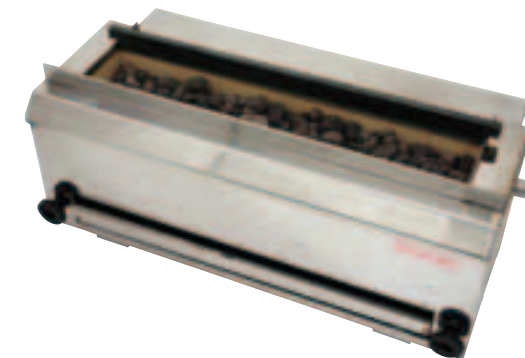
特長:焼き汁、油が直接バーナーに落ちずに、汁受(水槽)に直接落ちますので煙やスが出にくくなっています。
焼き鳥用15cm串が一行で焼けます。
左半分・右半分で分けて焼く事ができます。
※都市ガスを御注文の際は、ガス種を御指定ください。



■仕様

型 式	有効焼面積(mm)		1時間ガス消費量		ガス接続(mm)		質量(kg)
	幅	奥行	プロパン	都市ガス	プロパン	都市ガス	
KE-S	500	130	6.4kw 0.46kg/h	5,520kcal/h	ゴム管φ9.5	ゴム管φ13	13
KE-W	750	130	10.4kw 0.74kg/h	8,880kcal/h	ゴム管φ9.5	ゴム管φ13	20

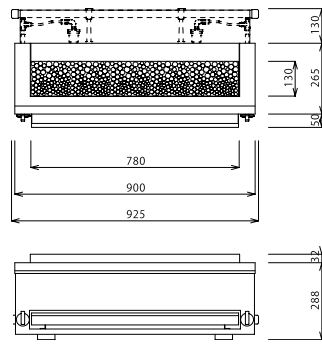
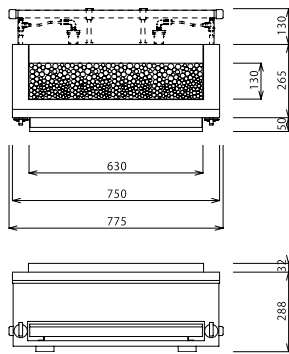
抜群の遠赤外線効果で
おいしい焼き物を提供



⑥ アサヒ 耐火レンガ溶岩石串焼台 〈DYU-04〉

型 式	LPガス	13A	外形寸法(mm)			内寸法(mm)			1時間ガス消費量(kw)		ガス接続口	本体重量	
			幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ	LPガス	13A			
NSY-7513	8-0727-0601	8-0727-0602	775	445	320	630	130	55	6.86	6.69	φ9.5	33kg	¥275,000
NSY-9013	8-0727-0603	8-0727-0604	925	445	320	780	130	55	8.3	8.12	φ9.5	36kg	¥320,000

点火方式:マッチ点火 付属品:ロストル×1、溶岩石4kg (NSY-9013は5kg) ●炭と比べ低ランニングコスト



NSY-9013



⑦ ガス式バーベキューコンロ 〈DBC-36〉

型 式	LPガス	都市ガス	外形寸法(mm)	ガス消費量		
				LPガス	都市ガス	
BQ-3 (3連)	8-0727-0701	8-0727-0702	365×282×H210	0.27kg	3,800kcal	¥ 59,870
BQ-4 (4連)	8-0727-0703	8-0727-0704	470×310×H210	0.38kg	5,000kcal	¥ 78,300
BQ-5 (5連)	8-0727-0705	8-0727-0706	575×340×H210	0.49kg	6,400kcal	¥ 98,340
BQ-6 (6連)	8-0727-0707	8-0727-0708	680×370×H210	0.62kg	8,200kcal	¥120,840
BQ-10(10連)	8-0727-0709	8-0727-0710	1,000×500×H210	1.80kg	16,000kcal	¥240,040

※都市ガスを御注文の際は、ガス種を御指定ください。
※BQ-10型の都市ガス仕様のみバーナーコックが左右につきます。

電気下火焼グリラー



① 遠赤外線ヒーター式
下火焼グリラー SKG-5718
プレーカー付

〈DGL-D8〉 8-0728-0101 ￥309,000

820×370×H200

- 漏電プレーカー付
 - 3面切替式
 - 付属品:鉄久2本
- ※別売でステンレス焼き網があります。



② 遠赤外線ヒーター式
下火焼グリラー SKG-5730
プレーカー付

〈DGL-D9〉 8-0728-0201 ￥551,000

820×490×H270

- 漏電プレーカー付
 - 3面切替式
 - 付属品:鉄久2本
- ※別売でステンレス焼き網があります。

備長炭と同じ光熱を出す遠赤外線ヒーター採用

生臭さをカット

煙が少なく、臭いも少ない。ふっくらと焼けさめても固くなりにくい。
遠赤ヒーターの殺菌効果で日もちが良い。

クリーン

焼熱温度は高いが排気熱温度は低い。その上排気ガス
が出ないため厨房はいつもクリーン。

省エネ

火床は焼き物の量により切替えが出来る
3面切り換え式。

遠赤効果で竹串が焦げにくい

■仕様

型 式	有効焼寸法 (mm)		電 気 容 量	リード線2m付	質量 (kg)
	間口	奥行			
SKG-5718	570	180	3相200V、4.8kw	3P 13.86A	17
SKG-5730	570	300	3相200V、6.69kw	3P 19.31A	29



③ 炭焼器赤鬼 次郎Ⅱ S-610
〈DSM-14〉

8-0728-0301 LPガス

8-0728-0302 都市ガス

598×330×H252 (全高) 274

- マッチ点火方式 (点火ライター付属)
- 付属品:炭スノコ持上金具、
パイプバーナー掃除用ブラシ

※焼網は別売です。

※③④の都市ガスを御注文の際は、
ガス種を御指定ください。



④ 炭焼器赤鬼 太郎Ⅱ S-910
〈DSM-15〉

8-0728-0401 LPガス

8-0728-0402 都市ガス

898×330×H252 (全高) 274

- マッチ点火方式 (点火ライター付属)
- 付属品:炭スノコ持上金具、
パイプバーナー掃除用ブラシ

※焼網は別売です。

③④炭焼器赤鬼特長

- ガスバーナー付だから火起し無用です。(マッチ点火)
- 大型水槽使用で肉の乾燥を防ぎ、まろやかな焼き上がり。
- 全ての肉汁・炭灰を水槽に集め、お手入れ簡単。
- 繁忙時、ガスバーナーを補助火として使用可能です。
- 炭から発生する一酸化炭素が肉を包みアミノ酸を作り出す
為、美味しさ抜群。

■仕様

型 式	ガス消費量 kw		ガス接続 (mm)
	LPガス(kg/h)	都市ガス(kcal/h)	LPガス用・都市ガス用
S-610	1.95 (0.14)	2.44 (2,100)	φ9.5ゴム管
S-910	4.19 (0.30)	3.60 (3,100)	

ガスサランダー

グラタン・ドリアなどのコゲ目を付けるのに最適なガス式のサランダー。
金属セラミック赤外線フィン付バーナーで高品質な仕上がりをお届けします。



⑤ ガスサランダー FGS-90A
〈DSL-05〉

8-0728-0501 LPガス

8-0728-0502 都市ガス

900×395×H430

1.美しいコゲ目

グラタン・ドリアのように仕上げにコゲ目を付けてから
提供する料理に使用するガス式のサランダーです。
強力な上火で美しいコゲ目を付けることができます。

2.強力な火力

金属セラミック赤外線フィン付バーナーを2本装備して
います。強力な火力を発揮します。

3.棚調節も自由自在

料理を乗せる棚の高さは本体前面に取り付けられた
レバーにより自由自在に調節することができます。
料理とバーナーとの間隔を調節することにより、火力
を調節して思った通りのコゲ目付を行えます。

4.前後のバーナーは独立して点火可能

前後のバーナーはそれぞれ独立して点火・消火を行え
ますので、火加減の調節も自由に行えます。

■仕様

型 式	棚寸法 (mm)		棚調節範囲 (ヒーター側より)	総合ガス消費熱量				ガス接続	製品質量 (kg)
	間口	奥行		LPガス		都市ガス			
				kcal/h	kW	kcal/h	kW		
FGS90	680	330	50mm～130mm	5,500	6.42	7,600	8.84	15A	72.0

●付属品/網棚・受皿 (各1枚)



- 「プラチナ触媒フィルター」搭載で「煙やニオイ成分
を約90%カット」
- 本体カバーから水受け皿まで分解して洗えます。
- 最大35cmのさんまが4尾焼ける「横長ワイド庫内」
- 裏返す手間がいらぬ「両面焼き」

⑥ 象印 フィッシュロースター
EF-VG40

〈DLC-27〉 8-0728-0601 ￥20,000

485×295×H195

電源:単相100V

消費電力:1,300W

焼網寸法:350×210

質量:4.7kg

電気サランダー、遠赤外線ヒーター採用。

こうばしい香りこそ豊かな味わい。

ステーキ、グラタン、ピザ、パイ等の焦げ目付け専用の調理器で上火の火力が
強くスピーディに調理できます。魚焼きにも使用できます。



⑦ 電気サランダー ESB-1000 (壁掛型)

〈DSL-02〉 8-0728-0701 ￥460,000

1,000×410×H410

- アミ棚の高さが調節できます。(4段階調節式) 高さを変えることで調理に合った
微妙な焦げかげんが選べます。
- スイッチは2段階切り替え式 (切・弱・強)
- 付属品/網棚・受皿 (各1枚)

⑧ 電気サランダー ESB-600N (卓上型)

〈DSL-04〉 8-0728-0801 ￥450,000

8-0728-0801 単相200V

8-0728-0802 3相200V

600×455×H530

- 上部にあるヒーターの高さを変えることで
調理に合った微妙な焦げかげんが選べます。
- 火力調節スイッチは3段階切り替え式 (切・弱・中・強)
- 立ち上がりが早く、瞬時に高温になります。
- 付属品/焼網・水受皿 (各1枚)

■仕様

型 式	網棚寸法 (mm)		電 気	リード線2m・ プラグ付き	本体質量 (kg)
	間口	奥行			
ESB-600N	600	345	単相200V/2.8kw 3相200V/2.8kw	接地2P-30A 接地3P-15A	38
ESB-1000	680	280	3相200V/6kw	接地3P-20A	45

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品

重量のある耐火レンガ木炭コンロを現場にて組立て！
お客様のニーズ、厨房スペースに合わせてお選びいただけます。

●中空のステンレスケースが側面への余分な放熱を抑え、炭の熱と耐火レンガに蓄えられた熱を効率よく食材に伝えます。

① 組立式 耐火レンガ木炭コンロ〈DKV-76〉

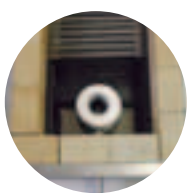
メーカー直送 全国 運賃別途 納 約2週間

	型 式	外寸法 (mm)			内寸法 (mm)			質量 (kg)	
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		
8-0729-0101	NST- 6022	600	225	300	490	115	90	27	¥145,800
8-0729-0102	NST- 7522	750			640			33	¥160,000
8-0729-0103	NST- 9022	900			790			40	¥174,300
8-0729-0104	NST-12022	1,200			1,090			52	¥205,800
8-0729-0105	NST- 6038	600	385	300	490	275	90	42	¥208,600
8-0729-0106	NST- 7538	750			640			53	¥225,800
8-0729-0107	NST- 9038	900			790			62	¥248,600
8-0729-0108	NST-12038	1,200			1,090			80	¥291,500

耐火レンガ:30mm厚
付属品:鉄久16mm角×2本



奥行225mmタイプ



奥行385mmタイプ

② 組立式 耐火レンガ木炭コンロバーナー付〈DKV-77〉

メーカー直送 全国 運賃別途 納 約2週間

型 式	LPガス	13A	外寸法 (mm)			内寸法 (mm)			1時間ガス消費量 (kw)		質量 (kg)	
			幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ	LPガス	13A		
NST- 6022B	8-0729-0201	8-0729-0202	715	225	300	490	115	90	4.81	4.01	29	¥168,600
NST- 7522B	8-0729-0203	8-0729-0204	865			640					35	¥182,900
NST- 9022B	8-0729-0205	8-0729-0206	1,015			790					42	¥197,200
NST-12022B	8-0729-0207	8-0729-0208	1,315			1,090					54	¥228,600
NST- 6038B	8-0729-0209	8-0729-0210	715	385	300	490	275	90	4.81	4.01	45	¥237,200
NST- 7538B	8-0729-0211	8-0729-0212	865			640					56	¥254,300
NST- 9038B	8-0729-0213	8-0729-0214	1,015			790					65	¥277,200
NST-12038B	8-0729-0215	8-0729-0216	1,315			1,090					83	¥320,000

ガス接続口:LPG φ9.5 耐火レンガ:30mm厚
13A φ9.5 付属品:鉄久16mm角×2本

点火方式:マッチ点火
●火起しが簡単な ガスバーナー付です。

③ 耐火レンガ 木炭コンロ〈DKV-81〉

メーカー直送 全国 運賃別途 納 約2週間

	型 式	外寸法 (mm)			内寸法 (mm)			質量 (kg)	
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		
8-0729-0301	SC -6022	600	220	270	490	110	100	54	¥117,300
8-0729-0302	SC -7522	750			640			66	¥128,200
8-0729-0303	SC -9022	900			790			79	¥141,200
8-0729-0304	SCF-6036	600	360	250	490	100	100	73	¥168,300
8-0729-0305	SCF-7536	750			640			90	¥181,400
8-0729-0306	SCF-9036	900			790			108	¥198,700

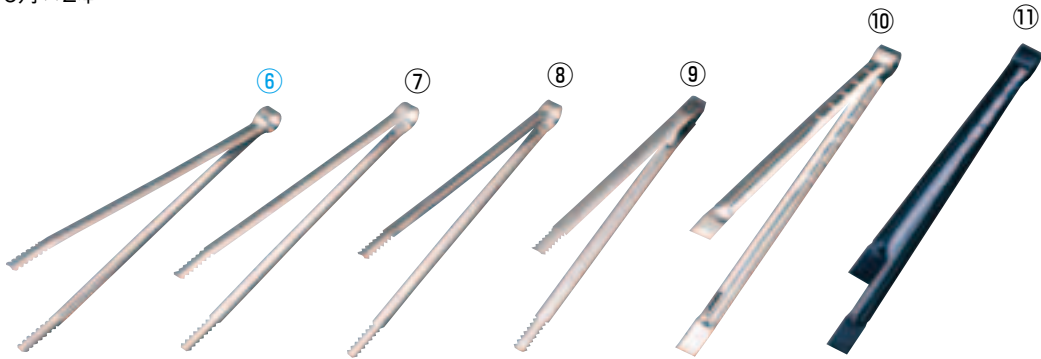
付属品:鉄久16角×2本

④ 耐火レンガ木炭コンロ 火起こしバーナー付〈DKV-82〉

メーカー直送 全国 運賃別途 納 約2週間

型 式	LPガス	13A	外寸法 (mm)			内寸法 (mm)			1時間ガス消費量 (kw)		質量 (kg)	
			幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ	LPガス	13A		
SC -6022-B	8-0729-0401	8-0729-0402	715	220	300	490	110	100	4.81	4.01	60	¥152,600
SC -7522-B	8-0729-0403	8-0729-0404	865			640					73	¥166,600
SC -9022-B	8-0729-0405	8-0729-0406	1,015			790					87	¥183,800
SCF-6036-B	8-0729-0407	8-0729-0408	715	360	250	490	100	100	4.81	4.01	81	¥218,900
SCF-7536-B	8-0729-0409	8-0729-0410	865			640					99	¥235,800
SCF-9036-B	8-0729-0411	8-0729-0412	1,015			790					118	¥258,600

ガス接続口:LPG φ9.5 13A φ9.5
付属品:鉄久16角×2本



⑥ エコクリーン 18-0 厚口炭バサミ〈BEK-18〉

cm	
8-0729-0601	19.5 ¥1,400
8-0729-0602	23.5 ¥1,500
8-0729-0603	31.5 ¥1,600
8-0729-0604	37 ¥1,800

⑧ 18-0 炭バサミ (薄口0.8mm)〈BSM-02〉

mm	
8-0729-0801	240 ¥360
8-0729-0802	300 ¥400
8-0729-0803	365 ¥480

⑩ 18-0 火バサミ〈BHB-03〉

mm	
8-0729-1001	450 ¥300
8-0729-1002	600 ¥480

⑦ Ω18-0 厚口 炭バサミ (1.2mm)〈BSM-01〉

mm	
8-0729-0701	240 ¥460
8-0729-0702	300 ¥520
8-0729-0703	365 ¥620

⑨ 18-0 バネ付 炭バサミ〈BSM-03〉

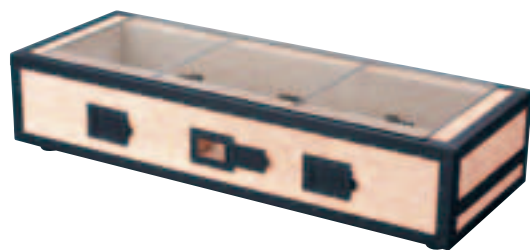
mm	
8-0729-0901	240 ¥580
8-0729-0902	300 ¥640
8-0729-0903	365 ¥670

⑪ 鉄 火バサミ 440mm〈BHB-02〉 8-0729-1101 ¥220

⑤ 木炭用コンロ (耐火石貼り)〈DKV-42〉

	高さ	kg	
8-0729-0501	450×140×165	9.2	¥16,000
8-0729-0502	510×140×165	10.6	¥17,200
8-0729-0503	600×140×165	12.7	¥20,600
8-0729-0504	600×180×165	15.3	¥23,200
8-0729-0505	600×210×165	16.5	¥25,800
8-0729-0506	600×240×165	18.5	¥26,600
8-0729-0507	750×180×165	19.5	¥29,200
8-0729-0508	750×210×165	20.5	¥34,200
8-0729-0509	900×180×165	20.9	¥38,000
8-0729-0510	900×210×165	23.0	¥43,600

関連商品 焼アミ→P.737・738



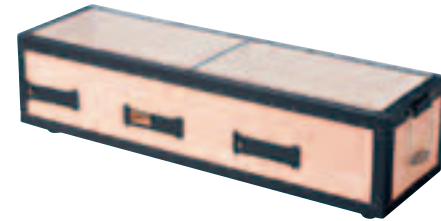
① 炭火バーベキューコンロ
BQ-22号 (8~12人用)
〈DBC-39〉**8-0730-0101 ￥62,000**
920×350×H200 質量25kg
付属品:焼アミ1枚
材質:けいそう土



② 炭火バーベキューコンロ
BQ-17号 (6~12人用)
〈DBC-38〉**8-0730-0201 ￥50,000**
690×350×H200 質量20kg
付属品:焼アミ1枚
材質:けいそう土



③ 炭火バーベキューコンロ
BQ-12号 (4~8人用)
〈DBC-37〉**8-0730-0301 ￥34,600**
460×350×H200 質量14kg
付属品:焼アミ1枚
材質:けいそう土



④ 炭火バーベキューコンロ
BQ8T号 焼鳥用 (6~12人用)
〈DBC-23〉**8-0730-0401 ￥47,400**
770×230×H200 質量15kg
付属品:焼アミ2枚
材質:けいそう土



⑤ 炭火バーベキューコンロ
BQ8WF号 (4~8人用)
〈DBC-24〉**8-0730-0501 ￥28,300**
540×230×H200 質量11kg
付属品:焼アミ2枚
材質:けいそう土



⑥ 炭火バーベキューコンロ
BQ8F号 (2~4人用)
〈DBC-25〉**8-0730-0601 ￥20,600**
310×230×H200 質量6.5kg
付属品:焼アミ1枚
材質:けいそう土

●珪藻土は、淡水・海水に生じる植物性プランクトン珪藻の遺骸である珪殻（SiO₂）質の殻がそのまま海底や湖に沈み、堆積してできた土です。火に強く、断熱性に優れた素材です。



⑨ 火種コンロ
〈QTB-01〉**8-0730-0901 ￥44,000**
φ320×H400
内φ220×H165
質量:15kg
※空気調節口より送風機での送風はさけて下さい。



⑩ 大型火消つぼ C-17
〈DHK-04〉**8-0730-1001 ￥40,000**
φ320×H360
内φ210×H220
質量:11kg



⑦ SN火種コンロ
〈DHD-02〉**8-0730-0701 ￥39,000**
φ350×H430
内φ215×H195
質量:19kg
※空気調節口より送風機での送風はさけて下さい。



⑧ 火消しツボ (珪藻土)
〈QHK-29〉**8-0730-0801 ￥35,000**
φ323×H423
内φ245×H245
質量:13kg
●炭の節約と火消しに便利です。



⑪ 消炭専用「消炭番」赤鬼三郎S-300
〈DKS-19〉**8-0730-1101 ￥38,000**
300×260×H425
●残った炭を安全に保存します。又、使用した炭を仮死状態で保存しますので再利用が手間取らず、大変経済的です。



⑫ 陶器 火消し壺 丸 〈QHK-03〉**8-0730-1201 特大 φ270×H220 ￥6,900**
8-0730-1202 大 φ250×H200 ￥5,900
8-0730-1203 中 φ220×H185 ￥5,300
8-0730-1204 小 φ210×H170 ￥4,800
材質:けいそう土



⑬ 鉄鋳物 火消し壺 〈QHK-28〉**8-0730-1301 特大 φ260×H205 ￥22,500**
8-0730-1302 大々 φ240×H180 ￥16,000
8-0730-1303 大 φ230×H180 ￥13,800
8-0730-1304 中 φ208×H160 ￥11,000



⑭ ダルマ火消 〈QHK-31〉**8-0730-1401 大 C12-1 φ340×H250 ￥8,200**
8-0730-1402 小 C12-3 φ275×H210 ￥6,400
材質:けいそう土



⑮ 着火剤 燃太郎 (20個入)
〈QTY-27〉**8-0730-1501 ￥2,000**
1個当たり20g入り
主成分:アルコール類
燃焼時間:約12~16分



⑯ 鉄 木柄十能 〈DZY-37〉
8-0730-1601 特大 幅175×全長540 ￥800
8-0730-1602 大 幅170×全長530 ￥770



⑰ 銅木柄台付十能
〈DZY-13〉**8-0730-1801 ￥11,000**
φ(190×160)×H110 全長:410



⑱ アルミ 台什能
〈DZY-61〉**8-0730-1901 ￥5,200**
φ(165×150)×H118 全長:330



⑳ 朱塗うちわ 9インチ 39-034
〈DUT-02〉**8-0730-2001 ￥600**
225×330

㉑ 18-0 炭起こし用えんとつ 〈QEV-01〉
8-0730-2101 大 φ260×H280 大用 ￥20,000
8-0730-2102 中 φ230×H283 中用 ￥16,000
8-0730-2103 小 φ197×H286 小用 ￥13,000
●P.731 ⑯木柄鉄ジャンボ火起こしにセットして使用できます。
●えんとつをセットする事により、火起こしが短時間にて行なえます。

㉒ えんとつ金具 引掛け棒 (新タイプ)
〈QEV-23〉**8-0730-2201 ￥2,100**
全長:390
●えんとつを火起こしの上に乗せたり降したりする道具です。

**① 紀州 備長炭 (和歌山)**

〈QMK-20〉 8-0731-0101 ￥50,000

15kg

寸法目安: 約φ30×50×全長150～300

●国内産備長炭では最も知名度が高く、炭質も良質です。

**② 紀州備長炭 馬目割**

〈QBV-22〉 8-0731-0201 ￥36,000

15kg

寸法目安: 約φ30×50×全長50～100

**③ 備後 備長炭 (広島) 割中**

〈QMK-30〉 8-0731-0301 ￥20,000

12kg (1級割)

寸法目安: φ25×45×全長200×300

**④ 備後 備長炭 (広島) 丸中**

〈QMK-29〉 8-0731-0401 ￥23,000

12kg (1級丸)

寸法目安: φ30×45×全長:200～300

**⑤ 備後 備長炭 (広島) 切丸中**

8-0731-0501 ￥22,000

12kg 寸法目安: 約φ30×45×全長100～200

8-0731-0502 切割中 ￥19,100

12kg 寸法目安: 約φ25×45×全長100～200

**⑥ 白炭 うなま (宮崎) 備長炭 丸割混合**

〈QMK-27〉 8-0731-0601 2級上 ￥20,000

12kg 寸法目安: 約φ30×80×全長30～80

8-0731-0602 2級並 ￥19,000

12kg 寸法目安: 約φ15×80×全長15～80

**⑦ 白炭 うなま (宮崎) 備長炭 切割 12kg (桎1級)**

〈QMK-28〉 8-0731-0701 ￥24,000

寸法目安:

約φ35×50×全長100～190

**⑧ 上土佐備長炭 (高知) 備長丸**

8-0731-0801 ￥27,000

12kg 寸法目安: 約φ30×50×全長180～220

8-0731-0802 備長割 ￥23,000

12kg 寸法目安: 約φ30×50×全長150～220

8-0731-0803 1級 ￥19,500

12kg 寸法目安: 約φ30×50×全長 50～150

**⑨ ラオス備長炭 (白炭)**

15kg 徳丸

〈QBV-30〉 8-0731-0901 ￥13,000

寸法目安: 約φ18×40×全長40～70

**⑩ 高級 オガ炭 (成型炭)**

〈QMK-11〉 8-0731-1001 ￥6,000

10kg

寸法目安: 約35×40角×全長140

●サイズが均一な成型炭です。

**⑪ 黒炭 岩手 なら木炭**

〈QMK-17〉

8-0731-1101 ￥5,700

6kg (切炭)

