

フィールドライター

風に強いターボ式