寸法目安: 約φ30×40×全長60～70

●業務用にもレジャー用にも使えます。

**⑫ 錦生炭 2等 (鳥取)**

10kg (1級われ・オガ炭)

〈QMK-24〉

8-0731-1201 ￥7,900

寸法目安: 約φ30×全長100

**⑬ 王様の炭 2kg袋入**

〈DOU-01〉 8-0731-1301 ￥1,000

寸法目安: 約φ50×全長80

●灰が少なく、匂いや煙も少ない

オガ炭です。

●一般的な木炭と比べると

約3倍火持ちします。

**⑭ 宴セラミック炭 (20本入)**

〈QSL-11〉 8-0731-1401 ￥35,000

約φ25×150

●直接熱する遠赤外線と特殊セラミック効果で料理を

おいしく「自然流」に仕上げます。

●食材から落ちた脂やタレなどで汚れてしまっても洗うだ

けでOK。面倒な火消しや灰の処理もありません。

※セラミック炭だけでは発熱しないため、加熱用にガス

火力を使用します。

**⑮ 鉄 ジャンボ火起し (両手付)**

〈QHO-10〉

8-0731-1501 27 φ270(240)×H180 ￥21,000

8-0731-1502 30 φ300(270)×H210 ￥26,000

**⑯ 木柄 鉄 ジャンボ火起し**

(鉄目皿付) 〈DHO-08〉

目皿サイズ

8-0731-1601 大 ￥13,000

φ240 全長:460 φ210

8-0731-1602 中 ￥12,000

φ210 全長:430 φ180

8-0731-1603 小 ￥10,000

φ180 全長:370 φ150

8-0731-1604 ミニ ￥9,500

φ150 全長:330 φ120

**⑰ 脱着式 ジャンボ火起し**

(鋳物目皿付) 〈QHO-04〉

8-0731-1701 大 ￥15,500

φ210 柄長:300

8-0731-1702 中 ￥13,000

φ200 柄長:300

8-0731-1703 小 ￥12,500

φ185 柄長:300

●鋼板耐熱塗装仕上

●木柄は、差込式でさらに安全ピン付。

●木柄が取り外し出来て、火起し中に

木柄が焦げたりしません。

**⑱ 18-8 ステンレス 火起し**

〈QHO-09〉

8-0731-1801 18 ￥14,000

φ180(150)×H130

8-0731-1802 21 ￥16,000

φ210(180)×H140

8-0731-1803 24 ￥18,000

φ240(210)×H150

**⑲ 木柄火起し (イモノ底)**

〈DHO-07〉 8-0731-1901 ￥920

φ145 全長:320

**⑳ 18-8 火起し用スタンド**

〈QHO-08〉 8-0731-2001 ￥2,000

188(φ165)×360×H99

有効内寸:φ154

●⑲木柄火起しに合います。

●火起し運搬用です。



関連商品 チャッカマン→P.686

ひと味ちがう焼きあがり!おいしさ本格派

ラーメン店で、本物のチャーシューを。レストランで、スペアリブ、ローストチキンを。日本ソバ屋で、鴨南蛮、鴨ローストを。

ロースト	ローストビーフ、チャーシュー、スペアリブ 弱火でじっくりあぶるので、油脂分が抜けてジューシーな本格的料理が家庭でできます。(燻製ではありませんが、熱燻法が出来るスモーカーでつくる事が出来ます。)	温燻法	生ベーコン、スモークドハム、カキ・アサリ・ホタテ 燻煙材をチップ皿にのせて、30～80℃の温度で約2～5時間いぶす方法です。
熱燻法	スモークドスペアリブ、スモークドチキン アルミ箔に燻煙材を入れて、90～140℃の温度で約10分～30分燻煙をかけていぶしながら焼く方法です。	冷燻法	生ハム、スモークサーモン、パストラミー 燻煙材に豆炭をおいて25度以下の低温で、熱を伝えず約1～2時間燻のみをかけるなどして長時間かけて仕上げる方法です。

Information

ホームスモーカー・ビーバーは、上蓋に温度計を付け、外から器内の温度を知ることができます。アームの位置を自由に変えて棚を上下でき、中型魚は棚に並べ、大型魚は吊り下げたりと自分のスタイルに合わせて使い分けられます。冷燻、温燻、熱燻と様々な燻製をお楽しみください。

ワンタッチで五徳の高さが調節可能!



① ホームスモーカー・ビーバー

〈DSM-05〉 8-0732-0101 ￥40,000

400×325×H820
質量:9kg
付属品:温度計×1個、皿受けアーム×4本
棚網×1枚、脂受け皿(ステンレス)×1枚
スモーク皿×1枚、Sカン×4本
材質:ステンレススチール

注意!

電熱器は別売です。
電熱器をビーバー本体の中には入れないで、下に置いて下さい。



② 電気コンロ SK-65S

〈GDV-62〉 8-0732-0201 ￥5,000

290×220×H85
電源:単相100V
消費電力:600W
スイッチ:切・弱(内) 300W・
弱(外) 300W・
強 600W
質量:1.3kg
コード長さ:1.8m



③ ホームスモーカー・ロビンII FS-12

〈DSM-30〉 8-0732-0301 ￥18,000

250×250×H550
材質:本体/ステンレス
質量:6.2kg
付属品:取っ手×1個、Sフック×4個
棚網×3枚(1枚は脂受け用)
バイメタル温度計(0～100℃)×1個
スモークチップ(サクラ100g)×1袋

- 角型なので、今までの丸型の小型スモーカーより広く使え、多くの燻製が作れます。
- バイメタル温度計が付属しているので、スモーカー内の温度が外から確認できます。
- 扉式ですので材料やスモークチップの出し入れが簡単に行えます。

スモークハウスは、食品(主にハム、ソーセージ、ベーコン、魚類サケ)などを燻煙する為のスモークマシンです(温燻用)。たとえばサケの場合、全形を塩漬して、8時間乾燥させ15～30℃で2～3時間燻煙させるとスモークサーモンができあがります。



④ スモークハウス SU-25D(温燻用)

〈DSM-04〉 8-0732-0401 ￥368,000

460×460×H1,160
電源:単相100V 1kw
質量:42kg
装備:サーモスタット、タイマー、ブザー
付属品:棚網×2枚、丸棒×4本
材質:ステンレス
オプション:ベーコン用フック



室内での燻製調理に特化したスモークロースター!



⑤ 燻製スモークロースター ASR-240 シルバー

〈DSM-33〉 8-0732-0501 ￥35,000

426×355×H283
専用釜寸法:286×256×H80(内寸220×208×H73)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:750W(ヒーター600W/触媒部150W)
コード長さ:1.2m
付属品:専用容器(ホーロー製)、燻製網(上下段)、受け皿、ミトン(2個)、レシピブック、燻製チップ(ブレンド/さくら)
●熱伝導の良いホーロー燻製容器ですのでアルミホイルなどで覆う手間もなくスムーズに調理できます。
●脚付き網を上下に重ねる事で1回の調理で多種類の食材を燻製させる事ができます。
●内蔵されたファンで集めた煙や臭いを触媒の力で排煙する事で「におい」「煙」を気にせず屋内で調理できます。

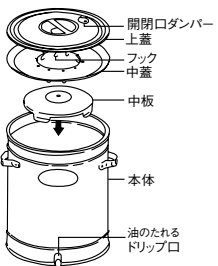


⑥ 18-Oオープン21(スモーク用)

〈DSM-06〉 8-0732-0601 ￥27,000

27cm φ270×H370
付属品:Sフック×10本

オープン21、マルチオープン特長
直火焼きや蒸し焼きと違い、スモーク状態で焼き上げるために、肉の味、つや、香り、柔らかさなどは、これまでの器具より格段優れています。本格スモークを楽しみたい方は、スモークチップ、スモークウッド、お茶葉等使いますと、燻製がお手軽にお作りいただけます。取り扱いや清掃も簡単にできる構造になっています。



⑦ サン・フィールド スモーカーF-160

〈DSM-12〉 8-0732-0701 ￥4,300

φ185×H390
質量:約2kg
付属品:Sフック×3本
サクラチップ125g×1袋



⑧ 18-Oマルチオープン 〈DSM-10〉

8-0732-0801 WS-24 φ240×H430 ￥29,000

8-0732-0802 WL-33 φ330×H660 ￥60,000

付属品:Sフック×10本
スモークチップ(サクラ) 500g×1袋
チップ皿×1枚



⑨ 18-8 スモーク用肉つり

〈DSM-09〉 ￥300

cm

8-0732-0901 8

8-0732-0902 10

8-0732-0903 12

線材:φ3mm



⑩ 缶スモーカー

〈DKV-93〉 8-0732-1001 ￥3,400

φ196×H175
質量:0.65kg
付属品:チップ受け皿・アミ・スモークチップ(100g)
材質:本体/アルミメッキ銅板
網/スチール・クロームメッキ
取手/アルミ
●バーベキューコンロや缶ストーブと組み合わせて手軽に燻製が作れます。



※P.981缶ストーブとセットしてご使用いただけます。

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

手軽で簡単に、しかも短時間でスモーク製品が作れます。



① プレビル スモーキングガン

〈DSM-31〉 8-0733-0101 ￥25,000

122×60×H166

電源:単3乾電池×4本付

付属品:交換用メッシュフィルター、53cmゴムチューブ、サンプルウッドチップ(ヒッコリー・リンゴ)

●投入口にハーブやスパイスを入れれば、香りを閉じ込められます。

●投入口と底部のメッシュフィルターは脱着式なのでお手入れも簡単です。

※スモークチップはP.734⑦⑧がお使いいただけます。

商品の詳細を
動画で Check!

スーパーアラジン(電動スモークマシーン)

③ スーパーアラジン 1003-010

〈DSM-23〉 8-0733-0301 ￥54,000

φ45×H260

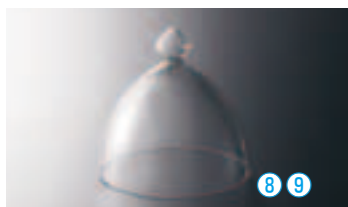
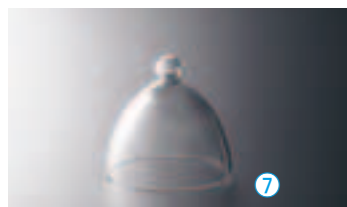
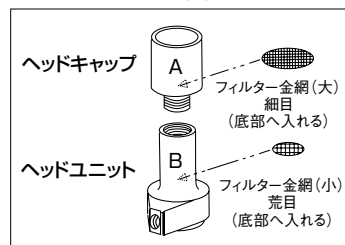
電源:単三乾電池×4個付

■ご使用方法

A部分の底に付属のフィルター大使用(金アミ)セット。その上にチップを入れます。A部分のフィルターは燃焼の為に焦げますが破損するまで使用できます。但し洗浄時に紛失しないよう気をつけて下さい。尚、アラジンチップは多少お水でぬらしてご使用下さい。燃焼時間が長くなります。

本体のスイッチをONにする。A部分にロングライターで点火するとスモークが発生します、スイッチをON/OFFすることで燃焼の加減をコントロールすることが出来ます。また付属の排煙チューブを使い、食品、容器、オリジナル硝子カバーに注入できます。

フィルターセット図



⑦ ドームNo.900 CA-K900 レンジOK

〈PDC-03〉 8-0733-0701 ￥1,500

φ108×H105

⑧ ドームNo.940 CA-K940 レンジOK

〈PDC-04〉 8-0733-0801 ￥2,900

φ140×H137

⑨ ドームNo.970 CA-K970 レンジOK

〈PDC-05〉 8-0733-0901 ￥4,500

φ170×H166



●⑦～⑨重ねて収納することができます。

ヘッド部分が取り外し可能なプロトタイプ



② プレビル スモーキングガン PRO

〈DSM-32〉 8-0733-0201 ￥36,000

155×82×H170

電源:単3乾電池×4本付

付属品:交換用メッシュフィルター×3、49cmゴムチューブ、サンプルウッドチップ(アップル・ヒッコリー)

●ガラス容器に入れたり、ボールでご使用の際はサランラップをご使用下さい。

●付属の専用ゴムチューブを接続してジップロック等にもご使用出来ます。

●ステンレス部分が簡単に取り外し出来ますので燃えカスやつまりも簡単に取り除く事が出来ます。

使用方法



1.電池を入れますすぐに設置します。



2.専用のスモークチップを投入口から適量入れます。



3.電源スイッチを入れスモークチップに直接点火します。



⑤ スーパーアラジン専用ガラスカバー (バルブ付) 〈DSM-27〉

8-0733-0501 DM-13 13cm ￥7,600

8-0733-0502 DM-15 15cm ￥8,600

8-0733-0503 DM-21 21cm ￥13,200



⑥ スーパーアラジン専用ガラスカバー

タジン18cm 10-0017

〈DSM-24〉 8-0733-0601 ￥10,000



⑩ ベーシック フードドーム(S)

PS98973

〈DBS-13〉 8-0733-1001 ￥660

φ91×H114

⑩～⑬材質:ソーダガラス



⑪ ベーシック フードドーム(M)

PS95561

〈DBS-14〉 8-0733-1101 ￥830

φ112×H134



⑫ ベーシック コースタードーム

PS98397

〈DBS-15〉 8-0733-1201 ￥550

φ100×H105



⑬ ベーシック フードカバー(S)

PS43515

〈DBS-16〉 8-0733-1301 ￥420

φ82×H95



「薫製シート」食材をシートに包むだけで燻製に!

- 専用設備を必要とせず冷蔵庫で簡単に薫製食品ができます。
- 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、食品を同製品に巻いて冷蔵庫で保管するとスモークアロマの風味が食品に染み込んで簡単に薫製商品に仕上げます。
- 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な仕上がります。

⑭ 薫製シートSF058100-5(5枚入)

〈DKV-73〉 8-0733-1401 ￥7,000

580×1,000 (A4用紙約10枚分相当)





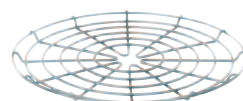
- ① グラスドームクッカー F71715**
〈DSM-35〉 **8-0734-0101 ¥8,000**
本体:φ223×H72
フタ:φ184×H103
材質:本体/萬古焼(耐熱陶器)
フタ/耐熱ガラス(耐熱120℃)
網/鉄(クロームメッキ)
付属品:スモークチップ(桜材)50g
●スモーク網を外せば鍋料理やご飯も炊けます。



- ② ノルディックウェア ストーブトップケトル スモーカーNo.36550**
〈WNL-68〉 **8-0734-0201 ¥18,000**
380×330×H240
質量:3.4kg
材質:アルミナイズドスチール
(フッ素樹脂加工)
●コンパクトなテーブルトップタイプのスモーカー。
●アウトドアはもちろん室内でもスモーク料理を楽しめます。



ツヴィリング



ウッドチップ用プレート

ラック(スチーム用)



18/10ステンレススチール
アルミニウムコア
特殊ステンレススチール(IH対応)

- ③ ツヴィリング スチーム&スモーカー セット 40999-028-0 〈AST-07〉**
内径 深さ 長さ 重量
8-0734-0301 280 75 4.0 2.1 ¥20,000
付属品:ウッドチップ用プレート、ラック(スチーム用)
●SIGMA®Classic(底厚三層構造:18-10ステンレス/アルミニウム/特殊ステンレス)を採用し、少ない熱量で調理することができます。
●スモークだけでなく、スチームにも対応した新しいスタイルのクックウェアです。



- ④ ステンレススモーカー SS-25**
〈DSM-34〉 **8-0734-0401 ¥8,000**
290×295×H185
網:φ250
質量:1.1kg
材質:本体/ステンレス
網/スチール(クロームメッキ)
つまみ/天然木
●網が大きく、色々な食材をならべて一度にスモークすることが可能です。
●底蓋と本体に各10カ所の空気穴があり、食材によって空気の量を調整できます。

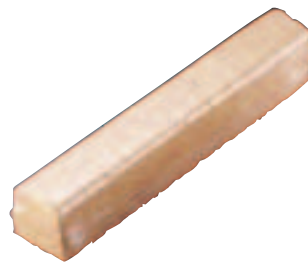


- ⑤ キッチン スモークキュート IH-240P ステンレス**
〈DSM-29〉 **8-0734-0501 ¥7,200**
φ248×H207
材質:本体・ハンドル/ステンレス
網/スチール(クロームメッキ)



- ⑥ ニューセラミックス お手軽 燻製鍋 TSP/PN-31D**
〈QKV-64〉 **8-0734-0601 ¥6,000**
内径 深さ 長さ 重量
215×58 1.5 2.0
付属品:金網×2枚、スモークチップ サクラ×1ヶ
●付属の金網を2段組みでご使用すれば、鍋の空間を最大限利用して無駄の無い調理が可能です。
●熱燻専用。

深い香りと色づきがいい天然木100%



- ⑦ スモーク用チップ (1袋500g入) 〈DSM-07〉**
- | | | |
|-------------|---------|------|
| 8-0734-0701 | サクラ | ¥680 |
| 8-0734-0702 | ナラ | ¥680 |
| 8-0734-0703 | オニクルミ | ¥680 |
| 8-0734-0704 | リンゴ | ¥680 |
| 8-0734-0705 | ヒッコリー | ¥720 |
| 8-0734-0706 | ホワイトオーク | ¥720 |
| 8-0734-0707 | ブナ | ¥680 |

- ⑧ スモーク用チップ (1袋100g入) 〈DSM-36〉**
- | | | |
|-------------|---------|------|
| 8-0734-0801 | サクラ | ¥230 |
| 8-0734-0802 | ナラ | ¥230 |
| 8-0734-0803 | オニクルミ | ¥230 |
| 8-0734-0804 | リンゴ | ¥230 |
| 8-0734-0805 | ヒッコリー | ¥260 |
| 8-0734-0806 | ホワイトオーク | ¥260 |
| 8-0734-0807 | ブナ | ¥230 |

- ⑨ スモーク用ウッドロング (300mm) 〈DSM-08〉 発煙時間:約4~5時間**
- | | | |
|-------------|-------|------|
| 8-0734-0901 | サクラ | ¥620 |
| 8-0734-0902 | ナラ | ¥620 |
| 8-0734-0903 | オニクルミ | ¥620 |
| 8-0734-0904 | リンゴ | ¥620 |
| 8-0734-0905 | ヒッコリー | ¥970 |
| 8-0734-0906 | ブナ | ¥620 |
- 50×50×300

- ⑩ スモーク用ウッド ミニ (180mm) 〈DSM-17〉 発煙時間:約2時間30分**
- | | | |
|-------------|-------|------|
| 8-0734-1001 | サクラ | ¥420 |
| 8-0734-1002 | ナラ | ¥420 |
| 8-0734-1003 | オニクルミ | ¥420 |
| 8-0734-1004 | リンゴ | ¥420 |
| 8-0734-1005 | ヒッコリー | ¥520 |
| 8-0734-1006 | ブナ | ¥420 |
- 40×38×180

■スモーク用チップ、ウッドの特長



サクラ

日本では最もポピュラー。香りが強く、クセのある食品に合わせて使う。マトンやボーク向き。



ナラ

木材の中ではタンニンが多いため、色つきが早く、やや渋みがある。



オニクルミ

ヒッコリーによく似た香りで、肉類、魚類にと幅広く利用することが出来ます。



リンゴ

甘い部類に属し、マイルドな仕上がり。クセのない淡白な食品(鶏肉や白身魚)に合う。



ヒッコリー

欧米では最もポピュラー。香りもよくオールマイティなチップ。魚類のほかに、ベーコン、ハムに使用される。



ブナ

ナラと共に魚介類にマッチする。すっきりとした香りが特長。



ホワイトオーク

ニッカウスキーの樽を使用していますのでほのかに甘い香りがします。淡白な素材に向いています。多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色づきも良好です。

細い炎から強力な炎まで、あらゆる用途に
対応したオールラウンドタイプ。



① ハンディガス450AG-Nトーチ

〈DTC-23〉 8-0735-0101 ￥11,000

235×125×H225 (ボンベ別売)
燃焼時間:約5時間 ●強火力で、しかもあらゆる
炎温度:1,800℃ る角度から素早く対応。
点火方式:電子着火 ●逆さ使用もOK!

② トーチ450AG用ボンベBP-450 (ハンディガス 450AG-Nトーチ用ボンベ)

〈DTC-05〉 8-0735-0201 ￥1,250

容量:450g 12



③ パワートーチ HD-2500

〈DPW-04〉 8-0735-0301 ￥7,000

125×70×H230
燃焼時間:約70分
炎温度:1,650℃
点火方式:電子着火
●断熱設計により噴射装置部の加熱防止策
が施されています。
●上下左右、逆さ使用など、あらゆる方向に使用
可能。
●微細な炎でも安定して、ムラなく供給します。



④ パワーターボ HD-X

〈DPW-01〉 8-0735-0401 ￥7,500

180.5×90×H230
燃焼時間:約70分
炎温度:1,800℃
点火方式:電子着火
●作業環境に最適な炎が簡単に操作
できる微調節ニードル採用。
●ジェットスクリュー式の強力バーナー。
●風に強くタテ、ヨコ、逆さ、も使用OK。



⑤ パワーターボ HD-ARM

〈DPW-02〉 8-0735-0501 ￥8,000

172×70×H265
燃焼時間:約70分
炎温度:1,800℃
点火方式:電子着火
●ロックボタンを上下にスライドさせることで、
ロック(点火防止)とホールド(点火維持)
の機能が可能となります。



⑥ トーチメイト190 (パワーターボ HD専用ボンベ)

〈DTC-10〉 8-0735-0601 ￥800

容量:190g 48



⑦ プリンス パワートーチ GT-X type R

〈DTC-42〉 8-0735-0701 ￥7,500

170×68×H260
燃焼時間:約100分
炎温度:1,700℃
点火方式:圧電着火方式
●トリガーレバーを握るだけのワンクション
電子着火
●逆さ使用もOK!

⑧ プリンス パワーガス (プリンス専用ガスボンベ)

〈DTC-18〉 8-0735-0801 ￥700

容量:200g 48



⑨ イワタニ クッキングバーナー2 CB-TC-CJ2

〈DBC-64〉 8-0735-0901 ￥5,000

サイズ:175×70×H270(カセットガスセット時)
燃焼時間:110分
炎温度:約1,500℃
点火方式:圧電点火方式
付属品:安定プレート
●点火・消火が片手でワンアクション。
●調理にあわせて炎の強弱・形が無段階で調整
できます。
●指を離しても点火状態がキープできる「ホールド
機能」付。
※カセットガスは別売りです。⑩イワタニカセッ
トガス・パワーゴールドをご使用ください。



⑩ イワタニ カセットガス・ パワーゴールド CB-250-PG

〈DBV-11〉 8-0735-1001 ￥450

容量:250g 48
●市販のカセットガスよりも高火力が得
られます。



瞬間気化方式で
点火直後に炎が安定!



⑪ 炙りマスターCB KC-700 (カセットボンベ別売)

〈DTC-54〉 8-0735-1101 ￥3,500

132×34×H66(本体のみ)
燃焼時間:約1時間30分
炎温度:900～1,300℃
点火方式:圧電点火方式
●点火直後の逆さ使用が可能です。
●空気調整レバーで集中炎から、ソフト炎に
調整可能です。
●スタビライザー(安定台)付

⑫ レギュラーガス ST-700 (KC-700専用ボンベ)

〈DTC-55〉 8-0735-1201 ￥300

容量:250g 48



⑬ 炙りマスター プロ KC-810 (ボンベ別売)

〈DTC-56〉 8-0735-1301 ￥3,500

160×30×H60(本体のみ)
燃焼時間:約1時間20分(KC-860)
約1時間50分(KC-870)
炎温度:1,400～1,600℃
点火方式:圧電点火方式
●高出力のスタンダードモデル
●逆さ使用可能
●スタビライザー(安定台)付
※ボンベは⑮⑯をご使用ください。

片手で操作できるトリガー式
握れば点火・離せば消火!



⑭ 炙りマスター プロ KC-800 (ボンベ別売)

〈DTC-58〉 8-0735-1401 ￥5,000

150×25×H100(本体のみ)
燃焼時間:約1時間10分(KC-860)
約1時間40分(KC-870)
炎温度:1,000～1,600℃
点火方式:圧電点火方式
●空気調整レバーで、1,600℃の強力集中炎～
1,000℃のソフト炎まで自在に調整できます。
●点火ボタンと火力調整レバーが独立している
ため、常に安定した炎での点火が可能です。
●スタビライザー(安定台)付
※ボンベは⑮⑯をご使用ください。

⑮ 業務用パワーガス KC-870 (KC-800・810専用ボンベ)

〈DTC-57〉 8-0735-1501 ￥700

容量:250g 30 φ66×H243
●大容量のロング缶
●プロパン配合による強火力

⑯ ハイパワーガス KC-860 (KC-800・810専用)

〈DTC-59〉 8-0735-1601 ￥700

容量:220g 30 φ66×H224
●プロパン43%の強火力は炎のパワー
が違います。





① ガストーチGEN SCT-530
(カセットボンベ式)
〈GSP-04〉**8-0736-0101 ¥4,900**
160×58×H245
ガス消費量:約130g/h(約1.8kw)
最高温度:約1,500℃
点火方式:圧電式自動点火
●60秒加熱で完全逆さ使用が可能です。

② ガスボンベ PG-300
(ガストーチGEN SCT-501・530
専用ボンベ)
〈GSP-05〉**8-0736-0201 ¥470**
容量:240g 48
●プロパン混合でハイパワー!



③ スパークエース BT-20VX
〈GSP-07〉**8-0736-0301 ¥7,000**
166×66×H258
燃焼時間:60分 炎温度:約1,550℃
点火方式:電子着火方式
●点火・消火が片手で可能。
●空気調整レバーで炎調整可能。
●逆さ使用もOK!

④ スパークエース BT-20Si
〈GSP-01〉**8-0736-0401 ¥8,100**
143×68×H215
燃焼時間:約70分 炎温度:1,450℃
点火方式:圧電式自動点火
●本体約196g ●逆さ使用もOK!



⑤ スパークエース BT-20SP
〈GSP-06〉**8-0736-0501 ¥3,100**
137×25×H236
燃焼時間:約95分 炎温度:1,480℃
点火方式:圧電着火方式
●本体約150gの軽量タイプ。
●特殊な内部構造で耐風性が非常に高くなっています。
●逆さ使用もOK!

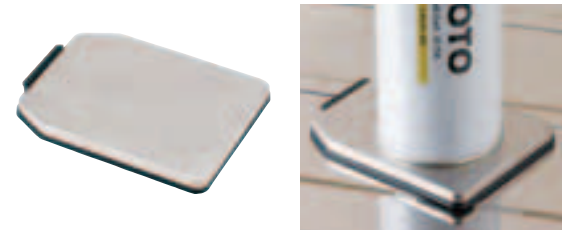
⑥ エーストーチ R200
(スパークエース専用ボンベ)
〈GSP-02〉**8-0736-0601 ¥820**
容量:185g 48



⑦ タッチファイヤー (カセットボンベ式)
〈DTT-01〉**8-0736-0701 ¥13,800**

115×190×H240
燃焼時間:約80分
炎温度:約1,500℃
●ガスボンベ1本付
●逆さ使用もOK! 9A

⑧ シャトル カセットボンベ 3本組
〈DBV-02〉**8-0736-0801 ¥900** 入数
容量:250g 16



NEW
⑨ スタビライザーマグネット
KC-SLM
〈DST-13〉**8-0736-0901 ¥1,500**
115×88×H9
材質:本体上部/ステンレス
本体下部/樹脂、ネオジウム磁石
●スタビライザー内に内蔵された強力磁石により、ガスボンベを吸着し、転倒を防ぐ事が可能です。
※磁石が付かないステンレスもありますのでご注意ください。



⑩ フィールドチャッカー ST-431
〈DTY-23〉**8-0736-1001 ¥1,900**
66×110×H400
燃焼時間:90~110分 ガス消費量:120g/h
熱量:1.65kW(142kcal/h)
炎温度:約1,300℃
●幅広い火口でソフトな炎。炭の跳ね返りも少なく安全。
●バーベキュー、料理の焦げ目付け、雑草の焼却等に。

⑪ フィールドチャッカーⅣ
専用容器(ボンベ) ST-720
〈DTY-05〉**8-0736-1101 ¥550**
容量:170g 30



⑫ 炙りマスター プチ KC-402WH
〈DTC-65〉**8-0736-1201 ¥6,000**
100×70×H162
燃焼時間:約10分(満タン充電時)
連続使用時間:約3分
炎温度:800~1,300℃
点火方式:圧電着火方式
●本格的な炙り料理からスイーツまで幅広く使えます。
●ワンアクションで点火・消火ができ、連続使用に便利なホールド機能付です。
●空気調整レバー・火力調整レバーで炎を調整できます。
※充電式ボンベはP.735⑫のレギュラーガスST-700をご使用ください。

使い捨てライターが
1,300℃のバーナーに变身!



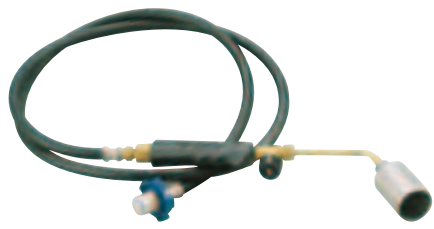
⑬ ROSLE レズレー キッチントーチ
(ガス注入式) 12844
〈DTC-53〉**8-0736-1301 ¥7,500**
130×42×H170
炎温度:約1,300℃
点火方式:電子式
材質:18-10ステンレス
●ダイヤルで炎を調整することができます。
(最大1,300℃)
●チャイルドロック付
●転倒を防止する台座付。 100%



⑭ ポケットーチ PT-14SKCR
〈DTC-50〉**8-0736-1401 ¥1,400**
60×23×H110
炎温度:1,300℃
燃焼時間:約20分(ライター1個付)
炎サイズ:φ3×12mm 極細集中炎
点火方式:電子着火
使用燃料:使い捨てヤスリライター
※使い捨てヤスリライターは
P.686⑯をご使用ください。



⑮ リョービ ホットエアガン
HAG-1551
〈DEG-01〉**8-0736-1501 ¥10,800**
255×82×H205
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,200W
熱風温度:50~550℃
風量:弱風 250ℓ/分
強風 500ℓ/分
コード長さ:2m
質量:0.58kg
付属品:ノズル4種、スクレーパー2種、キャリーケース
●用途に応じて温度調整できるダイヤル付。



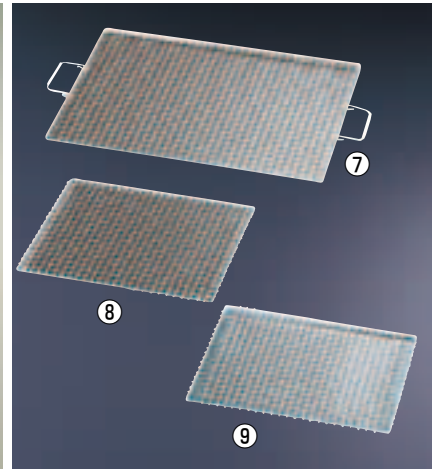
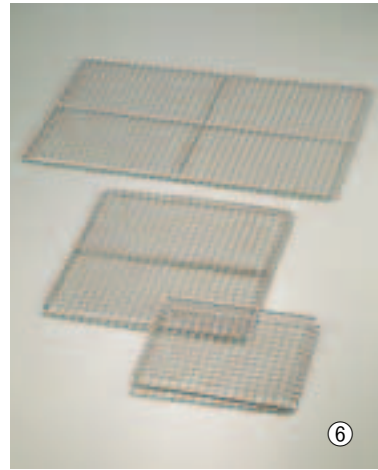
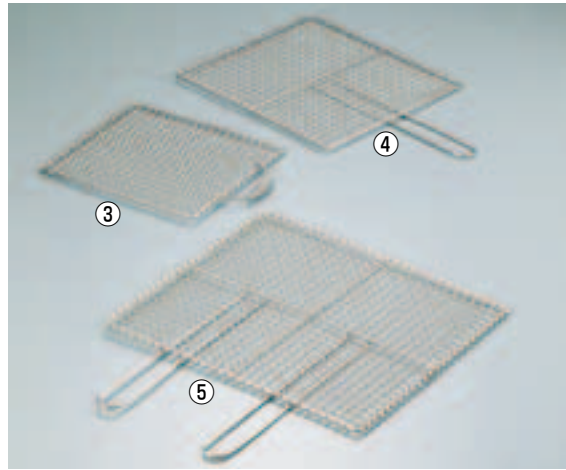
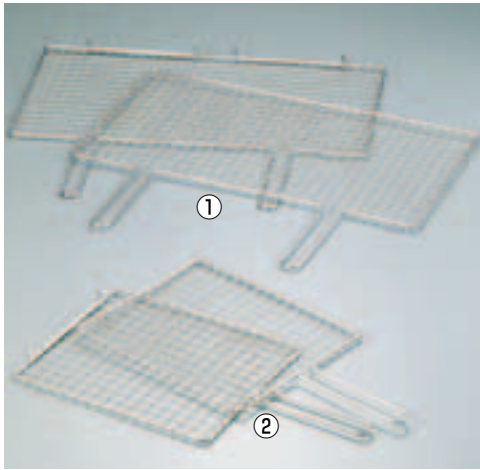
⑯ ハンドトーチガスバーナー
KB-45-1-2(棒状炎)
〈DTC-06〉**8-0736-1601 ¥33,000**

火口径×長さ	火炎直径×長さ	火炎温度
45×103mm	38×350mm	1,200℃

ガス消費量	ホース長さ
1,835g/h	2m

※プロパンガス仕様のみです。 9A

丈夫さがいちばん!!プロが選ぶタフな焼き網。プロ待望の脅威的な耐久力!!



Ω タフマン合せアミ (鉄・クロームメッキ)

① ダブル取手 65号 <DTH-01>

8-0737-0101 ￥8,000

650×350 柄200

※リンナイペットにも使用できます。

※φ1.5mm クリンプ18.5mm目

② シングル取手 35号 <DTH-02>

8-0737-0201 ￥4,600

350×300 柄200

※リンナイペットにも使用できます。

※φ1.5mm クリンプ18.5mm目

Ω 業務用焼物網・タフロス (鉄・クロームメッキ)

③ バネ付取手 <DTH-03>

号
8-0737-0301 24 240×210 ￥1,900
8-0737-0302 27 270×240 ￥2,200
8-0737-0303 30 300×270 ￥2,500

※φ2.5mm クリンプ13mm目

④ シングル取手 <DTH-04>

号
8-0737-0401 33 330×300×165 ￥3,200
8-0737-0402 36 360×330×165 ￥3,400
8-0737-0403 39 390×360×165 ￥3,800

※φ2.5mm クリンプ13mm目

⑤ ダブル取手 <DTH-05>

号
8-0737-0501 45 450×400×165 ￥4,800
8-0737-0502 50 500×400×165 ￥5,200
8-0737-0503 60 600×400×165 ￥6,000
8-0737-0504 70 700×400×165 ￥6,700

※φ2.5mm クリンプ13mm目

⑥ Ω 業務用焼網・ ストロング (鉄・クロームメッキ)

<DST-03>

号
8-0737-0601 24 240×210 ￥1,700
8-0737-0602 27 270×240 ￥2,000
8-0737-0603 30 300×270 ￥2,400
8-0737-0604 33 330×300 ￥3,000
8-0737-0605 36 360×330 ￥3,300
8-0737-0606 39 390×360 ￥3,700
8-0737-0607 45 450×400 ￥4,600
8-0737-0608 50 500×400 ￥5,000
8-0737-0609 60 600×400 ￥5,200
8-0737-0610 70 700×400 ￥6,000

※φ2.5mm クリンプ13mm目

⑦ Ω バーベQアミ (鉄・クロームメッキ)

<DBC-19>

8-0737-0701 ￥2,200

400×300

※φ1.4mm クリンプ10mm目

⑧ Ω 18-8焼網(10mm目) <DYK-21>

8-0737-0801 ￥1,500

270×210

線材:φ1.1mm

⑨ 亜鉛引・焼網(10mm目) <DYK-20>

8-0737-0901 ￥310

270×210

線材:φ1.4mm



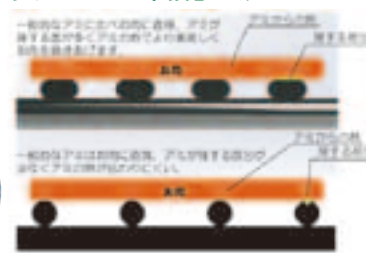
タフカク・タフマルの特長

- 線材に波型の屈曲を施し、縦・横線を交互にはめ合わせて作られているため、網目は正しく保持され強固に組み合い非常に丈夫です。
- 外枠と中線の接点を丸く溶かしてあり安全面も考慮してあります。

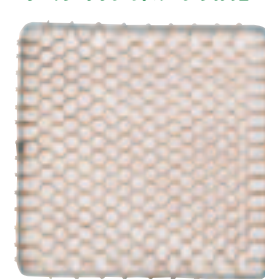
TKG



炎ではなく「網」で焼く!



本場 韓国「焼肉網」



⑩ Ω 18-8クリンプ目 丸焼網・タフマル <DTH-06>

cm
8-0737-1001 24 φ240 ￥3,100
8-0737-1002 25 φ250 ￥3,300
8-0737-1003 26 φ260 ￥3,500
8-0737-1004 27 φ270 ￥3,600
8-0737-1005 28 φ280 ￥3,900
8-0737-1006 29 φ290 ￥4,100
8-0737-1007 30 φ300 ￥4,300

※φ2.5mm クリンプ10mm目

⑪ Ω 18-8クリンプ目 角焼網・タフカク <DTH-07>

cm
8-0737-1101 22 220×220 ￥3,100
8-0737-1102 24 240×240 ￥3,500
8-0737-1103 26 260×260 ￥3,800
8-0737-1104 28 280×280 ￥4,300
8-0737-1105 30 300×300 ￥4,700

※φ2.5mm クリンプ10mm目

⑫ TKG 18-8 フラット焼肉プレート <DYK-80>

cm
8-0737-1201 24 φ240 ￥3,800
8-0737-1202 26 φ260 ￥4,100
8-0737-1203 28 φ280 ￥4,600
8-0737-1204 30 φ300 ￥4,900

外枠φ5mm 異径線6×H2.5mm

隙間間隔5mm 厚さ7.5mm

●網の交差部が少なく清掃性が向上し作業効率がアップします。

●焼き目もキレイにでき食欲をそそります。

詳細寸法



⑬ 銅製 焼肉網 角型 24cm

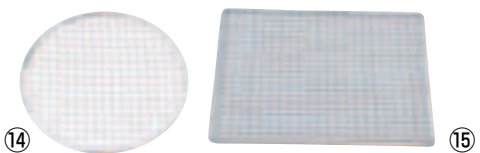
<QYK-55> 8-0737-1301 ￥6,200

約240×240

●一般のステンレス製と比べてお肉が焦げにくいのでアミの取り換えの手間が減ります。

●お肉が内から均等に焼けます。

●お店の高級感を演出できます。



⑭ 使い捨て丸焼網 亜鉛引 (200枚入) <QTK-36>

cm
8-0737-1401 24.5 φ245 ￥17,000
8-0737-1402 26 φ260 ￥17,000
8-0737-1403 28 φ280 ￥17,000

※φ0.9mm クリンプ10mm目

※ご注文の際は200枚単位でお願いします。

⑮ 亜鉛引 使い捨て正角網 (200枚入) <QTK-26>

cm
8-0737-1501 S-14 270×270 ￥23,000
8-0737-1502 S-15 300×300 ￥25,000
8-0737-1503 S-22 223×223 ￥22,000

※φ1.1mm クリンプ11mm目

※ご注文の際は200枚単位でお願いします。



⑯ 亜鉛引 使い捨て長角網 (200枚入) <QTK-25>

cm
8-0737-1601 S-3 約335×175 ￥23,000
8-0737-1602 S-8 約360×172 ￥24,000
8-0737-1603 S-11 約295×188 ￥22,800
8-0737-1604 S-13 約330×180 ￥23,800

※φ1.1mm クリンプ11mm目

※ご注文の際は200枚単位で

お願いします。

焼網を、安全にらくらく取り替えることができます。



⑰ Ω 18-8焼網ホルダー

<DYK-42> 8-0737-1701 ￥880

全長:255 ●取っ手のない焼網の取替えに便利です。

⑱ Ω 18-8パイプ柄焼網ホルダー

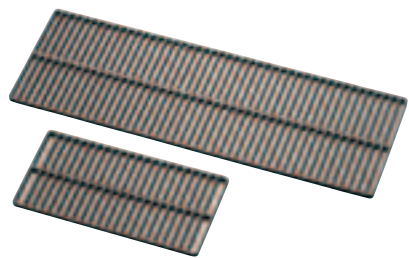
<DYK-43> 8-0737-1801 ￥1,700

全長:255 ●握りやすい丸型パイプ

⑲ 18-8 焼網カス取

<DKS-10> 8-0737-1901 ￥570

全長:235

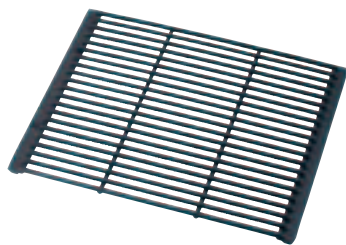


① TKG 鉄鑄物 ロースター (焼きアミ) (GLS-06)

8-0738-0101	300×150	¥2,200
8-0738-0102	600×200	¥4,400

隙間間隔:7mm 厚さ:7mm

- 炭火の火力にも耐えられ、熱伝導も良く、美味しく仕上げれます。
- 肉や魚に美味しそうな焦げ目をつくれます。
- コンロに合せ自由に組み合わせができます。

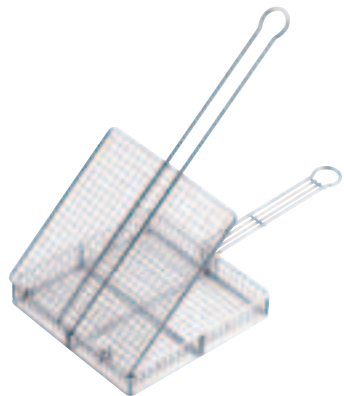


② TKG 鉄鑄物 ロストル(焼きアミ) (GLS-07)

8-0738-0201	482×319	¥5,000
8-0738-0202	482×394	¥5,300

隙間間隔:9mm 厚さ:8mm 高さ:15mm

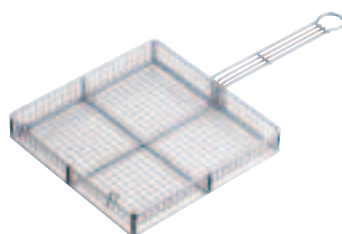
- 炭火の火力にも耐えられ、熱伝導も良く、美味しく仕上げれます。
- 肉や魚に美味しそうな焦げ目をつくれます。



③ 18-8 地鶏焼き網 蓋付き (DYK-78)

	全長	
8-0738-0301	大 270×270×H55 510	¥15,000
8-0738-0302	小 240×240×H55 480	¥14,000

※蓋は取り外し可能です。



④ 18-8 地鶏焼き網 蓋無し (DYK-79)

	全長	
8-0738-0401	大 270×270×H40 510	¥13,000
8-0738-0402	小 240×240×H40 480	¥12,000

③④仕様

φ1.5×10mm目(クリンプ目) 外枠φ5mm

- しっかりとしたクリンプ網でフチ囲いしているので、とり肉をこんがり美味しく焼き上げます。

藁の炎で迫力の演出



⑤ 国産わら(わら焼き用) (約500g×20袋入)

〈DYK-81〉8-0738-0501 ¥20,000

全長:300

- 鯉や地鶏の焼き上げに最適です。
 - 装飾としても御使用いただけます。
- ※天然素材の為、色やサイズが異なります。

⑥ 焼亭庵クロス焼 YT-2

〈DYK-46〉8-0738-0601 ¥1,050
260×217×H30

- 焼亭庵はセラミックスアミでおいしく、お手入れ簡単フッ素加工アミ。

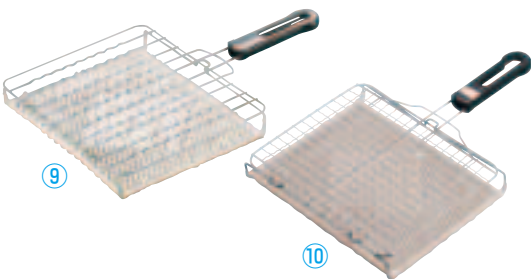
⑦ フッ素大判あわせ焼 M-40

〈DYK-66〉8-0738-0701 ¥1,120
265×227×H40

⑧ 業務用 炙り焼 GY-1

〈DYK-76〉8-0738-0801 ¥1,600
250×200×H40

- セラミック網で炭火風感覚の焼き上がり!
- 上網が着脱でき、水洗い可能。

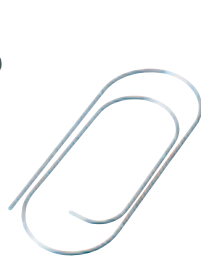


⑨ セラミック魚焼 H-7

〈DYK-29〉8-0738-0901 ¥1,150
250×210×H35

⑩ 炭火の秘 セラミック焼 H-27

〈DYK-75〉8-0738-1001 ¥1,400
250×210×H45



⑪ 18-8いかクリップ

〈XIK-01〉8-0738-1101 ¥700
200×80

- 干しいか、スルメが丸まらずに焼くことができます。



⑫ 万能焼きアミ 足付 (鉄・クロームメッキ)

〈DYK-63〉8-0738-1201 ¥950

265×205×H65

- 脚を折りたたみ、普通の焼きアミとしてご使用できます。

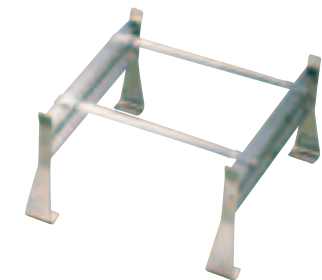


⑬ アミ焼きスタンド シェフ AY-5

〈DYK-34〉8-0738-1301 ¥600

立てた場合:270×210×H48

倒した場合:270×210×H25

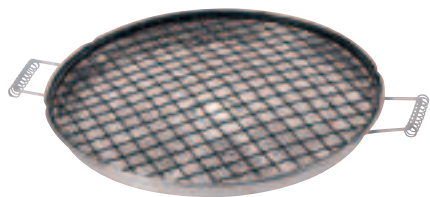


⑭ 18-0 焼物スタンド

〈DYK-35〉8-0738-1401 ¥2,800

270×280×H147

- 3段階の高さ調節ができます。



⑮ パリふわフッ素セラミック もち焼きアミ CF-8

〈DMT-16〉8-0738-1501 ¥750

220×20

- フッ素コートでおもちがこびりつきにくい。
- 遠赤外線効果でムラなく早く焼けます。



料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食・製菓用品
フロン
洗浄用
清掃用品
長靴白衣・衛生
消耗品
ハンケツ・ウェア
フラット・ウェア
テーブル・ウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル・椅子
サイン
店舗備品

① Ω 18-8 丸魚串 (20本組) 〈DSK-01〉

長さ mm	太さ	φ1.6	φ2.0	φ2.5	φ3.0
180		8-0739-0101 ￥800	8-0739-0102(ウナギ串) ￥1,000		
210		8-0739-0103 ￥870	8-0739-0104(ウナギ串) ￥1,070		
240		8-0739-0105 ￥940	8-0739-0106 ￥1,140		
300		8-0739-0107 (アユ串) ￥970	8-0739-0108 ￥1,200	8-0739-0109 ￥1,400	
330			8-0739-0110 ￥1,270	8-0739-0111 ￥1,470	
360		8-0739-0112 (アユ串) ￥1,000	8-0739-0113 ￥1,340	8-0739-0114 ￥1,570	
390			8-0739-0115 ￥1,470	8-0739-0116 ￥1,670	
420			8-0739-0117 ￥1,540	8-0739-0118 ￥1,800	
450			8-0739-0119 ￥1,670	8-0739-0120 ￥1,900	8-0739-0121 ￥2,440
480			8-0739-0122 ￥1,740	8-0739-0123 ￥2,000	8-0739-0124 ￥2,600
510			8-0739-0125 ￥1,800	8-0739-0126 ￥2,100	8-0739-0127 ￥2,800
540			8-0739-0128 ￥1,900	8-0739-0129 ￥2,200	8-0739-0130 ￥2,900
600			8-0739-0131 ￥2,000	8-0739-0132 ￥2,400	8-0739-0133 ￥3,100

※1箱100本入。 ※各種特注承ります。



② PE魚串打ち器 〈DSK-02〉

	大	小
右	8-0739-0201	8-0739-0202
左	8-0739-0203	8-0739-0204
サイズ	220×115×H30	200×100×H30
	¥4,300	¥3,700

- 型に魚(鮎など)をはめ込んだ時、魚の頭が右にくるもの(右)と左にくるもの(左)があります。
- 魚の串打ちの時、安全に、しかも同じ形に串が打てます。



③



④



⑤

⑥

⑦

③ Ω 18-0 平魚串 (20本組) 〈DSK-04〉

	mm	
8-0739-0301	390×7mm	¥5,400
8-0739-0302	450×7mm	¥6,000
8-0739-0303	510×7mm	¥6,700

④ 18-0 台紙付魚串 (6本組) 〈DSK-06〉

	mm	
8-0739-0401	180	¥800
8-0739-0402	240	¥830
8-0739-0403	300	¥850
8-0739-0404	360	¥900
8-0739-0405	390	¥920
8-0739-0406	450	¥940

⑤ 18-0 バーベQ串 〈DBC-20〉

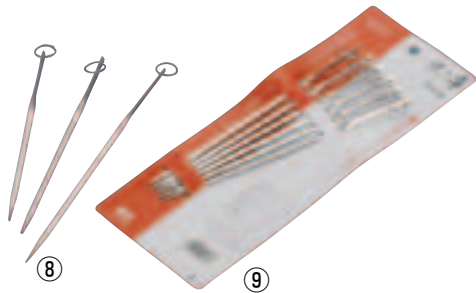
	mm	
8-0739-0501	390	¥190
8-0739-0502	450	¥210

⑥ 18-0 スプリング ハンドルプロセット 〈DPL-06〉

	mm	
8-0739-0601	390	¥330
8-0739-0602	450	¥340

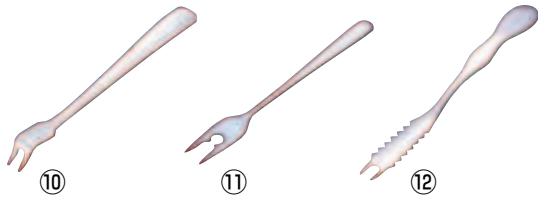
⑦ 18-0 木柄レジャー串 (5本組) 〈DLZ-01〉

8-0739-0701	¥1,180
全長:405	



⑧

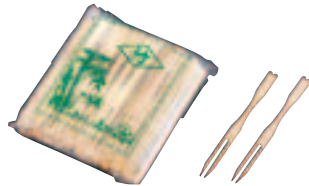
⑨



⑩

⑪

⑫



⑧ 18-8 プロセット 〈DPL-01〉

	mm	
8-0739-0801	165	¥110
8-0739-0802	180	¥114
8-0739-0803	210	¥120
8-0739-0804	240	¥130

⑨ 18-8 台紙付 (6本組) プロセット 〈DPL-03〉

	mm	
8-0739-0901	165	¥700
8-0739-0902	180	¥720
8-0739-0903	210	¥750
8-0739-0904	240	¥770

⑩ 18-8 焼き鳥用 フォーク チキナー

〈DYK-50〉	8-0739-1001	¥480
全長:145		

⑪ 18-0 串とーり

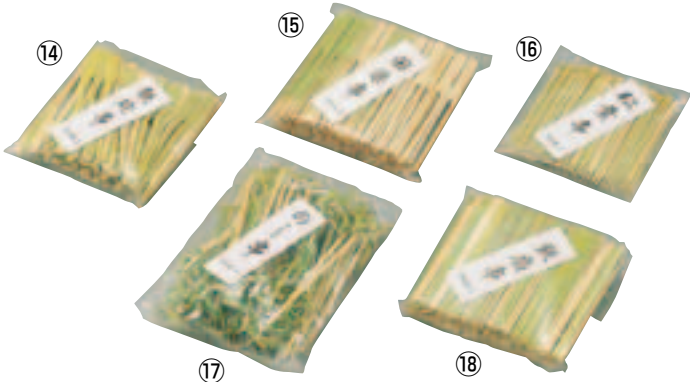
〈OKC-40〉	8-0739-1101	¥220
全長:160		

⑫ 18-10 居酒屋 マルチフォーク

〈PIZ-01〉	8-0739-1201	¥350
全長:158		

⑬ 竹フォーク (100本入)

〈DTK-04〉	8-0739-1301	¥370
全長:90		



⑭

⑮

⑯

⑰

⑱

⑭ 竹製鉄砲串 (100本入)

	mm	
8-0739-1401	90	¥600
8-0739-1402	120	¥600
8-0739-1403	150	¥630

⑮ 竹製田楽串 (100本入)

	mm	
8-0739-1501	90	¥1,440
8-0739-1502	120	¥1,580
8-0739-1503	140	¥1,580
8-0739-1504	170	¥1,740

⑯ 竹製松葉串 (100本入)

	mm	
8-0739-1601	60	
8-0739-1602	80	
8-0739-1603	100	
8-0739-1604	120	
8-0739-1605	150	

⑰ 竹製のし串 (100本入)

〈DKS-08〉	8-0739-1701	¥1,200
----------	-------------	--------

90mm

⑱ 竹製鉄扇串 (100本入)

〈DKS-09〉	8-0739-1801	¥1,200
----------	-------------	--------

90mm



各種名入れ承ります。

厨房機器・設備
炊飯器・保温ジャー・しゃもじ
オーブン・レンジ・コンロ
冷蔵庫・冷凍庫
フライヤー・関連用品
ゆで麺機・餃子焼機
焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ
釜めし・ビン・バコンロ
シンク・シンク周り用品
作業台・キッチン収納



① 竹製丸串 (箱入1kg)

	mm	
8-0740-0101	120 (約1,900本)	¥1,500
8-0740-0102	135 (約1,600本)	¥1,500
8-0740-0103	150 (約1,400本)	¥1,500
8-0740-0104	180 (約1,250本)	¥1,500
8-0740-0105	210 (約1,050本)	¥1,800
8-0740-0106	280 1000本束	¥3,700

●φ2.5mm



② 竹製うなぎ串 (箱入1kg)

	mm	
8-0740-0201	120	¥1,500
8-0740-0202	135	¥1,500
8-0740-0203	150	¥1,500
8-0740-0204	165	¥1,650
8-0740-0205	180	¥1,650
8-0740-0206	210	¥1,800

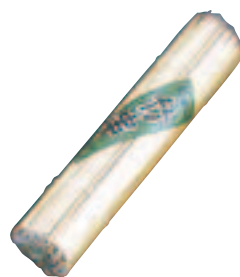
●少し太めのφ3mm



③ 竹製丸串 (200本入)

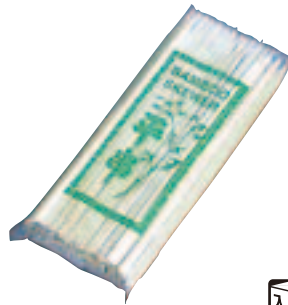
	mm	
8-0740-0301	150	¥720
8-0740-0302	180	¥760
8-0740-0303	210	¥800

●約φ2mm



④ 竹製角串 (200本入)

	mm	
8-0740-0401	150	¥720
8-0740-0402	180	¥760
8-0740-0403	210	¥800



⑤ 竹製平串 (100本入)

	mm	
8-0740-0501	150	¥500
8-0740-0502	180	¥800
8-0740-0503	210	¥850
8-0740-0504	240	¥900
8-0740-0505	300	¥1,000

●幅: 6mm



⑥ 竹製 鯖串 37cm (50本束)

〈RSB-70〉 8-0740-0601 ¥1,000
幅6×370



⑦ 竹製 鯛串 45cm (50本束)

〈RTI-78〉 8-0740-0701 ¥1,500
幅12×450

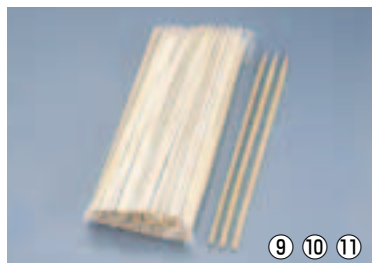
⑧ 竹製 魚串 (50本束)

	cm	
8-0740-0801	28	¥550
8-0740-0802	31	¥600
8-0740-0803	34	¥900
8-0740-0804	37	¥1,000

幅5mm



⑥～⑧
串の先端は手削り仕上げで、食材が抜けにくい構造です。



⑨ 竹製 角串ロング 300mm 2541 (200本入)

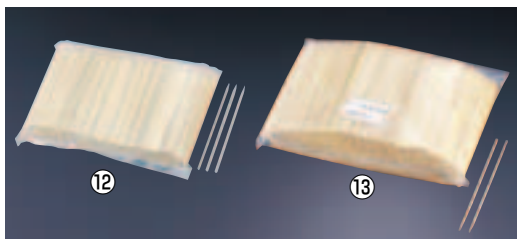
〈XOI-27〉 8-0740-0901 ¥2,350
巾4×300

⑩ 竹製 角串ロング 300mm 2353 (100本入)

〈XOI-28〉 8-0740-1001 ¥1,800
巾5×300

⑪ 竹製 角串ロング 400mm 2715 (50本入)

〈XOI-29〉 8-0740-1101 ¥1,650
巾7×400



⑫ 竹製 海老串 (1,000本入)

8-0740-1201	3701	90mm	φ1.8×90	¥1,200
8-0740-1202	3709	120mm	φ1.8×120	¥1,600
8-0740-1203	3716	150mm	φ1.8×150	¥1,800

⑬ 木製 ダンゴ串 (1,000本束)

〈DKS-27〉 8-0740-1301 ¥1,400
135mm



⑭ 竹製バーベQ串 (50本入)

	mm	
8-0740-1401	240	¥370
8-0740-1402	270	¥400

●約φ3.5mm

⑮ 竹製 十八番角おでん串

8-0740-1501	B-321	13.5cm (250本入)	¥560
8-0740-1502	B-322	15cm (250本入)	¥640
8-0740-1503	B-323	21cm (200本入)	¥740

2.8mm角



⑯ 竹製角串40cm (10本束)

〈DKS-30〉 8-0740-1601 ¥180
約4mm角



⑰ UK18-8 串入れ

〈DKS-31〉 8-0740-1701 ¥2,950
φ40×H100 (ベースφ80)



⑱ ABS樹脂 くし立

〈DKS-14〉 8-0740-1801 ¥1,800
φ60×H133
●御使用になりました竹串等を入れるのに便利です。



⑲ メラミン 隅丸型くし立 黒

〈DKS-29〉 8-0740-1901 ¥1,500
63×63×H130

⑳ メラミン 丸型くし立 黒

〈DKS-28〉 8-0740-2001 ¥1,350
φ50×H105



㉑ 木製 串立て

8-0740-2101	大 SB-712	¥2,300
	φ60×H115	
8-0740-2102	小 SB-713	¥2,000
	φ60×H85	

料理道具
調理小物
調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

軽食
鉄板焼用品

製菓用品

フロン棚

洗浄用
ラック

清掃用品

長靴白衣
衛生

消耗品

ハンケット
ウェア

フラット
ウェア

テーブル
ウェア

卓上備品

料理演出用品

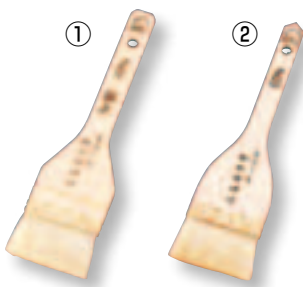
グラス食器

ホテル
旅館用品

テーブル
椅子

サイン

店舗備品



① 木柄 極上 白ハケ (山羊毛)
〈BHK-36〉

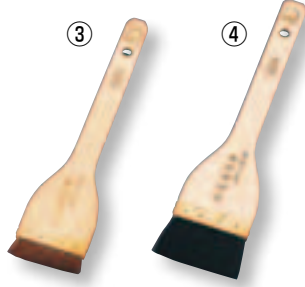
	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-0101	30	223	35	¥1,350
8-0741-0102	36	235	36	¥1,500
8-0741-0103	45	235	36	¥1,750
8-0741-0104	60	236	36	¥2,300
8-0741-0105	75	237	36	¥2,600
8-0741-0106	90	237	36	¥3,000
8-0741-0107	105	239	38	¥3,700
8-0741-0108	120	239	38	¥4,200

●三味糸三段仕上げ

② 木柄 白ハケ (山羊毛)
〈WHK-01〉

	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-0201	30	223	33	¥660
8-0741-0202	36	223	33	¥740
8-0741-0203	45	223	35	¥780
8-0741-0204	60	226	36	¥960
8-0741-0205	75	226	36	¥1,160
8-0741-0206	90	229	36	¥1,600
8-0741-0207	105	229	36	¥1,940
8-0741-0208	120	229	36	¥2,160
8-0741-0209	150	236	36	¥2,900

※



③ 馬毛 タレバケ
〈BHK-02〉

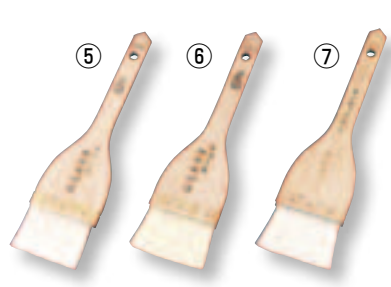
	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-0301	30	227	15	¥900
8-0741-0302	45	230	15	¥1,220
8-0741-0303	60	227	15	¥1,450

※

④ 木柄 黒ハケ (山羊毛)
〈WHK-02〉

	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-0401	30	247	34	¥1,220
8-0741-0402	45	249	36	¥1,650
8-0741-0403	60	249	36	¥2,150
8-0741-0404	75	249	36	¥2,500
8-0741-0405	90	249	36	¥3,100

※



⑤ 木柄 ナイロンハケ
〈WHK-04〉

	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-0501	30	232	42	¥960
8-0741-0502	45	233	43	¥1,450
8-0741-0503	60	234	44	¥1,800

※

⑥ 木柄 アクリルハケ
〈WHK-10〉

	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-0601	30	225	36	¥660
8-0741-0602	45	225	36	¥800
8-0741-0603	60	226	36	¥900

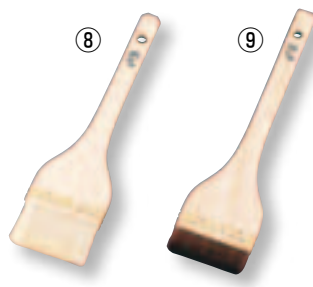
⑦ 厚口 ヤンルックハケ
〈WHK-16〉

	mm	全長	毛長	
8-0741-0701	30	230	40	¥1,000
8-0741-0702	45	230	40	¥1,500
8-0741-0703	60	232	42	¥1,900
8-0741-0704	75	234	42	¥2,400
8-0741-0705	90	236	43	¥3,000
8-0741-0706	105	236	43	¥3,600
8-0741-0707	120	236	43	¥4,400
8-0741-0708	150	245	43	¥5,700

ハケの選び方

Information

- ①極上白ハケ 白山羊毛の中でも毛切れをおこし難いものを選抜。脱毛、毛切れ防止に重点を置いた刷毛です。製菓製パン和食洋食と幅広く使用できます。
- ②白ハケ 調理刷毛のスタンダード。白山羊毛を使用し調理用刷毛の中では一番含みが良くなっています。用途も幅広く和食洋食、製パンとオールマイティに使えます。
- ③馬毛タレ刷毛 馬毛の中でも一番柔らかな毛を使用しています。毛丈を短くすることにより適度なタレの含み具合が実現しました。寿司、和食に適しています。
- ④黒ハケ 黒毛の為 小麦粉、砂糖等の付着具合が一目でわかります。また、万が一の脱毛も発見し易く取り除き易いので安心です。
- ⑤ナイロン刷毛 ナイロン毛 (PBT) を使用することにより天然毛で懸念される毛切れの心配がなくなります。ただ、天然毛に比べ含みは悪くなります。
- ⑥アクリル刷毛 柔らかなアクリル繊維を使用している為パン生地やスポンジ生地等の素材を傷めることなく使用できます。製菓製パンに向いています。
- ⑦ヤンルック刷毛 ナイロン刷毛よりも厚みをだすことにより含みの悪さをカバーしたものです。製菓製パンに使用されます。



⑧ 羊毛 テリハケ (山羊毛)
〈BHK-58〉

	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-0801	30	220	35	¥320
8-0741-0802	36	225	35	¥400
8-0741-0803	45	225	35	¥520
8-0741-0804	60	225	35	¥660
8-0741-0805	75	235	40	¥860
8-0741-0806	90	235	40	¥1,080
8-0741-0807	105	240	40	¥1,400

- 一般的によく使われている料理ハケです。毛がやわらかく含みがいいので塗りやすく、食材を傷つけません。
- 料理・お菓子用など万能にお使いいただけます。

⑨ 胴毛 テリハケ (馬毛胴毛)
〈BHK-59〉

	mm	
8-0741-0901	36	¥520
8-0741-0902	45	¥630
8-0741-0903	60	¥740

全長:230 毛の長さ:18

- 馬毛のもっともやわらかい毛を使用していますので、やわらかい食品に塗るときなど最適です。
- タレハケとしてお使いください。使いやすいように柄を長くしてあります。

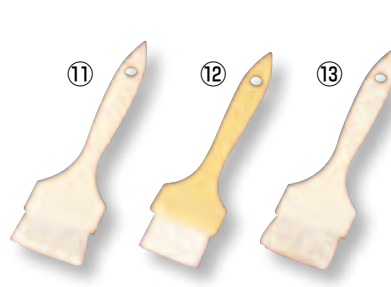


⑩ ナイロン テリハケ
〈BHK-56〉

	mm	全長	
8-0741-1001	30	220	¥460
8-0741-1002	36	220	¥530
8-0741-1003	45	225	¥670
8-0741-1004	60	225	¥820

毛の長さ:35

- 使いやすく手入れがしやすいナイロンの毛を使用しています。毛先があり、腰が強く粘度の強い食材を塗る時に最適です。
- 製菓、料理ハケとして万能にお使いいただけます。



⑪ プラ柄 テリハケ (羊毛)
〈BHK-57〉

	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-1101	15	180	20	¥140
8-0741-1102	20	185	23	¥160
8-0741-1103	30	185	23	¥180
8-0741-1104	40	185	25	¥210
8-0741-1105	50	185	25	¥250

- 柄がプラスチックで出来ていますので、お手入れがしやすく、垂れが柄に染み込んだりしません。ちょっとした所を塗るのに便利です。

⑫ プラ柄 ナイロンハケ
〈BHK-82〉

	mm	全長	毛の長さ	
8-0741-1201	30	180	23	¥200
8-0741-1202	40	183	26	¥260
8-0741-1203	50	181	27	¥320

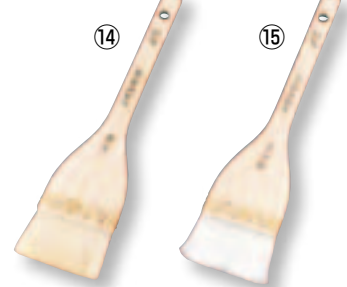
材質:毛/ナイロン毛

ハンドル/プラスチック製

⑬ プラ柄 白ハケ (山羊毛)
〈WHK-03〉

	mm	
8-0741-1301	30	¥130
8-0741-1302	45	¥150
8-0741-1303	60	¥180

全長:190 毛の長さ:30



⑭ NEO料理刷毛 華月
(埋込式山羊毛)
〈BHK-78〉

	mm	全長	
8-0741-1401	30	235	¥450
8-0741-1402	36	240	¥560
8-0741-1403	45	250	¥660
8-0741-1404	60	255	¥800
8-0741-1405	75	260	¥1,000
8-0741-1406	90	260	¥1,200

毛の長さ:40mm

⑮ NEO料理刷毛 雪の舞
(埋込式ナイロン毛)
〈BHK-79〉

	mm	全長	
8-0741-1501	30	235	¥700
8-0741-1502	36	240	¥800
8-0741-1503	45	250	¥900
8-0741-1504	60	255	¥1,140
8-0741-1505	75	260	¥1,380
8-0741-1506	90	260	¥1,660

毛の長さ:40mm

埋込式

※⑭⑮木柄に切り込みを入れ、はさみ込むことにより隙間を最小限に抑えました。3段で締めて密着度もアップしています。



異物混入対策品!



① 木柄 青ナイロン
折り曲げ刷毛 〈BHK-D0〉

mm		
8-0742-0101	30	¥ 860
8-0742-0102	45	¥ 1,100
8-0742-0103	60	¥ 1,300

全長:215
毛の長さ:30
材質:毛/PBT
●結末部を折り曲げて作成しており、毛が抜けにくくなっています。



② 黒塗り柄刷毛(馬鬃毛) 30mm
〈BHK-C8〉 8-0742-0201 ¥3,300

全長:213
毛の長さ:18
材質:ハンドル/木柄



③ 黒塗り柄刷毛
細柄(馬鬃毛) 20mm
〈BHK-D3〉 8-0742-0301 ¥3,700

全長:217 毛の長さ:20
材質:ハンドル/木柄



④ ナイロン 金巻 テリハケ
〈BHK-55〉

mm		
8-0742-0401	36	¥ 920
8-0742-0402	45	¥ 1,070
8-0742-0403	60	¥ 1,200

全長:245 毛の長さ:40
●使いやすいナイロンで作っており、毛が抜けにくく、お手入れが簡単です。



⑤ プラ柄 DX 御料理ハケ
(山羊毛) 〈WHK-13〉

mm	全長	
8-0742-0501	30 235	¥600
8-0742-0502	40 245	¥640
8-0742-0503	45 250	¥680

毛の長さ:45

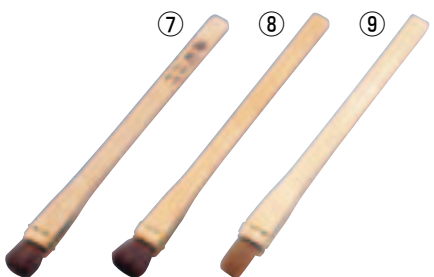
mm	全長	
8-0742-0504	50 260	¥740
8-0742-0505	60 260	¥840

⑥ プラ柄 PBT 白先付けハケ
〈WHK-12〉

mm	全長	
8-0742-0601	30 235	¥ 740
8-0742-0602	40 245	¥ 920
8-0742-0603	45 250	¥ 1,040

毛の長さ:45

mm	全長	
8-0742-0604	50 260	¥ 1,140
8-0742-0605	60 260	¥ 1,240



⑦ 竹柄 寿司はけ(馬毛)10mm
〈BHK-75〉 8-0742-0701 ¥380

全長150 毛の長さ:13
●寿司ネタ用のタレを塗るのに便利です。

⑧ 小物ハケ(馬毛) 10mm
〈BHK-80〉 8-0742-0801 ¥380

全長:150 毛の長さ:13
材質:毛/馬毛 馬毛 馬毛 馬毛 馬毛 馬毛

⑨ 小物ハケ(赤ナイロン毛) 10mm
〈BHK-81〉 8-0742-0901 ¥380

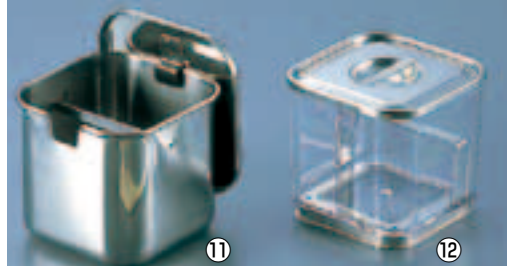
全長:153 毛の長さ:17
材質:毛/赤ナイロン ハンドル/竹柄



⑩ 木柄 三味糸綴じ
御料理刷毛
(山羊毛) 〈DHK-06〉

mm	幅	全長
8-0742-1001	15	15×150 ¥540
8-0742-1002	20	20×190 ¥600

毛の長さ:20

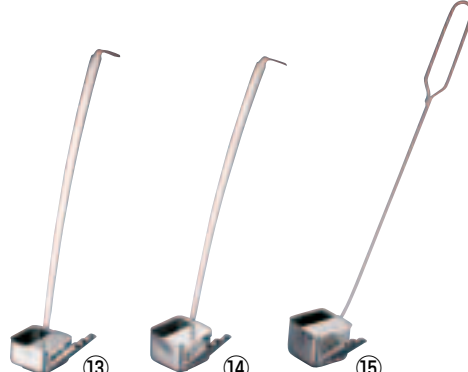


⑪ プレス 角タレ入(モリブデン鋼)
〈BTL-02〉 8-0742-1101 ¥2,340

100×100×H90

⑫ ポリカーボネイト
角タレ入(台付)
〈BTL-03〉 8-0742-1201 ¥2,950

95×95×H90



⑬ 18-8 新型うなぎタレカケ
〈BUN-06〉 8-0742-1301 ¥1,600

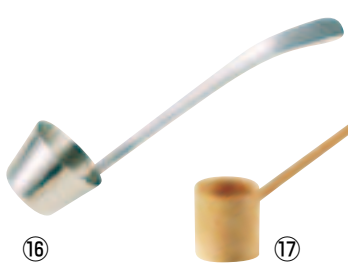
全長:250 24c.c.

⑭ 18-8 本職用うなぎタレカケ
〈BUN-04〉 8-0742-1401 ¥1,600

全長:250 34c.c.

⑮ 18-8 プレスうなぎタレカケ
〈BUN-03〉 8-0742-1501 ¥1,300

全長:290 34c.c.



⑯ 18-8 ライラック
ソース杓子 〈PSC-36〉

C.C.	全長	
8-0742-1601	大 36 170	¥ 1,050
8-0742-1602	中 27 167	¥ 950
8-0742-1603	小 18 163	¥ 850

⑰ 竹トンカツ杓子
〈PTV-03〉 8-0742-1701 ¥600

φ30×全長220



⑱ 陶器 蓋付ミニかめ
(ソース入れ) 〈PMN-04〉

号	外寸	容量	
8-0742-1801	0.1 φ 80×H 85	180ml	¥1,300
8-0742-1802	0.2 φ 90×H105	360ml	¥1,400
8-0742-1803	0.3 φ100×H120	540ml	¥1,700
8-0742-1804	0.5 φ130×H140	900ml	¥2,100
8-0742-1805	0.8 φ140×H160	1.44ℓ	¥2,700



⑲ ホーロー キッチンポット(手付)
〈AKT-16〉

cm	内径	深さ	ℓ	
8-0742-1901	12	120×120	1	¥ 2,300
8-0742-1902	14	140×140	2	¥ 2,500
8-0742-1903	16	160×160	3	¥ 2,800
8-0742-1904	18	180×180	4.5	¥ 3,300
8-0742-1905	21	210×210	7	¥ 3,800

cm	内径	深さ	ℓ	
8-0742-1906	24	240×240	10	¥ 4,500
8-0742-1907	27	270×270	15	¥ 6,000
8-0742-1908	29	290×290	19	¥ 6,800
8-0742-1909	33	330×330	25	¥ 11,000

●ホーロー製ですから塩や酸に強く、ソース、タレ等の保存に最適です。

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビビンバ・コンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

※このページのガス商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

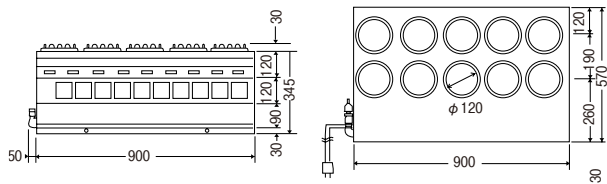
使う人の身になって、経済性、安全性、使い易さを追求して生まれた釜めし炊飯機「タイテックス®」



- 全自動マイコン制御でプロの味。
 - スイッチボン。わずか12分で炊き上がり。
 - 炊飯時間設定可能でおこげ加減も自由自在。
 - 安全で便利な断ち切れ防止機能付。
- ※釜めしセットはP.2097①～⑦の中から
お選びください。(別売)

① マイコン式 全自動釜めし炊飯機
タイテックス (DKM-16) 1～2日

	LPガス	都市ガス	
TDMWS-10型 (10ヶ炊)	8-0743-0101	8-0743-0102	¥1,280,000
TDMWS- 6型 (6ヶ炊)	8-0743-0103	8-0743-0104	¥ 950,000



TDMWS-10型

■仕様

型 式	TDMWS-10 (10ヶ炊)	TDMWS-6 (6ヶ炊)
寸 法 (mm)	950×570×H375	650×570×H375
ガ ス 容 量	強火2,000kcal 弱火650kcal 20,000kcal/h	強火2,000kcal 弱火650kcal 12,000kcal/h
定 格 電 圧	単相100V	
定格周波数	50/60Hz	
消 費 電 力	100W	60W
セット可能時間	1分～30分 (初期値13分)	
炎検知応答時間	1秒以内	
許容周囲温度	-20℃～+60℃	
許容周囲湿度	+40℃にて90%RH以下	
タイマー	任意設定	
ガスホース接続口	L.P.G φ9.5mm 都市ガス φ13mm	
質 量	50kg	30kg
付 属 品	調圧蓋 10ヶ	調圧蓋 6ヶ

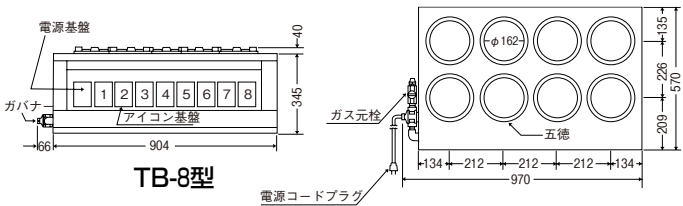
お店繁盛の決定版メニュー!!本格的な石焼ビビンバが4～5分でスピード調理!



- 調理時間は一目でわかるデジタル表示。
 - これは簡単!煩わしい操作は一切無し。
 - 一度設定すればあとはスイッチを押すだけ。
 - 難しいお焦げも自由自在に設定可能。
 - 無駄を省いた小型仕上で狭い厨房でOK。
- ※写真の石釜類は別売です。

② マイコン式 全自動石焼機 釜焼全州 (DKM-18) 1～2日

	LPガス	都市ガス	寸 法 (mm)	
TB-8型 (8ヶ口)	8-0743-0201	8-0743-0202	970×570×H385	¥870,000
TB-6型 (6ヶ口)	8-0743-0203	8-0743-0204	970×570×H385	¥760,000
TB-4型 (4ヶ口)	8-0743-0205	8-0743-0206	670×570×H385	¥650,000



TB-8型

■仕様

型 式	TB-4 (4ヶ口)	TB-6 (6ヶ口)	TB-8 (8ヶ口)
定 格 電 圧	単相100V		
定 格 周 波 数	50/60Hz		
ガ ス 消 費 量	10,800kcal/h	16,200kcal/h	21,600kcal/h
定格消費電力	40W	60W	80W
概 算 質 量	33kg	46kg	55kg
ガスホース接続	都市ガス/13mm L.P.G/9.5mm		



- ガスの熱効率を最大限に活かした設計なので、短時間で炊き上がると共に省エネ効果も満点です。
- 微妙な火加減も自動調整。おこげも自由自在にでき、追い炊きも可能です。
- シンプルで小さなスペースにも収まるデザインです。
- カウンター内でのデモンストレーション効果で、集客にも大きく役立ちます。

③ スーパータイテックス(3合～5合炊) (DKM-22) 1～2日

	LPガス	都市ガス	寸 法 (mm)	
STWS-6型 (6ヶ口)	8-0743-0301	8-0743-0302	904×600×H375	¥1,100,000
STWS-4型 (4ヶ口)	8-0743-0303	8-0743-0304	600×600×H375	¥ 920,000

■仕様

型 式	STWS-6型	STWS-4型
ガ ス 容 量	18,000kcal/h	
総 質 量	65kg	40kg
定 格 電 圧	単相100V	
定 格 周 波 数	50/60Hz	
消 費 電 力	180W	120W
セット可能時間	0秒～99分 (10秒単位認定可)	
炎検知応答時間	1秒以内	
許容範囲 温度	-20℃～+60℃	
許容範囲 湿度	+40℃にて90%RH以下	
セ ッ ト 時 間	任意選定	
ガスホース接続	L.P.G/9.5mm 都市ガス/13mm	

ビビンバガッツシリーズ(石焼ピビンバ専用コンロ)

- 小型で高性能! 短時間で美味しく調理。高効率の優バーナー搭載!
- 立ち消え安全装置付でお店の安全もしっかり守ります。

※このページのガス商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



メーカー直送 全国 運賃別途 納 その都度確認

① ピビンバガッツ2 SPK-572T
(立消え安全装置付)
<DPB-07> 価格 ¥84,000
8-0744-0101 LPガス
8-0744-0102 12A・13A
220×600×H206



メーカー直送 全国 運賃別途 納 その都度確認

② ピビンバガッツ4 SPK-574T
(立消え安全装置付)
<DPB-08> 価格 ¥133,000
8-0744-0201 LPガス
8-0744-0202 12A・13A
440×600×H206



メーカー直送 全国 運賃別途 納 その都度確認

③ ピビンバガッツ6 SPK-576T
(立消え安全装置付)
<DPB-09> 価格 ¥194,000
8-0744-0301 LPガス
8-0744-0302 12A・13A
660×600×H206



④ ビビンバコンロ 強火道楽 KBB8-2B <DBB-05> 価格 ¥63,000
8-0744-0401 LPガス
8-0744-0402 12A・13A
230×570×H224



⑤ ビビンバコンロ 強火道楽 KBB8-4B <DBB-06> 価格 ¥114,000
8-0744-0501 LPガス
8-0744-0502 12A・13A
460×570×H224



⑥ ビビンバコンロ 強火道楽 KBB8-6B <DBB-07> 価格 ¥167,000
8-0744-0601 LPガス
8-0744-0602 12A・13A
690×570×H224

■①～③仕様

型 式	ガス消費量			ガス接続口	点火方式	燃焼部 口数	使用可能 鍋径	質量
	LPガス	12A	13A					
SPK-572T	7.40kw (0.53kg/h)	7.68kw (6,600kcal/h)	8.14kw (7,000kcal/h)	φ9.5mmガス用ゴム管	圧電点火	2	18～21cm	11kg
SPK-574T	14.80kw (1.06kg/h)	15.36kw (13,200kcal/h)	16.28kw (14,000kcal/h)	LPガス 12A・13A		4		22kg
SPK-576T	22.20kw (1.59kg/h)	23.04kw (19,800kcal/h)	24.42kw (21,000kcal/h)	ネジ接続 R1/2オネジ φ13mm ガス用ゴム管		6		33kg

※LPガスと12A・13Aのみとなります。
※立消え安全装置なしもあります。

■④～⑥仕様

型 式	ガス消費量		接続口(mm)		点火方式	質量 (kg)
	LPガス	12A・13A	LPガス	12A・13A		
KBB8-2B	6.51kw (0.47m ³ /h)	6.51kw (5,600kcal/h)	φ9.5	φ13	連続スパーク 自動点火	11
KBB8-4B	13.02kw (0.94m ³ /h)	13.02kw (11,200kcal/h)				19
KBB8-6B	19.63kw (1.41m ³ /h)	19.63kw (16,800kcal/h)				27.5

- 立消安全装置付
- 火力三段切替え



メーカー直送 全国 運賃別途 納 その都度確認

⑦ ビビンバガステーブル GT-BB4L
<DBB-04> 価格 ¥260,000
8-0744-0701 LPガス
8-0744-0702 12A・13A

600×450×H150
ガス消費量:LPガス/13.6kw 都市ガス/14Kw
ガス接続管口:LPガス、都市ガス/20A
※写真の石鍋は商品に含まれません。

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚
洗浄用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



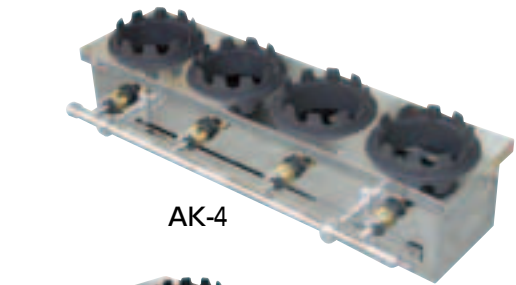
AN-8

① 鍋焼き用ガステーブル <DNB-01> 1~2日

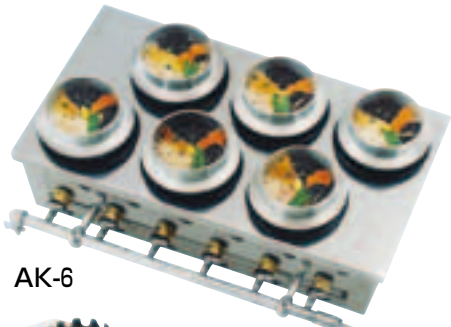
型 式	LPガス	都市ガス	寸法(mm)	
AN-4(4ヶ口)	8-0745-0101	8-0745-0102	770×200×H170	¥ 92,000
AN-6(6ヶ口)	8-0745-0103	8-0745-0104	675×370×H170	¥ 144,000
AN-8(8ヶ口)	8-0745-0105	8-0745-0106	865×370×H170	¥ 178,800
AN-10(10ヶ口)	8-0745-0107	8-0745-0108	1,055×370×H170	¥ 210,000

■仕様

型 式	ガス消費量		ガス接続口		点火方式
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
AN-4(4ヶ口)	5.0kw	5.6kw	φ9.5	φ13	マッチ点火
AN-6(6ヶ口)	7.5kw	8.4kw			
AN-8(8ヶ口)	10.0kw	11.0kw			
AN-10(10ヶ口)	13.6kw	14.0kw			



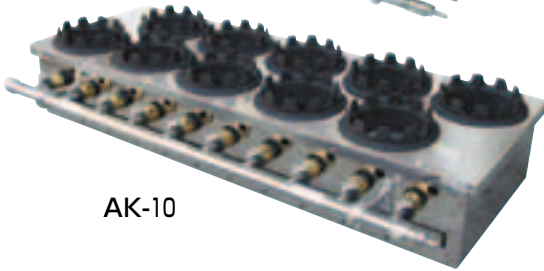
AK-4



AK-6



AK-8



AK-10

② 釜飯用ガステーブル <DKM-24> 1~2日

型 式	LPガス	都市ガス	寸法(mm)	
AK-4(4ヶ口)	8-0745-0201	8-0745-0202	770×200×H170	¥ 92,000
AK-6(6ヶ口)	8-0745-0203	8-0745-0204	675×370×H170	¥ 144,000
AK-8(8ヶ口)	8-0745-0205	8-0745-0206	865×370×H170	¥ 178,800
AK-10(10ヶ口)	8-0745-0207	8-0745-0208	1,055×370×H170	¥ 210,000

※写真の釜は別売です。(P.2097参照)

■仕様

型 式	ガス消費量		ガス接続口		点火方式
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
AK-4(4ヶ口)	5.0kw	5.6kw	φ9.5	φ13	マッチ点火
AK-6(6ヶ口)	7.5kw	8.4kw			
AK-8(8ヶ口)	10.0kw	11.0kw			
AK-10(10ヶ口)	13.6kw	14.0kw			



③ トキワ アルミ釜めしセット
<DKM-13> 8-0745-0301 ¥6,300

164×164×H137
釜 内: φ120 アルミダイキャスト
●しゃもじ付

※危険ですから、トキワ釜めしセッ
ト専用釜以外のものには使用
しないでください。



④ トキワ圧力蓋
<DKM-15> 8-0745-0401 ¥8,000

特殊パッキンつき圧力ボタン
圧力ボタンのパッキンが蓋に密着。
鉄製圧力ボタンの重さで釜内の圧力を上げ、
素早く炊きあげます。



⑤ 謹製 釜炊き三昧 <DKM-26>

8-0745-0501 2合炊き φ218×H130 ¥ 7,000
8-0745-0502 3合炊き φ240×H150 ¥ 8,000
8-0745-0503 5合炊き φ252×H170 ¥ 10,000

材質: 釜/アルミニウム合金
蓋/ステンレス
かまど/アルミニウム板

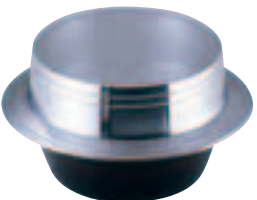
- ご家庭のガスレンジで簡単に美味しいご飯が味わえます。
- かまどには吹きこぼれ受けが付いているのでレンジ廻りの汚れを防ぎます。
- Siセンサーコンロ対応



⑥ アルミ鋳物 小釜 カン付 <QKM-68>

	cm	炊飯量	ツバ下外径	ツバ下高さ	
8-0745-0601	22	1.6升	φ230	102	¥12,400
8-0745-0602	24	1.8升	φ255	120	¥13,000
8-0745-0603	26	2.3升	φ270	124	¥14,000

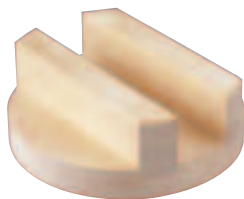
※大きいサイズの釜はP.377に掲載してあります。



⑦ アルミ鋳物 小釜 カン無 <QKM-67>

	cm	炊飯量	ツバ下外径	ツバ下高さ	
8-0745-0701	16	0.6升	φ171	78	¥ 8,000
8-0745-0702	18	0.8升	φ189	87	¥ 8,400
8-0745-0703	20	1.2升	φ210	92	¥ 9,000
8-0745-0704	22	1.6升	φ230	102	¥10,400
8-0745-0705	24	1.8升	φ255	120	¥11,000
8-0745-0706	26	2.3升	φ270	124	¥12,000

※大きいサイズの釜はP.377に掲載してあります。



⑧ 小釜専用 木蓋(スプルス)
<AKB-09>

	cm	
8-0745-0801	18 (釜16cm用)	¥2,800
8-0745-0802	20 (釜18cm用)	¥3,000
8-0745-0803	22 (釜20cm用)	¥3,100
8-0745-0804	24 (釜22cm用)	¥3,600
8-0745-0805	26 (釜24cm用)	¥3,700
8-0745-0806	28 (釜26cm用)	¥4,300

※大きいサイズの木蓋は
P.377に掲載してあります。

世界に認められた高性能浄水システム「シーガルフォー」

すぐれた浄水性能は世界47ヶ国での使用実績と、数多くの検査データが実証。



① 浄水器シーガルフォー X-1DS (カウンター据置タイプ)

〈DZY-56〉 8-0746-0101 ￥130,000

φ127×H137 (243)
浄水量:約3.8ℓ/分
浄水能力:約3.8t
質量:約1.3kg (カートリッジ含む)
付属品:専用カードリッジ1個

●最高級ステンレス仕様ですので、長期の使用にも耐えられます。

② 浄水器シーガルフォー X-2DS (カウンター据置タイプ)

〈DZY-52〉 8-0746-0201 ￥187,500

φ127×H253 (373)
浄水量:約7.6ℓ/分 (2.1kgf/cm²)
浄水能力:7.6t
質量:約1.9kg (カートリッジ含む)
付属品:専用カートリッジ1個

ファインセラミックフィルター浄水器C-1(シー・ワン)マスター

高性能活性炭(抗菌性)と鉛除去セラミックで13物質すべてを除去します。



③ 業務用ビルトイン浄水器 C1マスター CW-501 (DZY-57)

8-0746-0301 本体(カートリッジ1本付)

メーカー直送 3~5日

￥100,000

8-0746-0302 交換用カートリッジCWA-05

￥27,000

φ145×H280
質量:3.2kg(満水時4.6kg)
●ミネラルはそのまま、0.0001mmの超微細孔でよごれ細菌をろ過します。
●除去率99.999%なので、食中毒の原因になる細菌や微細な不純物をほぼ完璧に取り除くことができます。(財団法人日本食品分析センター調べ)
※取り付けは安全・衛生上、施工専門業者にご依頼ください。

■③仕様

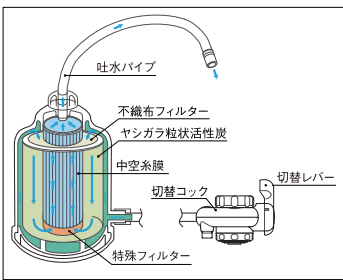
品番	CW-501
材質	ステンレス・ABS樹脂(カートリッジ)
ろ材の種類	セラミック、活性炭、不織布
ろ過流量	4ℓ/分
使用可能な最小動水圧	0.1MPa
ろ材の使用限界	12ヶ月(1日27ℓ使用した場合の月数)

どんなキッチンにもフィットする、コンパクトで高性能な浄水器

活性炭層でゆっくりと有機物を吸着させ、中空糸膜層ではニゴリ・鉄サビ・アルミニウム等0.15ミクロン以上の物質を取り除きます。



■名称と構造図

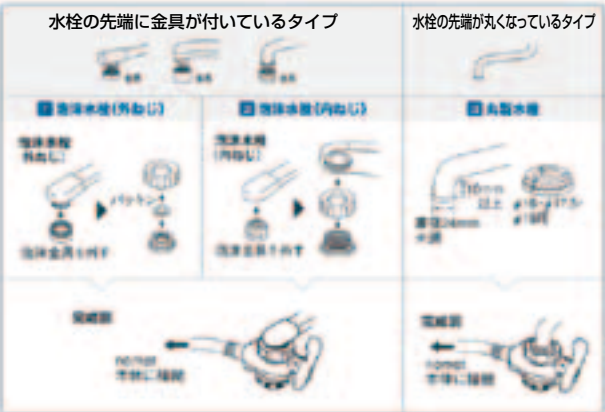


④ 家庭用コンパクト浄水器 (据え置きタイプ) nomot(ノモット)

〈EZY-11〉 8-0746-0401 ￥19,800

φ110×H264

■取り付け可能な水栓



※上記の水栓以外は取り付けできません。

■④仕様

種類	Ⅱ型(蛇口先分岐据え置きタイプ)
ろ過流量	3ℓ/分
ろ材	不織布、ヤシガラ粒状活性炭(鉛除去剤配合)、中空糸膜
ろ過能力	遊離残留塩素(2.0mg/ℓ時) 6,000ℓ 濁り(濁度:2度時) 5,000ℓ
ろ材使用限界	2,400ℓまたは12ヶ月以内(1日6ℓ使用の場合)
毎朝放流時間	10秒
使用可能水圧	0.1~0.35MPa (0.7~3.6kgf/m ²)
質量(満水時)	0.6kg (1.1kg)
ホース長さ	約1m
除去しない成分	水の中に溶け込んだ塩基分(イオン)

※硬水を軟水にかえることはできません。

ファインセラミックフィルターが99.999%の細菌を除去。
見やすい液晶表示でカートリッジの寿命が一目でわかる。



⑤ ファインセラミック浄水器 C1「シー・ワン」 CW-101(NB)

〈DZY-41〉 8-0746-0501 ￥60,000

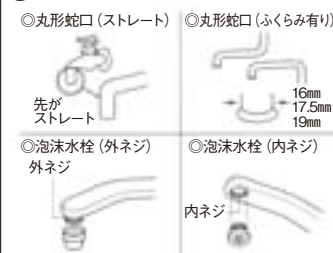
147×156×H300

■⑤CW-101(NB)仕様

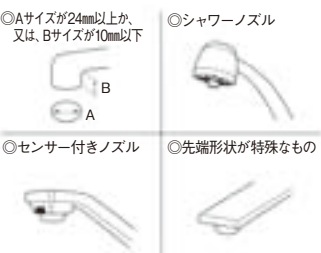
材質の種類	本体・切替コック	ABS樹脂、ステンレス
ろ材の種類	ホース	ポリエチレン
ろ過流量		セラミック、活性炭、不織布
ろ過流量		3.5ℓ/分
使用可能な最小動水圧		0.05MPa (0.5kgf/cm ²)
ろ材の交換時期の目安		約12ヶ月(1日20ℓ使用した場合の月数)
電源		リチウムコイン電池(CR2354)×1個
質量(満水時)		2.90 (3.80) kg
付属品		切替コック、給水ホース、取り付け用付属品、コイン電池、結束バンド

※ろ材の交換期間の目安は、使用水量、水質、水圧により異なります。
※本体の耐熱温度は50℃です。浄水は35℃以下でお使いください。
※本体の常用使用圧力は0.05~0.4MPaです。

○ 取り付け可能な蛇口例



× 取り付けできない蛇口例





① 東レトレビーノ カセット 204MX MK-204MX

〈DTL-12〉 **8-0747-0101 ￥9,500**

93×149×H94

電源:コイン型リチウム電池CR2032×1個付

カートリッジ交換目安:2ヶ月(1日10ℓ使用の場合)

- 体に大切なミネラル分を損なわずに、鉄サビ、大腸菌などミクロの汚れをキャッチします。
- 液晶ディスプレイに、浄水の使用残量を表示し、使い終わると“0”が点滅。カートリッジ交換の目安をお知らせします。



イオン交換体
粒状活性炭

交換目安
600L

中空糸フィルター

粒状活性炭

・遊離残留塩素
・総トリハロメタン(クロロホルム、ブロモジクロロメタン、ジブロモクロロメタン、ブロモホルム)
・カビ臭(2-MIB)・農薬(CAT)・テトラクロロエチレン・トリクロロエチレン・1,1,1-トリクロロエタン

イオン交換体

溶解性鉛を除去。

中空糸フィルター

濁りを除去。

ミネラル

ミネラル分はそのまま、気になる物質を強力除去!



② 東レトレビーノ カセット用 カートリッジ MKC.MXJ

〈DTL-13〉 **8-0747-0201 ￥4,500**

MK-204MX用のカートリッジです。

多層構造中空糸フィルター



③ 東レトレビーノ スーパータッチ 903V SX903V

〈DTL-10〉 **8-0747-0301 ￥7,200**

121×101×H68

カートリッジ交換目安:2ヶ月(1日10ℓ使用の場合)

- 体に大切なミネラル分を損なわずに、鉄サビ、大腸菌などミクロの汚れをキャッチします。
- ワンタッチで水流の切替が可能なタッチレバーを採用。お料理中でもスムーズな切替が可能です。



交換目安
600L

中空糸フィルター

粒状活性炭

・遊離残留塩素
・総トリハロメタン(クロロホルム、ブロモジクロロメタン、ジブロモクロロメタン、ブロモホルム)
・カビ臭(2-MIB)・農薬(CAT)・テトラクロロエチレン・トリクロロエチレン

イオン交換体

溶解性鉛を除去。

中空糸フィルター

濁りを除去。

ミネラル

ミネラル分はそのまま、気になる物質を強力除去!

多層構造中空糸フィルター

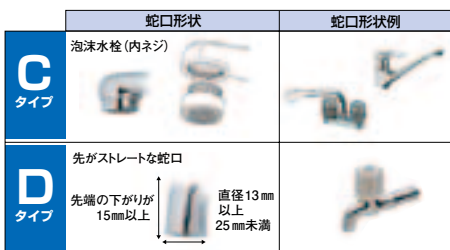
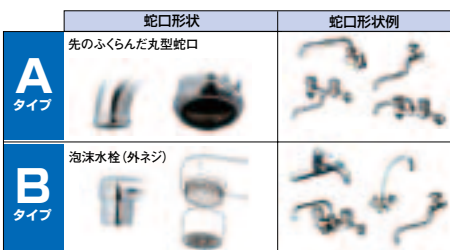
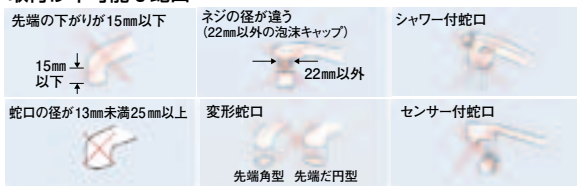


④ 東レトレビーノ スーパータッチ用 カートリッジ STC.VJ

〈DTL-11〉 **8-0747-0401 ￥4,500**

SX-903V用のカートリッジです。

取付け不可能な蛇口



クリンスイ カートリッジの汚れがひと目でわかるチェックウィンドー シンプルで持ちやすいフラットレバー

浄水ナビゲーション

適正水量を超えると波のアニメーションが速くなり、水量を絞るようにメッセージでお知らせ。出しすぎないで、しっかり浄水が可能です。

残量サイン

カートリッジの交換時期は、数字とメッセージでお知らせ。

電池交換サイン

残量が少なくなると点滅してお知らせ。



⑤ 蛇口直結型浄水器 クリンスイ CSP701-WT

〈DZY-59〉 **8-0747-0501 ￥12,500**

126×132×H78

- 製品の汚れと傷を防止する「汚れ防止コート」

※交換カートリッジは⑥をご使用ください。

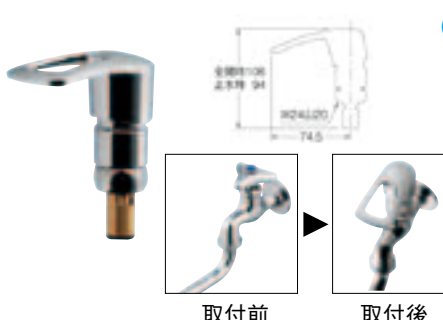


⑥ 浄水器 クリンスイ 交換用 カートリッジ スーパーハイグレード HGC9S

〈DZY-55〉 **8-0747-0601 ￥4,700**

除去物質数13+2

回転ハンドル式がレバー式に変身!



⑦ カクダイ 交換用シングルレバー上部 793-202

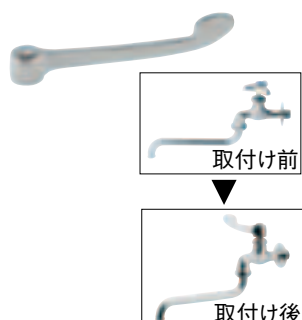
〈DLB-04〉 **8-0747-0701 ￥4,900**

材質:黄銅、亜鉛

使用温度:1~60℃

- JIS13ミリの回転ハンドルを上下操作のレバー式に交換できます。

少ない力で開閉 ハンドル操作が楽々!

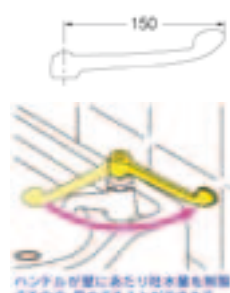


⑧ カクダイ 交換用ロングレバーハンドル 793-619

〈DLB-05〉 **8-0747-0801 ￥1,950**

材質:亜鉛、黄銅

- ハンドルが壁に当たり吐水量を制限するので、節水することができます。
- 各メーカーに対応したインサート樹脂とビスが付属されているので、ほとんどの水栓に取付け可能です。



品番	CSP701-WT
除去物質数	13+2 スーパーハイグレード
遊離残留塩素 ※3	900ℓ
濁り ※4	900ℓ
総トリハロメタン ※3	900ℓ
クロロホルム ※3	900ℓ
ブロモジクロロメタン ※3	900ℓ
ジブロモクロロメタン ※3	900ℓ
ブロモホルム ※3	900ℓ
溶解性鉛 ※3	900ℓ
農薬 (CAT) ※3	900ℓ
カビ臭 (2-MIB) ※3	900ℓ
テトラクロロエチレン ※3	900ℓ
トリクロロエチレン ※3	900ℓ
1,1,1-トリクロロエタン ※3	900ℓ
鉄 (微粒子状) ※2	●
アルミニウム (中性)	●
交換お知らせ機能	液晶表示
初期流量 (水温20℃の場合、JIS S 3201による)	1.6ℓ/分
ろ材の交換時期の目安	3ヶ月 (1日10ℓ使用の場合の月数)
質量	310g(満水時430g)
電池 / 電源	CR2032(電池)
付属のカートリッジ	HGC9S

※1 家庭用品品質表示法に定められた除去対象13物質です。

JIS S 3201での試験結果

※2 浄水器協会が定められた規格基準(JWPAS B.100)に

挙げられている除去対象物質です。

※3 除去率80% ※4 ろ過流量50%

① 高性能小型浄水器 クリピーレ NX-5

〈DKL-10〉

- 8-0748-0101 本体(カートリッジ1個付) グリーン ￥2,400
- 8-0748-0102 本体(カートリッジ1個付) ピンク ￥2,400
- 8-0748-0103 交換用カートリッジ(2個入り) ￥2,400



φ88×H69

耐熱温度：浄水/35℃原水/50℃

水流：ストレート・シャワー

- 水道水中の5項目の物質を除去し、安心でおいしい水がいつでも飲めます。
- 約7cmのワイドシャワーで大きい食器も広々とスピーディーに洗え、使用水量が最大60%節水できます。
- 浄水(ストレート)・原水(シャワー)がワンタッチで切り替えられます。
- 原水、浄水がワンタッチで切り替えられます。

■仕様

ろ 材 の 種 類	活性炭・不織布
浄 水 能 力	遊離残留塩素・農薬(CAT)・カビ臭(2-MIB)・テトラクロロエチ(JIS S 3201試験結果) レン・トリクロロエチレン(総ろ過水量900ℓ 除去率80%)
ろ材の取換時期の目安	1日10ℓの場合で約3ヶ月(900ℓ)

② シャワー蛇口 クリシャワースイング

〈DKL-06〉 8-0748-0201 ￥850

60×45×H60

耐熱温度：70℃

水流：ストレート・シャワー

- ノズルの向きが、360°変えられる首振りタイプです。
- シャワーを使用すると使用流量が約20%節約できます。

③ シャワー蛇口 節水クリシャワー

〈DKL-07〉 8-0748-0301 ￥850

φ66×H24

耐熱温度：60℃

水流：ストレート・シャワー

- 節水ユニットを使用して、シャワーに切り替えると使用流量が最大約60%節水できます。
- 水はねに悩む方に、おすすめです。

④ 業務用節水シャワー クリシャワープロ

〈DKL-08〉 8-0748-0401 ￥2,400

88×H45

耐熱温度：60℃

水流：ストレート・シャワー

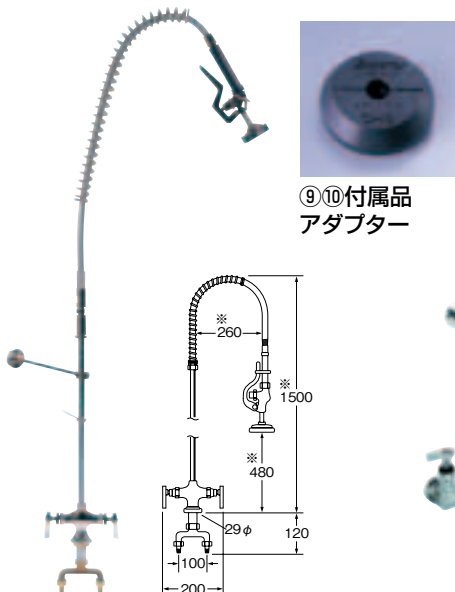
- 2タイプの節水ユニットで使用流量が調節でき、最大約60%節水できます。
- 約7cmのワイドシャワーで大きい食器も広々とスピーディーに洗えます。

優れた機能性 簡単な操作性 高い耐久性

パワフルな水の勢いで食器の汚れを一気に落とします。ハンドルの握り加減だけで水量を調節。

大半のメンテナンスは消耗部品のガスケット交換でOK。

- 洗浄前のすすぎをすることにより、洗浄時間の短縮・光熱費の節約などコスト削減に繋がります。
- お湯を使えば簡単な洗浄はすすぎだけで済むので、飛躍的にオペレーションコストを低減します。



⑨⑩付属品 アダプター

アンコール プリンスシャワーユニット

⑨ 縦型 KL50-1000BR (天板取付タイプ)

〈DSY-08〉 8-0748-0901 ￥88,000

取付け水栓：湯水混合水栓

排管ピッチ：100mm

排管径：1/2インチ

- ウォールブラケット付

※流し台取付用



⑩ 横型 KL53-1000BR (背立取付タイプ)

〈DSY-09〉 8-0748-1001 ￥94,000

取付け水栓：湯水混合水栓

排管ピッチ：200mm

排管径：1/2インチ

- ウォールブラケット付

※壁面またはシンクのバックガード取付用



①～⑦

取り付けできる水栓

自在水栓(先のふくらんだタイプ)	泡沫水栓(外ネジ式)	泡沫水栓(内ネジ式)

⑤ 業務用節水シャワー クリシャワープロ 首振り

〈DKL-09〉 8-0748-0501 ￥2,600

φ88×H87

耐熱温度：60℃

水流：ストレート・シャワー

- 節水ユニットをセットすると、使用流量が最大約60%節水できます。
- ヘッドが360°回転、左右に約100°動かせるので大きい洗い物にも便利です。

シャワーで節水！最大節水率約 50% 以上

⑥ スイングシャワー J-106

〈DSW-01〉 8-0748-0601 ￥750

φ43×H75

材質：ABS樹脂、エラストマー樹脂、合成ゴム

耐熱温度：70℃

- 一般水栓(パイプ径16mm)、泡沫水栓外ネジ式(口径22mm)に取り付けが可能。
- シャワーとストレートの切替えが可能です。
- 広域シャワーなので大きな食器などの洗い物に便利です。
- ノズルが360°回転するので、シンクのお掃除にも便利です。

NEW

⑦ シャワー蛇口 伸びるクリシャワー SFN-1569

〈DKL-14〉 8-0748-0701 ￥930

85×49×H120

耐熱温度：50℃

水流：ストレート、シャワー

- 最大7.5cmまで、ジャバラが伸びます。
- ノズルの向きが360度変えられるので届きにくかったシンクの隅まできれいに洗い流せます。

⑧ キッチンシャワー白 (フリーサイズ)

〈EKT-01〉 8-0748-0801 ￥1,000

材質：合成ゴム・ステンレス

- ストレート&シャワーがレバーでワンタッチ切替。
- 蛇口の角度が自由にかえられます。

NEW

⑪ 蛇口直結型自動水栓 mizupita(水びた) MP-320WS

〈DZD-01〉 8-0748-1101 ￥12,637

41×53×H60

- 蛇口に取り付けるだけで、水栓ハンドルに触れなくても水を出したり止めたりできる便利な後付けの自動水栓機器です。
- 手洗い後も、蛇口ハンドルに触れないので雑菌やウイルスが再び付着することはありません。
- 充電は付属のマグネット吸着式のUSB充電ケーブルにてスムーズに接続いただけます。
- ※充電器は付属されておりませんので、一般的なUSB充電器やパソコンのUSBコネクターをご利用ください。

■仕様

電 源	内蔵電池(リチウムイオン電池)
最 大 流 水 量	13ℓ/分
セ ン サ ー	反射式赤外線センサー (2つのタッチレスセンサー搭載)
自 動 セ ン サ ー	手を差し出している間だけ吐水
側 面 セ ン サ ー	手動にすると水を出し続ける事が可能
感 知 距 離	約10～18cm
オートストップ時間	自動センサー、側面センサー/約180秒
充 電 目 安	1日200回使用で約8ヶ月(フル充電時)
使 用 場 所	屋内(浴室内または火気の近くを除く)
使 用 水 質	飲料可能な水道水
使 用 水 温	1～55℃
室 内 温 度 範 囲	0～40℃(寒冷地使用ではありません)
付 属 部 品	アダプター、USBケーブル

GLAPICA

ガラスピカピカ!!ラクでキレイに、しかもスピーディー!回転スポンジ式グラスウォッシャー

- 回転する2本のスポンジがガラスの内・底・外を同時に洗浄して汚れを確実に落とします。
- 大量のグラスや大型ジョッキもラクに、スピーディーに洗えるので疲れません。
- 特殊カットを施したスポンジで、キズがつかず、洗いムラもありません。

- ブラシタイプとは違い、泡や水の飛び散りがほとんどありません。
- コンパクトな設計で狭いシンクでも邪魔にならず、音も大変静かです。
- デリケートな高級ワイングラスや熱を嫌う食器でもキレイに洗浄できます。

※シンク幅200mm以上が必要です。

① 回転スポンジ式
グラスウォッシャー
グラピカ 置き型 GLA-A

〈JGL-25〉 8-0749-0101 ￥115,000

使用状態:135×145×H315

(スポンジ長さ180mm装着の場合)

収納状態:135×145×H215(スポンジなしの場合)

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:最大24W

ACアダプターコード長さ:1.9m

質量:1.9kg

付属品:グラスポコンビ(2個)

② 回転スポンジ式
グラスウォッシャー
グラピカ 掛け型 GLA-B

〈JGL-26〉 8-0749-0201 ￥125,000

使用状態:135×145×H315

(スポンジ長さ180mm装着の場合)

収納状態:135×145×H215(スポンジなしの場合)

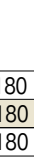
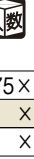
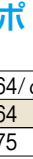
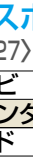
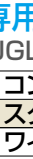
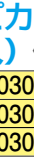
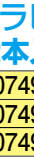
電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:最大24W

ACアダプターコード長さ:1.9m

質量:1.9kg

付属品:グラスポコンビ(2個)



ビールの泡立ちが違う!

コンビ

スタンダード

ワイド

シンクの中が広く使え、作業しやすいコンパクトなポータブル洗浄機。

④ バーメイド グラスウォッシャー
SS-100 潜水型

〈JGL-04〉 8-0749-0401 ￥179,000

220×350×H290

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:430W

質量:10.5kg

●標準ブラシ 小ブラシサイズ

●さらにコンパクトな潜水タイプだから、どんなシンクにもピッタリ、スッカリ。

特長

- バーメイドグラスウォッシャーは、持ち運びが簡単。どんなシンクにも即設置ができます。(特別な配管は必要ありません。)
- 本体は丈夫なステンレス製で、強力モーターは、音が小さく安全構造です。
- 口紅、バター、ミルク、ジュース、果肉など、いままで落ちにくかった汚れも即座に落とします。
- グラス、コップ、湯のみ、柄付食器、酒杯などもピカピカに洗浄します。又、ブラシの交換により、茶わん及び、大型ガラス器も洗えます。
- フットラバーでシンクに完全固定できます。
- ブラシは丈夫なブラックナイロンを使用。又、交換が簡単です。

ガラスの大きさに合わせ選べるブラシ(オプション)

■交換用部品 替えブラシ 直送 全国 運賃別途 1〜2日

		全長mm	用途	
8-0749-0402	特大	250	大型グラス類	￥5,300
8-0749-0403	大	210	特大と小ブラシを補うブラシ	￥4,800
8-0749-0404	中	200	中・大ジョッキ、茶わん類	￥4,200
8-0749-0405	小	180	ポピュラーグラス、コーヒーカップ、湯のみ類	￥3,700

※小ブラシ(機械付属レギュラーブラシ)で洗えるグラス類の最小直径の目安は、内径50mmまでです。(50mm以下の場合は、商品テストが必要です。)

⑦ 水圧式グラスウォッシャー
ネプチューンT

〈JGL-01〉 8-0749-0701 ￥55,000

φ195×340×H320

〈使用方法〉

ドラム(ブラシ部)に洗剤を入れ、水を満たします。グラスを入れ、上下に動かします。(グラスは回さないでください。)内・外同時にグラスを洗浄します。すすぎはとりのリンスアームにグラスをかぶせ、グラスの底がリンスバルブに触れる様にグラスを押してください。シャワー状の水が内・外同時にすすぎます。

⑧ 水圧式グラスウォッシャー
Twin-Go-T

〈JGL-02〉 8-0749-0801 ￥55,000

φ190×390×H320

■交換用部品(⑦⑧⑨共通)

8-0749-0702 センターブラシ ￥7,300

8-0749-0703 横壁ブラシ ￥16,000

⑩ 水圧式グラスウォッシャー
ワイン用ブラシセット 3975

〈JGL-30〉 8-0749-1001 ￥15,000

●ワイングラスの洗浄に効果的です。

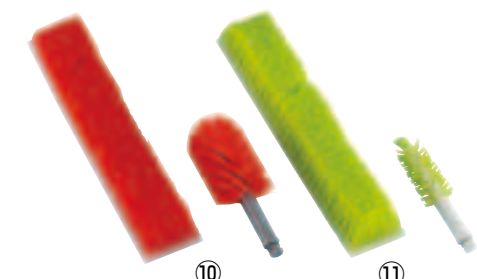
※⑦⑧⑨水圧式グラスウォッシャー用ブラシセットです。

⑪ 水圧式グラスウォッシャー
シャンパン用ブラシセット

3976 〈JGL-31〉 8-0749-1101 ￥18,000

●シャンパングラスや細いグラスの洗浄に効果的です。

※⑦⑧⑨水圧式グラスウォッシャー用ブラシセットです。



⑩

⑪

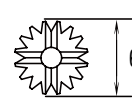
⑫ バーメイド ローサド洗剤 (5ℓ)
(グラスウォッシャー専用無泡洗剤)

〈JSV-01〉 ③ 8-0749-1201 ￥4,500

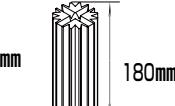
- ローサド洗剤は、グラスやせともの曇りを取り、乾きが早く、汚点を残しません。
- 高級アルコール洗剤で泡立ちが少なく、すすぎが早く、作業効率が非常に良い。

商品の詳細を
動画で Check!

スタンダード



ワイド



ワイド



ワイド

⑤ 潜水型 グラスウォッシャー
GRASS PRO AA-SUB

〈JGL-16〉 8-0749-0501 ￥190,000

350×230×H280

電源:単相100V・300W 50/60Hz

質量:10kg

ブラシ:周囲ブラシ/φ70×H180(4本)

中心ブラシ/φ70×H210(1本)

超高速洗浄が、美味しさをかえる!

口紅も水垢も落ちてピカピカです。

⑥ 水流循環電動ブラシ
エコピカ DX-21

〈JEK-02〉 8-0749-0601 ￥188,000

270×270×H465

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100/110W

定格時間:60分

質量:6.5kg

付属品:スポンジブラシ

オプション:毛ブラシ

●ビールジョッキも一瞬できれい。

⑨ 水圧式グラスウォッシャー
Twin-Go-T ポータブル

〈JGL-29〉 8-0749-0901 ￥64,000

φ185×375×H325

●底面に排水ホースが付いているので、カウンターなどに置いてご使用できます。

〈⑧・⑨使用方法〉

ドラム(ブラシ部)に洗剤を入れ、水を満たします。グラスを入れ、上下に動かします。(グラスは回さないでください。)内・外同時にグラスを洗浄します。すすぎはリンスドラムのバルブにグラスの底をかぶせ上から押してください。グラスの泡をきれいにおとします。

Trust トラスト



トラスト グラスウォッシャー

① ダブル 6728

〈KTL-E4〉 8-0750-0101 ¥3,760
200×90×H200

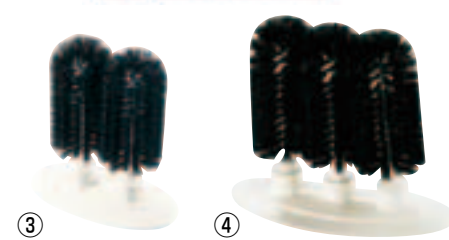
② トリプル 6727

〈KTL-E3〉 8-0750-0201 ¥4,350
350×105×H200

①～④特長

- ガラスを上からかぶせ回すことにより、ガラスの内・外側を同時に洗浄します。底が吸盤状ですので、シンクにしっかり固定し作業が大変楽です。
- 片手で素早く洗浄できます。

CARLISLE



カーライルグラスウォッシャー

③ ツイン 40460

〈JGL-17〉 8-0750-0301 ¥6,800
185×100×H200

④ トリプル 40461

〈JGL-10〉 8-0750-0401 ¥8,900
245×117×H210

- 両手で一度に2個洗浄できます。
- ポリエステル毛：耐熱温度130℃

大型シンクに水栓・
石けん液・消毒液を
一体化！

NEW

⑧ 自動手指洗浄消毒器 (SUS430仕様)
BSHD-064H

〈DSE-04〉 8-0750-0801 ¥278,000

600×450×H850 バックガード高さ: 400

給水口: 15A

排水口: 50A

ディスペンサー容量: 450ml

電源: ディスペンサー1台/アルカリ単2乾電池×4本

自動水栓/アルカリ単3乾電池×2本

質量: 19kg

付属品: 50A排水ホース・アルカリ単2電池×8本・

アルカリ単3電池×2本・ピクトラベル・

開閉工具・鍵・石けん用薬液ボトル・

手指消毒用薬液ボトル

- 自動水栓および石けん液と消毒液のディスペンサーは電池駆動。ノータッチ式で、手をかざすだけで使用出来るので衛生的な手洗いが可能です。

※給湯(給水)・排水工事が必要です。安全の為に

取付は専門業者にご依頼下さい。

※給湯の場合は別途給湯設備が必要です。

(給湯接続可能温度は42℃以下)

メーカー
直送 納
北海道
運賃別途

約10日

メーカー
直送 納

約20日間

目

⑨ シンク用シェルフ(ステンレス仕様) 〈DSE-03〉 目

	間口(シンクサイズ)	奥行	高さ	
8-0750-0901	NRSS-3109	970(900)×310×1,590	¥107,000	
8-0750-0902	NRSS-3112	1,270(1,200)×310×1,590	¥116,200	
8-0750-0903	NRSS-3115	1,570(1,500)×310×1,590	¥127,600	
8-0750-0904	NRSS-3118	1,870(1,800)×310×1,590	¥139,600	
8-0750-0905	NRSS-3609	970(900)×360×1,590	¥113,800	
8-0750-0906	NRSS-3612	1,270(1,200)×360×1,590	¥125,600	
8-0750-0907	NRSS-3615	1,570(1,500)×360×1,590	¥138,200	
8-0750-0908	NRSS-3618	1,870(1,800)×360×1,590	¥150,800	

セット内容: 柱/4本・メッシュ棚板/2枚・背面クロスバー/1本・

側面クロスバー/4本・シンク固定金具/4個

- シンク上部の空間を有効活用できます。

- 耐腐食性に優れたステンレス仕様で、既設のシンクに設置可能です。

※写真のシンクは別売りです。

ナイフ・フォーク等の頑固な汚れ落としを強力サポート！



- 洗浄機だけでは簡単に落ちないガンコなチーズや油汚れ、茶しぶなどを落としやすくする為の、前処理用つけおきシンクです。
- 高温が保てるヒーター付なので洗浄剤が溶けやすく洗浄能力を十分に引き出しますので、効率よく作業できます。
- スリムでコンパクトなので置き場に困りません。

⑩ シルバーシンク
(前処理用つけおきシンク)

〈DSV-47〉 8-0750-1001 ¥195,000

382×240×H800

シンク有効寸法: 340×190×H310

シンク容量(使用水量目安): 15～20ℓ

シルバーバスケット: 315×153×H120

電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 1kW

温度調節: 30℃～90℃(サーモスタット)

プラグ形状: 接地2P 15A㉔

電源コード: 1.5m

排水バルブ: 15A(ステンレス

フレキホース50cm付)

質量: 約16kg

■作業方法

- ①シンク内に水を入れて温水を作ります。
- ②汚れたナイフ、フォーク類をシルバーバスケットに入れてシンク内へ。
- ③前処理用洗浄剤を投入して高温を維持したまま約20～30分つけおきします。
- ④つけおき終了(この時点でおおよその汚れは洗浄されています。)
- ⑤仕上げに洗浄機に入れて、最後の汚れと洗浄剤をすすぎます。



- 専用のシルバーバスケットは仕切りが取り外しできますので用途に合わせてご使用できます。



- 保温効率を高める専用蓋付です。

※このページの商品の返品は御遠慮ください。



①TX-1SB-945 右付



②TX-1SB-945NB 右付



③TX-2SB-1245 右付



④TX-2SB-150 右付



⑤TX-1S-4545



⑧TX-1S-60NB

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	バックガード寸法	
8-0751-0501	TX-1S-4545	450×450×H800	220	30×H90	¥51,000
8-0751-0502	TX-1S- 645	600×450×H800			¥53,000
8-0751-0503	TX-1S-7545	750×450×H800			¥55,000
8-0751-0504	TX-1S- 945	900×450×H800			¥63,500

●オーバーフロー、排水トラップ(φ115) 付

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	バックガード寸法	
8-0751-0601	TX-1S- 45	450×600×H800	280	60×H150	¥57,500
8-0751-0602	TX-1S- 60	600×600×H800			¥60,500
8-0751-0603	TX-1S- 75	750×600×H800			¥65,000
8-0751-0604	TX-1S- 90	900×600×H800			¥70,000
8-0751-0605	TX-1S-100	1,000×600×H800			¥79,000
8-0751-0606	TX-1S-120	1,200×600×H800			¥85,500

●オーバーフロー、排水トラップ(φ180) 付

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	
8-0751-0701	TX-1S-4545NB	450×450×H800	220	¥51,000
8-0751-0702	TX-1S- 645NB	600×450×H800		¥53,000
8-0751-0703	TX-1S-7545NB	750×450×H800		¥55,000
8-0751-0704	TX-1S- 945NB	900×450×H800		¥63,500

●オーバーフロー、排水トラップ(φ115) 付

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	
8-0751-0801	TX-1S- 45NB	450×600×H800	280	¥57,500
8-0751-0802	TX-1S- 60NB	600×600×H800		¥60,500
8-0751-0803	TX-1S- 75NB	750×600×H800		¥65,000
8-0751-0804	TX-1S- 90NB	900×600×H800		¥70,000
8-0751-0805	TX-1S-120NB	1,200×600×H800		¥85,500
8-0751-0806	TX-1S- 60ANB	600×750×H800		¥72,500

●オーバーフロー、排水トラップ(φ180) 付

① 18-0 台付一槽シンク(バックガード付)〈DSV-49〉

	型 式	寸法(mm)	シンク槽深さ	バックガード寸法	
8-0751-0101	TX-1SB- 945 右付	900×450×H800	220	30×H90	¥63,500
8-0751-0102	TX-1SB- 945 左付				
8-0751-0103	TX-1SB-1045 右付	1,000×450×H800			¥65,000
8-0751-0104	TX-1SB-1045 左付				
8-0751-0105	TX-1SB-1245 右付	1,200×450×H800			¥69,500
8-0751-0106	TX-1SB-1245 左付				

●オーバーフロー、排水トラップ(φ115) 付

② 18-0 台付一槽シンク(バックガード無)〈DSV-50〉

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	
8-0751-0201	TX-1SB-945NB 右付	900×450×H800	220	¥63,500
8-0751-0202	TX-1SB-945NB 左付			

●オーバーフロー、排水トラップ(φ115) 付

③ 18-0 台付二槽シンク(バックガード付)〈DSV-51〉

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	バックガード寸法	
8-0751-0301	TX-2SB-1245 右付	1,200×450×H800	220	30×H90	¥84,000
8-0751-0302	TX-2SB-1245 左付				

●オーバーフロー、排水トラップ(φ115) 付

④ 18-0 台付二槽シンク(バックガード付)〈DSV-59〉

	型 式	寸法(mm)	シンク槽深さ	バックガード寸法	
8-0751-0401	TX-2SB-150 右付	1,500×600×H800	280	60×H150	¥110,000
8-0751-0402	TX-2SB-150 左付				
8-0751-0403	TX-2SB-180 右付	1,800×600×H800			¥118,000
8-0751-0404	TX-2SB-180 左付				

●オーバーフロー、排水トラップ(φ180) 付

優れた仕様でリーズナブルな価格帯を実現したTX430シリーズ

●奥行サイズ450mmタイプはシンクトップ部分のステンレス厚1mm、奥行サイズ600mmタイプはシンクトップ部分 ステンレス厚1mm～1.2mmと耐久性に優れています。



⑪TX-2S-1245NB



⑫TX-2S-120NB

⑨ 18-0 二槽シンク(バックガード付)〈DSV-38〉

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	バックガード寸法	
8-0751-0901	TX-2S- 945	900×450×H800	220	30×H90	¥73,500
8-0751-0902	TX-2S-1045	1,000×450×H800			¥75,500
8-0751-0903	TX-2S-1245	1,200×450×H800			¥79,000
8-0751-0904	TX-2S-1545	1,500×450×H800			¥94,000

●オーバーフロー、排水トラップ(φ115) 付

⑩ 18-0 二槽シンク(バックガード付)〈DSV-39〉

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	バックガード寸法	
8-0751-1001	TX-2S- 90	900×600×H800	280	60×H150	¥ 86,500
8-0751-1002	TX-2S-100	1,000×600×H800			¥ 89,500
8-0751-1003	TX-2S-120	1,200×600×H800			¥ 92,000
8-0751-1004	TX-2S-150	1,500×600×H800			¥ 98,500
8-0751-1005	TX-2S-180	1,800×600×H800			¥118,000

●オーバーフロー、排水トラップ(φ180) 付

⑪ 18-0 二槽シンク(バックガード無)〈DSV-40〉

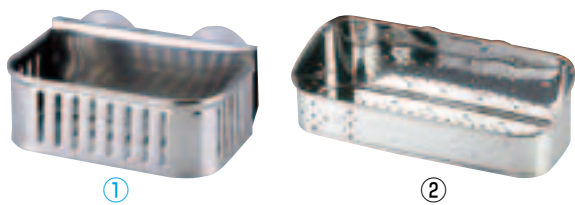
	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	
8-0751-1101	TX-2S- 945NB	900×450×H800	220	¥73,500
8-0751-1102	TX-2S-1045NB	1,000×450×H800		¥75,500
8-0751-1103	TX-2S-1245NB	1,200×450×H800		¥79,000

●オーバーフロー、排水トラップ(φ115) 付

⑫ 18-0 二槽シンク(バックガード無)〈DSV-41〉

	型 式	寸法 (mm)	シンク槽深さ	
8-0751-1201	TX-2S- 90NB	900×600×H800	280	¥86,500
8-0751-1202	TX-2S-120NB	1,200×600×H800		¥92,000
8-0751-1203	TX-2S-150NB	1,500×600×H800		¥98,500

●オーバーフロー、排水トラップ(φ180) 付

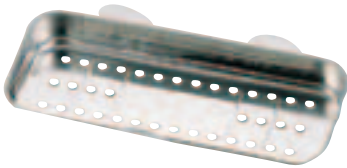


① エコクリーン 18-8

タワシ入れ (吸盤付) **エコクリーン**〈JEK-05〉 **8-0752-0101** 170×110×H70 **¥2,800**② 18-0抗菌ステンレス 洗剤・**抗菌** タワシ入れ (吸盤式) 〈DTW-01〉**8-0752-0201** 大 CK-110 235×96×H70 **¥1,420****8-0752-0202** 小 CK-111 180×96×H70 **¥1,170**

●汚れにくく、清潔で丈夫。洗いも簡単なステンレスに抗菌力をプラス。

●サッと外してサッと洗える簡単脱着タイプ。



⑦ 18-0 クリーンラック (吸盤式) 〈JKL-07〉

8-0752-0701 大 320×115 **¥1,200****8-0752-0702** 中 220×110 **¥1,060****8-0752-0703** 小 140×95 **¥840**

⑧ 純銅 メッシュタワシ入 (吸盤式)

〈JTW-52〉 **8-0752-0801** **¥1,700**

170×110×H70

●銅イオンの働きで、殺菌力抜群

●ぬめり、目づまりをシャットアウト

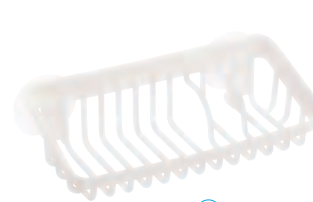
●悪臭もなく衛生的

●水切れのよいメッシュ加工

⑨ トンボ タワシラック W型 (ポリプロピレン) **抗菌**〈DTW-02〉 **8-0752-0901** **¥510**

230×120×H65

●吸盤式 (耐熱 120℃)

⑩ ホーム&ホーム スポンジラック **抗菌**〈DTW-06〉 **8-0752-1001** **¥650**

220×117×H60

材質:ポリプロピレン

⑪ ホーム&ホーム スポンジポケット **抗菌**〈DTW-07〉 **8-0752-1101** **¥750**

176×90×H90

材質:ポリプロピレン



⑫ 18-8 ちょい置きフック (2個組)

〈DHK-12〉 **8-0752-1201** **¥750**

55×25×H115

●シンク内でも場所をとらないコンパクトタイプ。

●吸盤式

⑬ ダイヤ 水切り スポンジラック クリア No.061363 スポンジ無し

〈JKT-25〉 **8-0752-1301** **¥350**

111×55×H79

●吸盤でシンクの内側、フックでシンクラックなどに取り付けられます。

●スポンジを斜めに置くので水切れが良く、早く乾きます。

⑭ 水切りが早い! スポンジラック 〈HME-01〉 **NEW****8-0752-1401** ライトブルー **¥400****8-0752-1402** クリア**8-0752-1403** ピンク

114×50×H43

材質:本体/ポリカーボネイト

吸盤/塩化ビニル樹脂

質量:24g(吸盤含む)

●吸盤式(吸盤φ36×15)

●水切れが良く、早く乾くので清潔です。

⑮ 18-0抗菌ステンレス 排水口ゴミ受 **抗菌**〈JGM-06〉 **8-0752-1501** CK-113 **¥1,100**

φ134×H130

8-0752-1502 CK-116浅型 **¥1,000**

φ134×H 90

●汚れにくく、清潔で丈夫。洗いも簡単なステンレスに抗菌力をプラス。

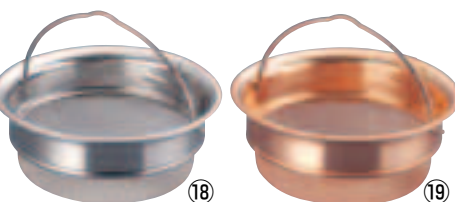
●サッと取り出しサッと洗える便利なハンドル付。

⑯ エコクリーン 18-8 ダストボックス **エコクリーン** (排水口用)〈JEK-06〉 **8-0752-1601** **¥3,900**

φ135×H127

⑰ エコクリーン 18-8 ポケット シングル **エコクリーン**〈DEK-01〉 **8-0752-1701** **¥2,800**

85×80×H100



⑱ ステンレス 排水口バスケット 浅型

〈JHI-04〉 **8-0752-1801** **¥720**

φ134×H53

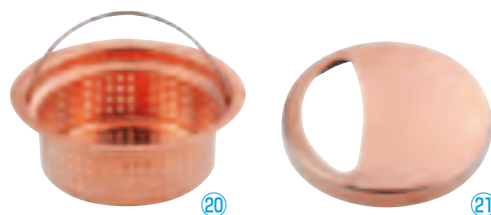
枠/18-0ステンレス 網/18-8ステンレス

⑲ 銅 排水口バスケット 浅型

〈JHI-05〉 **8-0752-1901** **¥1,350**

φ134×H53

●殺菌作用があり、ぬめり・悪臭・汚れを防止します。



⑳ 銅製 浅型バスケット 451-208 (180mmトラップ用)

〈DHI-04〉 **8-0752-2001** **¥3,400**

φ144×H45

●「銅イオン」が殺菌効果を生じ、腐敗防止やヌメリや臭いを防ぎます。

●浅型の流し台トラップ用です。

㉑ 銅製 排水口用カバー 452-016 (180mmトラップ用)

〈DHI-05〉 **8-0752-2101** **¥3,900**

144×H17

●「銅イオン」が殺菌効果を生じ、腐敗防止やヌメリや臭いを防ぎます。



㉒ 銅製・排水口用ネット (クリージー)

〈JPL-07〉 **8-0752-2201** **¥2,000**

φ132×H110

●銅の殺菌作用でいつまでも清潔です。いやな悪臭、ぬめり、汚れをシャットアウト!!

㉓ 18-8 クラゲ 〈JKL-01〉

8-0752-2301 ジャンボ φ135 **¥550****8-0752-2302** 特大 φ100 **¥460****8-0752-2303** 大 φ70 **¥220****8-0752-2304** 小 φ55 **¥190**

㉔ ステンレス製 ゴミ受 (12メッシュ)

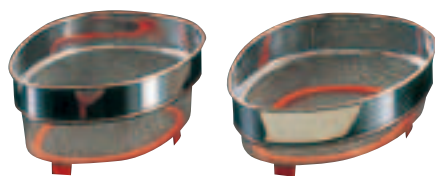
〈JGM-02〉

mm **8-0752-2401** 54 φ54 **¥180****8-0752-2402** 70 φ70 **¥190****8-0752-2403** 110 φ110 **¥300****8-0752-2404** 132 φ132 **¥420****8-0752-2405** 170 φ170 **¥730**



① 18-8 網製三角コーナー
(10メッシュ) 〈JSV-02〉

	A	B	C	
8-0753-0101	大	320×260×120		¥4,000
8-0753-0102	中	290×240×100		¥3,500



② 18-0 網製三角コーナー
〈JSV-04〉

	A	B	C	
8-0753-0201	深型	220×150×123		¥1,200
8-0753-0202	浅型	220×150×93		¥1,150

材質: 本体18-0 網18-8



③ ステン エイブル
三角コーナー
L-122 ミニ

〈JSV-98〉 8-0753-0301 ¥1,020
180×130×100



④ 18-8三角コーナー 水きれーる
〈JSV-29〉 8-0753-0401 ¥1,900

220×165×H120

- 斜めの底で素早く水切れできます。
- シンクに水で中身が濡れにくい足高タイプ。



⑤ エコクリーン **エコ**
18-8 流しコーナー

〈JEK-04〉 8-0753-0501 ¥4,200
210×150×H110



⑥ エコクリーン UK **エコ**
18-8 三角コーナー

〈JEK-03〉 8-0753-0601 ¥7,300
270×205×H105
パンチング穴径:2.2



⑦ UK18-8パンチング
三角コーナー

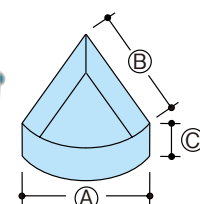
〈JSV-28〉 8-0753-0701 ¥6,300
270×205×H105
パンチング穴径:2.2



⑧ 18-0 抗菌ステンレス
蓋付三角コーナー
CK-114

抗菌

〈JSV-33〉 8-0753-0801 ¥1,840
A200×B160×C114
●汚れにくく、清潔で丈夫。洗いも簡単
なステンレスに抗菌力をプラス。
●蓋付ですので使用後は中のゴミが見え
ず、使用中は蓋にフックがついて本体に
掛けられます。



⑨ 18-0 抗菌ステンレス
圧縮蓋付三角コーナー
CK-115

抗菌

〈JSV-34〉 8-0753-0901 ¥1,840
A200×B160×C114
●圧縮蓋付ですので水切りができ、
使用後は中のゴミが見えません。
●蓋にフックがついており、使用中
は本体に掛けられます。



⑩

⑩ 18-0 三角コーナー 〈JSV-05〉

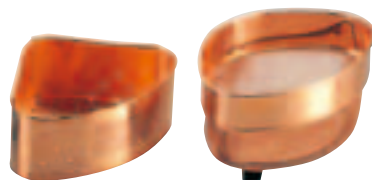
	A	B	C	
8-0753-1001	特大	200×165×130		¥1,120
8-0753-1002	大	200×160×70		¥900
8-0753-1003	小	200×160×50		¥780



⑪

⑪ 18-0抗菌ステンレス **抗菌**
三角コーナー CK-112

〈DSV-13〉 8-0753-1101 ¥1,180
A200×B145×C100
●清潔で丈夫な抗菌ステンレス製で
お手入れラクラク。



⑫

⑫ 銅 三角コーナー 〈JSV-15〉

	A	B	C	
8-0753-1201	特大	200×165×130		¥5,400
8-0753-1202	大	200×165×70		¥4,500

- ぬめり、悪臭、カビ防止の効果があります。

⑬ 純銅 網製三角コーナー

〈JSV-16〉 8-0753-1301 ¥2,100

A215×B155×C115
●銅イオン効果で雑菌の繁殖を防止
●ぬめり、悪臭、カビ防止の効果があります。



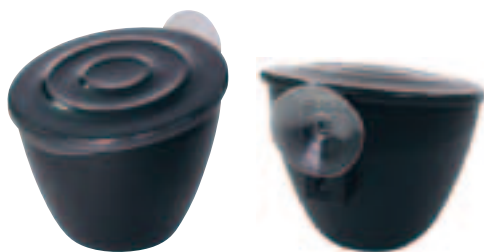
⑭ ミューファン
流しコーナー L **抗菌**

〈DMY-02〉 8-0753-1401 ¥640
A200×B150×C147
材質:ポリプロピレン (耐熱100℃)
●抗菌性の高い
μ-func.ミューファン®製



⑮ ホーム&ホーム
コーナーポケット
(ポリプロピレン) **抗菌**

〈DKC-06〉 8-0753-1501 ¥550
A200×B150×C147



⑯ キッチン用水切りポット
ロレ(吸盤付) SLV-02 ブラック

〈DRL-01〉 8-0753-1601 ¥1,200
147×167×H130
材質:ポリプロピレン
●銀イオン配合「Ag+」で除菌、防臭
●フタ付きで臭いや害虫をシャットアウト



⑰ トンボ流しコーナー **抗菌**
(ポリプロピレン)

〈DNG-01〉 8-0753-1701 ¥470
A235×B165×C150 (耐熱120℃)



⑱ トンボ三段コーナー小 **抗菌**
(ポリプロピレン)

〈DSV-14〉 8-0753-1801 ¥270
A240×B185×C95
(耐熱120℃)



⑲ 三角コーナーいらす 本体

〈DSV-44〉 8-0753-1901 ¥290
リング寸法:175×115
材質:リング/ポリプロピレン
吸着盤/塩化ビニール
●シンクに合わせて平面にかんたんに
取り付けられます。
●専用袋5枚付。



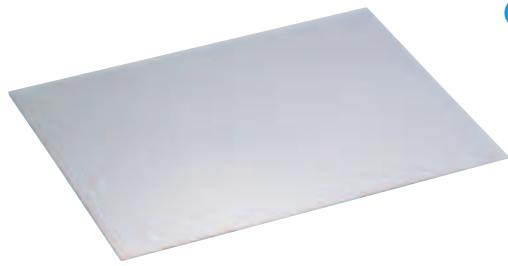
⑳ 三角コーナーいらす専用袋
N-3 (40枚入)

〈DSV-71〉 8-0753-2001 ¥300

240×310
材質:ポリエチレン
●脱臭抗菌剤(デオセプト)配合でヌルヌル
やイヤな臭いをおさえます。
●袋先端のリボンを結んで手を汚さずキレイ
にゴミ捨てができます。

抗菌

入数

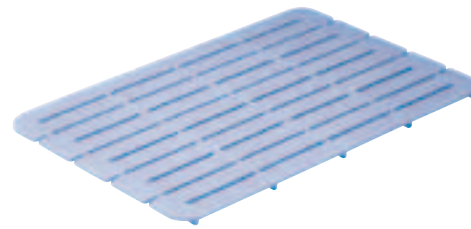


① シンクマット (塩化ビニール)

〈ADS-04〉

8-0754-0101	450× 300×H3	¥ 1,900
8-0754-0102	600× 450×H3	¥ 3,700
8-0754-0103	900× 600×H3	¥ 7,400
8-0754-0104	1,045× 715×H3	¥ 13,800
8-0754-0105	1,820× 910×H3	¥ 22,200
8-0754-0106	2,000×1,000×H3	¥ 24,200

●シンク内でのクッション材等に使用できます。
※各種特注承ります。



② トンボ 流しスノコ (ポリエチレン)

抗菌

〈JNG-01〉 8-0754-0201 ¥1,050

450×300×H15
●抗菌・防カビ加工



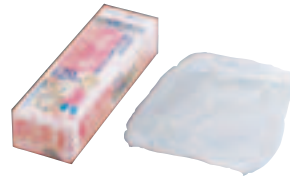
③ キクロン 流し台用除菌剤 手間いらず (15個台紙付)

〈JZY-01〉 8-0754-0301 ¥9,000

30g 8

成分:安定化二酸化塩素
イソシアヌル酸ソーダ

●本品の錠剤成分が水の媒体により、流し台の排水口ストレーナーに付着したバクテリアを除菌します。また水アカやカビのヌルヌルを掃除してパイプの詰まりを防ぎ悪臭を解消します。



④ ストッキングタイプ 水切り袋 (50枚箱入)

〈DMZ-04〉 8-0754-0401 ¥350

160×210

材質:ポリエステル98%、
ポリウレタン2%

●三角コーナー・排水口兼用



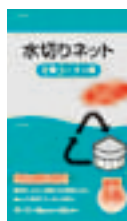
⑤ イカリ 排水口コバエ退治 ヌメリとりプラス (3粒入)

〈DKB-02〉 8-0754-0501 ¥640

●風呂場や台所など配管で発生するコバエなどの幼虫を駆除し、成虫の発生を約2週間から1ヵ月抑えます。



⑥



⑦



⑧



⑨



⑩



⑪



⑥ 水切りネット 排水口用 KT60 (50枚入)

〈DMZ-05〉 8-0754-0601 ¥320

180×250 材質:ポリエチレン

入数

⑦ 水切りネット 三角コーナー用 KT61 (35枚入)

〈DMZ-06〉 8-0754-0701 ¥320

280×250 材質:ポリエチレン

入数

⑥⑦ ●細かい網目だから、水切れが良く、小さなゴミをしっかりキャッチ。
●焼却しても塩化水素等の有害ガスを発生しません。

⑧ 水切り不織布 排水口用 KT62 (50枚入)

〈DMZ-07〉 8-0754-0801 ¥410

240 (130+110)×260 材質:ポリエステル

入数

⑨ 水切り不織布 三角コーナー用 KT63 (35枚入)

〈DMZ-08〉 8-0754-0901 ¥410

320 (160+160)×280 材質:ポリエステル

入数

⑧⑨ ●再生原料使用の不織布マチ付水切り袋。
●焼却しても塩化水素等の有害ガスを発生しません。

⑩ のびる水きり袋 排水口用 NB21 (30枚入)

〈DMZ-12〉 8-0754-1001 ¥420

170 (120+50)×250

材質:ポリエチレン

入数

⑪ のびる水きり袋 三角コーナー用 NB20 (30枚入)

〈DMZ-13〉 8-0754-1101 ¥420

250 (130+120)×250 材質:ポリエステル

入数

⑩⑪ ●伸縮性に優れた伸びる素材を使用し、取付け簡単。
●焼却しても塩化水素等の有害ガスを発生しません。

パコンと閉じて、ニオイもシャットアウト!



⑮ パコンとしまるゴミ袋ホルダー LS1517

〈DPK-01〉 8-0754-1501 ¥1,000

8-0754-1501 ピンク

8-0754-1502 グレー

182×63×H70 (蓋閉時、吸盤含まず)

材質:本体/ポリプロピレン

フタ/ポリエチレン



⑫ 水切りゴミ袋 ごみとり物語 三角コーナー用 ダブルフィルム (50枚入)

〈JGM-04〉 8-0754-1201 ¥580

約320×260

●ダブルフィルム構造により、汚水もれ、ニオイを防ぎ、しかもそのまま捨てられます。



⑬ 水切りゴミ袋 ごみとり物語排水口用 (50枚入)

〈JGM-05〉 8-0754-1301 ¥580

約235×250

●きめ細かな不織布の使用で細かいゴミや油分をキャッチ。排水を浄化し、ぬめりを防ぐのでお掃除も簡単です。

入数



⑭ ごみシャットストッキング 兼用 (50枚入) (排水口・三角コーナー兼用)

〈DGM-01〉 8-0754-1401 ¥460

原寸法:約120×250

伸長時寸法:約310×350

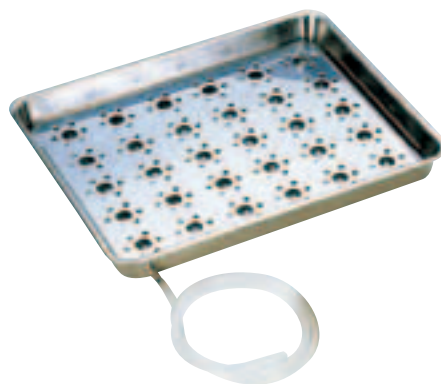
●目が細かいストッキング状に編んでいますので、小さいゴミまでキャッチします。
●水切れが早く、イヤな悪臭やヌメリを抑えます。

入数



① 18-8 2段式 ウォーターコランダー (EKL-01)

8-0755-0101 大 360×470×H340 ￥23,400
8-0755-0102 小 285×430×H320 ￥19,500



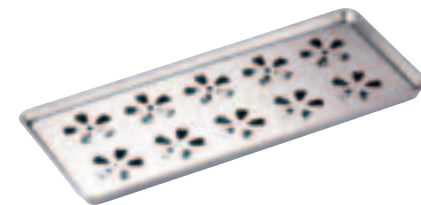
② 18-8 ウォーターコランダー(大) (EKL-02)

8-0755-0201 ￥7,200
350×440×H50



③ 18-8 ウォーターコランダー(小) (EKL-03)

8-0755-0301 ￥5,600
275×400×H40



④ 18-8 ミニ ウォーターコランダー (EKL-04)

8-0755-0401 ￥3,900
178×408×H20



PP システム式 ウォーターコランダー グリーン

⑤ トレー (EKL-06) 入数

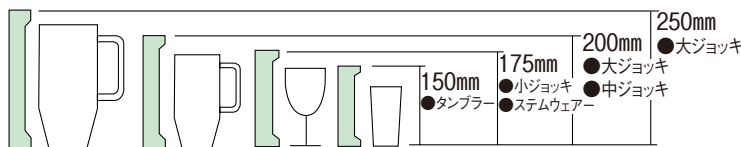
8-0755-0501 大 足付 498×378×H120 ￥3,350
8-0755-0502 大 足なし 498×378×H 70 ￥2,600
8-0755-0503 小 足付 458×328×H120 ￥3,100
8-0755-0504 小 足なし 458×328×H 70 ￥2,300

⑥ 支柱 (EKL-07) 入数

8-0755-0601 150mm ￥1,500
8-0755-0602 175mm ￥1,500
8-0755-0603 200mm ￥1,650
8-0755-0604 250mm ￥1,650

※1セット4本入りです。大・小トレーに兼用

柱サイズ

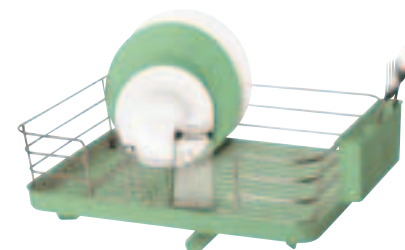


NEW

⑦ Nポゼ縦横兼用クリアコート水切り (EKL-10) 目

	グリーン	ホワイト	サイズ
スタンダード	8-0755-0701 ￥2,750	8-0755-0702 ￥2,750	355×443×H128
コンパクト	8-0755-0703 ￥2,400	8-0755-0704 ￥2,400	333×410×H128
スリム	8-0755-0705 ￥2,400	8-0755-0706 ￥2,400	318×443×H128

材質: 本体/鉄(クロームメッキ+樹脂コーティング)
トレー・排水溝・箸立て/ポリプロピレン
止水栓/シリコンゴム
ゴム脚/塩化ビニル樹脂



- 便利な皿立て&コップスタンド付。
- 排水口は可動式で自由に動きます。

⑧ ディッシュドレイナー (EDI-15) 目

8-0755-0801 ホワイト

8-0755-0802 レッド

8-0755-0803 ブルーグリーン

395×300×H207

材質: ラック本体/スチール
トレー・樋・ポケット/PP
滑り止め/エラストマー



- 排水方向を選択でき、シンクに合わせてお好みの向きで設置できます。



止水栓を付ければ、水をためる事ができ節水にもなります。

菜箸・カトラリー・調理道具などを分別できる仕切り付き。



縦・横に排水方向が変えられ、本体にたまった水を直接シンクに流せる水はけ付き。

⑨ 水切りバスケット (EMZ-17) 目

8-0755-0901 02630 ホワイト

8-0755-0902 02631 グリーン

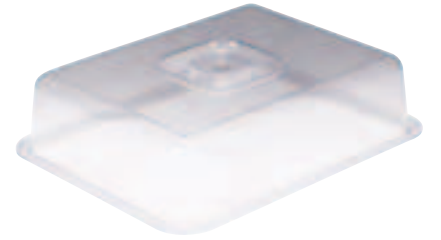
8-0755-0903 02632 レッド

380×240×H130

材質: 本体、水はけ/ABS樹脂

止水栓/シリコン樹脂





② トンプボ 水切籠用 蓋 (ポリスチレン) 〈EMZ-02〉

No.				
8-0756-0201	1用	460×365×H120	¥1,750	
8-0756-0202	2用	405×315×H105	¥1,200	
8-0756-0203	3用	355×275×H 90	¥ 840	
8-0756-0204	4用	305×240×H 90	¥ 680	



食器から流れ落ちた水は直接シンクへ流れるので水を捨てる手間がいりません。

●⑥～⑧は箸立て・水受け皿の取り外しが可能です。

材質：ポリプロピレン



⑫ ディッシュケース ホワイト 53676

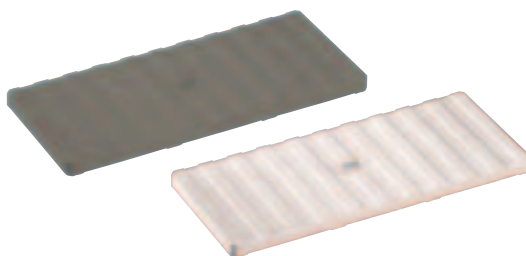
〈JOE-27〉 8-0756-1201 ¥1,200
245×130×H70
材質：ABS樹脂
●フタが下がっていく造りなので最後まで取り出しやすいです。
●マグネット付。



●グラスやマグカップ、カトラリー類の水切りや一時置きに便利な吸水スリムトレイ。
●表面におうとつを設け、表面積を増やすことで吸水量をアップさせています。

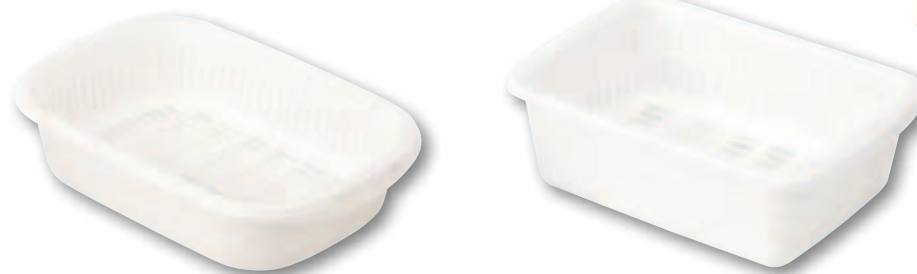
⑭ 珪藻土 グラスドライヤー 〈AKI-17〉 ¥2,100

8-0756-1401 HO1829 グレー
8-0756-1402 HO1819 ホワイト
230×100×H10



① トンプボ 水切籠セット (ポリプロピレン・抗菌防カビ加工) 抗菌 洗 〈EMZ-01〉

No.	ブルー	ベージュ	
0	8-0756-0101 ¥3,350	8-0756-0102 ¥3,350	550×430×H175
1	8-0756-0103 ¥2,700	8-0756-0104 ¥2,700	475×375×H155
2	8-0756-0105 ¥2,200	8-0756-0106 ¥2,200	420×330×H140
3	8-0756-0107 ¥1,950	8-0756-0108 ¥1,950	370×285×H130
4	8-0756-0109 ¥1,650	8-0756-0110 ¥1,650	320×250×H115



③ クッキングパル 水切りセット フード付きM型 K-1658FH 抗菌 〈EMZ-94〉 8-0756-0301 ¥2,600

405×295×H230
材質：本体・フタ/ポリプロピレン



④ クッキングパル 水切りバット K-1657AW 抗菌 〈EMZ-92〉 8-0756-0401 ¥1,400

375×260×H95
材質：ポリプロピレン



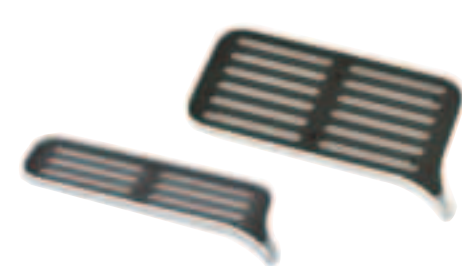
⑤ クッキングパル 水切りセット M型 K-1658AW 抗菌 〈EMZ-93〉 8-0756-0501 ¥1,900

400×290×H140
材質：ポリプロピレン



⑥ 皿立て水切りかご タテ型 No.1 (箸立て付) 〈EMZ-14〉 8-0756-0601 ¥2,500

450×326×H182



⑦ 皿立て水切りかご ヨコ型 No.2 (箸立て付) 〈EMZ-15〉 8-0756-0701 ¥2,500

450×323×H193



⑧ 皿立て水切りかご タテ型スリムタイプ No.3 (箸立て付) 〈EMZ-16〉 8-0756-0801 ¥2,000

450×235×H175



スマートホームIIシリーズ ⑨ キッチントレイ ホワイト 〈JOE-24〉

8-0756-0901 M 53596 370×210×H30 ¥1,000
8-0756-0902 S 53646 365×125×H28 ¥ 700

材質：本体/ポリプロピレン
スノコ/AS樹脂
●場所にあわせてタテ・ヨコ自由に置けます。
●スノコは取外し可能なので、お手入れに便利です。



⑬ 水切マット 天然繊維素(パルプ) 〈EMZ-03〉

8-0756-1301 大 1,000×320 ¥1,800
8-0756-1302 小 390×280 ¥ 900

耐熱温度：約140℃

■特長

●天然パルプを主原料とする植物繊維から作られたマット状の機能素材です。
●吸水性・保水性に優れておりますので、台所の水周りがスッキリします。
●コップ・グラスなどのガラス製品の水切りに、また水洗い後のガラス製品の破損防止に最適です。

⑭ 珪藻土 グラスドライヤー 〈AKI-17〉 ¥2,100

8-0756-1401 HO1829 グレー
8-0756-1402 HO1819 ホワイト
230×100×H10



① TY18-8伸縮置棚 お買得セット PP2-90LK



〈DTN-19〉 8-0757-0101 ￥6,400

517(917)×240×H500

耐荷重:棚1段あたり約10kg

付属品:フック×3、

角ポケット×1、

まな板受け×1、

ふきん掛け×1

※写真の小物類は商品に含まれません。



② TY18-8 置棚 お買得セット PP2-60K



〈DOK-05〉 8-0757-0201 ￥4,400

638×240×H500

棚サイズ:600×228

耐荷重:棚1段あたり約10kg

付属品:フック×3、

角ポケット×1、

まな板受け×1、

ふきん掛け×1

※写真の小物類は商品に含まれません。



スペースをとらない引き戸。



大きな間口がとれる跳ね上げ扉。

③ 18-0 カウンター上収納庫

〈DSY-14〉 8-0757-0301 ￥28,000

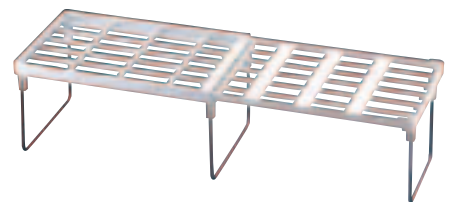
600×260×H320

庫内寸法:570×200×215

引出内寸法:565×195×H50

●両面から出し入れできるので取り出しがラクにできます。

流し台や食器棚を機能的にスッキリと使いやすくします。



積み重ね棚 キッチンラック ④ T-102

〈DLT-04〉 8-0757-0401 ￥1,220

400×245×H190

④⑤脚は折りたたみ式です。

⑤ Lタイプ T-103

〈DLT-05〉 8-0757-0501 ￥1,450

400×245×H275

④～⑥素材

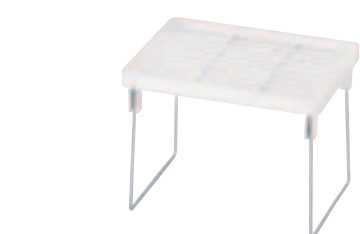
●ABS樹脂、鉄クロームメッキ

⑥ 積み重ね棚 キッチンラックスライド型 T-115

〈DLT-06〉 8-0757-0601 ￥1,770

395～725×245×H190

●脚は折りたたみ式です。



⑦ 積み重ね棚 ラックワンミニ T-116

〈DLT-15〉 8-0757-0701 ￥840

245×180×H185

⑧ 積み重ね棚 ラックワンスリム T-117

〈DLT-16〉 8-0757-0801 ￥800

397×143×H185

⑨ 積み重ね棚 ラックワンスモール T-119

〈DLT-17〉 8-0757-0901 ￥800

322×214×H185

⑩ 積み重ね棚 ラックワンロング T-122

〈DLT-18〉 8-0757-1001 ￥1,300

573×245×H185

⑦～⑩素材

●ABS樹脂、鉄クロームメッキ

●脚は折りたたみ式です。



上/T-116ラックワンミニ
下/T-102キッチンラック



上/T-117ラックワンスリム
下/T-102キッチンラック



① シェイプライン シンクエンドバスケット SH-024 大

〈DBS-02〉 8-0758-0101 ¥4,100

205×425～545×H90

材質:18-8ステンレススチール

- シンク端に沿った形状でシンクのスペースを無駄なく使えます。
- シンクに合わせて調整できるスライド式です。



② シェイプライン シンクエンドバスケット SH-025 スリム

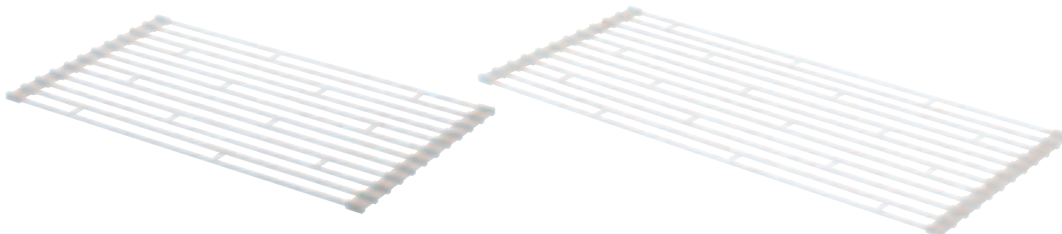
〈DBS-03〉 8-0758-0201 ¥2,900

120×420～505×H80

材質:18-8ステンレススチール



折り畳み水切りラック プレート



③ ホワイト S

〈DOT-01〉 8-0758-0301 ¥3,000

260×420×H8

対応サイズ:シンク奥行/約38cm以下

③④

材質:本体/シリコン樹脂
芯材/スチール

- 使うときに広げて、使わない時はクルッと巻いて収納できます。

④ ホワイト L

〈DOT-02〉 8-0758-0401 ¥3,500

260×580×H8

対応サイズ:シンク奥行/約54cm以下



水切り・布巾干し



作業スペース



折り畳み式



⑤ ニトムズ キッチンシンク・サッシュ M213

〈EKT-52〉 8-0758-0501 ¥2,200

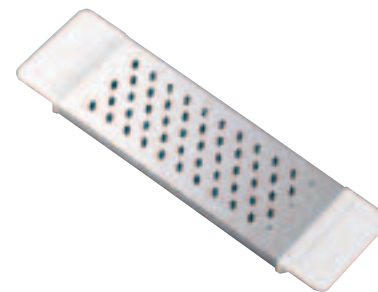
165×438～740 パイプ径:φ7

材質:ABS樹脂

パイプ/18-8ステンレススチール

- 伸ばしても丈夫な2重パイプ構造。
- シンクに合わせて長さを調節可能です。

※対応シンクサイズ38～70cmまで。



⑥ ニトムズ キッチンシンク・サッシュ 水切りトレイ M238

〈EKT-53〉 8-0758-0601 ¥1,600

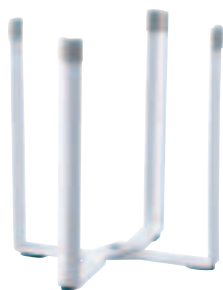
100×359～563 パイプ径:φ8

材質:ABS樹脂

パイプ・トレイ/18-8ステンレススチール

- シンクスペースをムダなく有効活用。スライド式水切りまな板受け!!
- コップ、トレイも置きやすいトレイタイプ

※対応シンクサイズ30～50cmまで



⑦ ポリ袋ホルダー プレート ホワイト 06534

〈DPL-08〉 8-0758-0701 ¥1,000

使用時:約120×95×H165

収納時:約145×35×H165

材質:本体/スチール(ユニクロメッキ+粉体塗装)
キャップ/シリコン樹脂

- ポリ袋を掛けて調理中にゴミをその場でポイ! 使わないときは折り畳んでスリムに収納できます。



折りたたみ時



⑧ キッチンエコスタンド プレート ホワイト 06783

〈DPL-09〉 8-0758-0801 ¥1,200

使用時:約120×95×H265

収納時:約145×35×H265

材質:本体/スチール(ユニクロメッキ+粉体塗装)
キャップ/シリコン樹脂



牛乳パックやペットボトルの乾燥に。またグラススタンドとしてもご使用できます。



チャック付保存袋を立てるのにも便利!

※このページの商品の返品は御遠慮ください。

優れた仕様でリーズナブルな価格帯を実現したTX430シリーズ

●天板ステンレス厚1.2mmと耐久性に優れた商品です。



①TX-WT-945



②TX-WT-945NB



③TX-WT-90



④TX-WT-120NB

① 18-0 作業台 (バックガード付)

〈DSG-18〉 

8-0759-0101 TX-WT-4545 450×450×H800 ￥29,000

8-0759-0102 TX-WT- 645 600×450×H800 ￥30,000

8-0759-0103 TX-WT- 945 900×450×H800 ￥34,000

8-0759-0104 TX-WT-1245 1,200×450×H800 ￥37,000

バックガード寸法:30×H90

② 18-0 作業台 (バックガード無)

〈DSG-19〉 

8-0759-0201 TX-WT-4545NB 450×450×H800 ￥27,500

8-0759-0202 TX-WT- 645NB 600×450×H800 ￥28,000

8-0759-0203 TX-WT- 945NB 900×450×H800 ￥32,000

8-0759-0204 TX-WT-1245NB 1,200×450×H800 ￥35,500

③ 18-0 作業台 (バックガード付)

〈DSG-20〉 

8-0759-0301 TX-WT- 60 600×600×H800 ￥36,000

8-0759-0302 TX-WT- 90 900×600×H800 ￥40,000

8-0759-0303 TX-WT-120 1,200×600×H800 ￥50,000

8-0759-0304 TX-WT-150 1,500×600×H800 ￥58,000

8-0759-0305 TX-WT-180 1,800×600×H800 ￥69,000

バックガード寸法:60×H150

④ 18-0 作業台 (バックガード無)

〈DSG-21〉 

8-0759-0401 TX-WT- 60NB 600×600×H800 ￥35,000

8-0759-0402 TX-WT- 90NB 900×600×H800 ￥39,000

8-0759-0403 TX-WT-120NB 1,200×600×H800 ￥49,000

8-0759-0404 TX-WT-150NB 1,500×600×H800 ￥56,000

8-0759-0405 TX-WT-180NB 1,800×600×H800 ￥67,000



⑤WH-12060



⑥WDH-12060



⑦WDWH-12075

⑤ シンコー WH型 作業台

〈DSG-22〉 

	型 式	寸法(mm)			質量 (kg)	
		間口	奥行	高さ		
8-0759-0501	WH- 9045	900	450	800	14.7	￥33,000
8-0759-0502	WH-12045	1,200			17.7	￥37,600
8-0759-0503	WH-15045	1,500			20.6	￥42,100
8-0759-0504	WH-18045	1,800			23.6	￥46,200
8-0759-0505	WH- 9060	900	600	800	17.4	￥37,300
8-0759-0506	WH-12060	1,200			20.8	￥42,800
8-0759-0507	WH-15060	1,500			25.9	￥48,900
8-0759-0508	WH-18060	1,800			29.6	￥54,000
8-0759-0509	WH- 9075	900	750	800	21.1	￥41,700
8-0759-0510	WH-12075	1,200			25.4	￥48,200
8-0759-0511	WH-15075	1,500			29.7	￥54,400
8-0759-0512	WH-18075	1,800			34.0	￥60,200
8-0759-0513	WH- 9090	900	900	800	24.1	￥45,700
8-0759-0514	WH-12090	1,200			28.9	￥52,500
8-0759-0515	WH-15090	1,500			33.8	￥59,400
8-0759-0516	WH-18090	1,800			38.7	￥65,700

●下部H枠仕様

■仕様

	9045～12060	15060～18090
天 板	SUS430 No.4仕上	SUS430 No.4仕上
板 厚	1.0mm	1.2mm
引 出	SUS430 No.4仕上 板厚0.8mm	
支 柱	パイプ SUS430 φ38mm	
アジャスト脚	SUS304 アジャスト幅 +30mm	
H 枠	SUS430 No.4仕上	

⑥ シンコー WDH型 作業台

(片面引出付) 〈DSG-23〉 

	型 式	寸法(mm)			質量 (kg)	
		間口	奥行	高さ		
8-0759-0601	WDH- 9045	900	450	800	26.4	￥ 61,600
8-0759-0602	WDH-12045	1,200			32.4	￥ 72,100
8-0759-0603	WDH-15045	1,500			39.5	￥ 89,800
8-0759-0604	WDH-18045	1,800			47.2	￥105,000
8-0759-0605	WDH- 9060	900	600	800	29.9	￥ 71,200
8-0759-0606	WDH-12060	1,200			36.6	￥ 82,600
8-0759-0607	WDH-15060	1,500			46.0	￥ 99,500
8-0759-0608	WDH-18060	1,800			54.8	￥116,800
8-0759-0609	WDH- 9075	900	750	800	33.5	￥ 75,600
8-0759-0610	WDH-12075	1,200			41.1	￥ 88,000
8-0759-0611	WDH-15075	1,500			49.9	￥105,000
8-0759-0612	WDH-18075	1,800			59.2	￥123,000
8-0759-0613	WDH-15090	1,500	900	800	54.0	￥110,000
8-0759-0614	WDH-18090	1,800			63.9	￥128,500

●下部H枠仕様

⑦ シンコー WDWH型 作業台

(両面引出付・アジャスト付) 〈DSG-24〉 

	型 式	寸法(mm)			質量 (kg)	
		間口	奥行	高さ		
8-0759-0701	WDWH-12075	1,200	750	800	53.1	￥114,800
8-0759-0702	WDWH-15075	1,500			65.3	￥140,400
8-0759-0703	WDWH-18075	1,800			78.5	￥167,600
8-0759-0704	WDWH-12090	1,200	900	800	58.4	￥121,500
8-0759-0705	WDWH-15090	1,500			71.6	￥154,800
8-0759-0706	WDWH-18090	1,800			86.0	￥183,300

●下部H枠仕様



① シンコー WS型 作業台 <DSG-12>

	型 式	寸法 (mm)			質量 (kg)	
		間口	奥行	高さ		
8-0760-0101	WS- 4545	450	450	800	12	¥27,200
8-0760-0102	WS- 6045	600			14	¥29,800
8-0760-0103	WS- 7545	750			16	¥32,300
8-0760-0104	WS- 9045	900			18	¥35,800
8-0760-0105	WS-12045	1,200			22	¥41,800
8-0760-0106	WS-15045	1,500			26	¥47,700
8-0760-0107	WS-18045	1,800	600	800	30	¥53,300
8-0760-0108	WS- 6060	600			16	¥33,700
8-0760-0109	WS- 7560	750			17	¥36,700
8-0760-0110	WS- 9060	900			20	¥41,100
8-0760-0111	WS-12060	1,200			25	¥48,700
8-0760-0112	WS-15060	1,500			32	¥56,800
8-0760-0113	WS-18060	1,800	750	800	37	¥63,900
8-0760-0114	WS- 9075	900			25	¥46,100
8-0760-0115	WS-12075	1,200			31	¥55,000
8-0760-0116	WS-15075	1,500			37	¥63,700
8-0760-0117	WS-18075	1,800			43	¥71,800
8-0760-0118	WS- 9090	900	900	800	27	¥50,900
8-0760-0119	WS-12090	1,200			34	¥60,700
8-0760-0120	WS-15090	1,500			41	¥70,500
8-0760-0121	WS-18090	1,800			48	¥79,500

■①②仕様

	4545～12060	15060～18090
天 板	SUS430 No.4仕上 板厚1.0mm	SUS430 No.4仕上 板厚1.2mm
引 出	SUS430 No.4仕上 板厚0.8mm	
支 柱	パイプSUS430 φ38mm アジャスト 垂鉛ダイキャスト成型品 アジャスト幅+30mm	
スノコ棚	SUS430 No.4仕上 板厚0.8mm	



② シンコー WDS型 作業台 (片面引出付) <DSG-13>

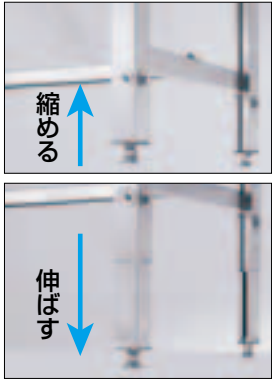
	型 式	寸法 (mm)			質量 (kg)	
		間口	奥行	高さ		
8-0760-0201	WDS- 6045	600	450	800	21	¥ 47,600
8-0760-0202	WDS- 7545	750			24	¥ 52,200
8-0760-0203	WDS- 9045	900			29	¥ 64,400
8-0760-0204	WDS-12045	1,200			36	¥ 76,300
8-0760-0205	WDS-15045	1,500			44	¥ 95,400
8-0760-0206	WDS-18045	1,800			52	¥112,100
8-0760-0207	WDS- 6060	600	600	800	24	¥ 53,700
8-0760-0208	WDS- 7560	750			26	¥ 59,200
8-0760-0209	WDS- 9060	900			32	¥ 75,000
8-0760-0210	WDS-12060	1,200			40	¥ 88,500
8-0760-0211	WDS-15060	1,500			51	¥107,400
8-0760-0212	WDS-18060	1,800	750	800	61	¥126,700
8-0760-0213	WDS- 9075	900			37	¥ 80,000
8-0760-0214	WDS-12075	1,200			46	¥ 94,800
8-0760-0215	WDS-15075	1,500			56	¥114,300
8-0760-0216	WDS-18075	1,800			67	¥134,600
8-0760-0217	WDS-15090	1,500	900	800	60	¥121,100
8-0760-0218	WDS-18090	1,800			72	¥142,300

- オプション
- ※取付式バックガード
本体注文時にお申し付けください。
- ※高さ変更
本体ご注文時にお申し付けください。
250mm～850mmの範囲で、高さサイズ変更が可能です。
- ※中間棚の取付
本体ご注文時にお申し付けください。

身長や作業内容に合わせて高さ調節が可能です。



●脚部伸縮自由
高さ700～900mmの
範囲で任意の位置で高さ
を固定できます。



■仕様

	6045～12060	15060～18090
天 板	SUS430 No.4仕上 板厚1.0mm	SUS430 No.4仕上 板厚1.2mm
横 板	SUS430 No.4仕上 板厚1.0mm	
後板・底板	SUS430 No.4仕上 板厚0.8mm	
ステンレス戸		
中 板	オプションにて 取付可能です。	

③ 18-8 高さ調整作業台 <DSG-31>

	型 式	寸法 (mm)			質量 (kg)	
		間口	奥行	高さ		
8-0760-0301	SUT3-096LCN	900	600	700～900	23	¥108,000
8-0760-0302	SUT3-126LCN	1,200			27	¥119,000
8-0760-0303	SUT3-127LCN	1,200	750		28	¥124,000
8-0760-0304	SUT3-157LCN	1,500			36	¥139,000

■仕様

天 板	SUS304 No.4仕上 板厚1.0mm
脚 フレーム	SUS304 No.4仕上 板厚1.5mm
アジャスター	SUS304

④ シンコー EL型 ガス台 (片面ステンレス戸仕様) <DGS-16>

	型 式	寸法 (mm)			質量 (kg)	
		間口	奥行	高さ		
8-0760-0401	EL- 6045	600	450	650	19	¥33,200
8-0760-0402	EL- 7545	750			21	¥39,400
8-0760-0403	EL- 9045	900			23	¥45,200
8-0760-0404	EL-12045	1,200			30	¥54,000
8-0760-0405	EL-15045	1,500			36	¥58,600
8-0760-0406	EL-18045	1,800			41	¥68,000
8-0760-0407	EL- 6060	600	600	650	22	¥43,200
8-0760-0408	EL- 7560	750			24	¥50,200
8-0760-0409	EL- 9060	900			28	¥56,800
8-0760-0410	EL-12060	1,200			34	¥68,600
8-0760-0411	EL-15060	1,500			43	¥74,400
8-0760-0412	EL-18060	1,800			50	¥89,400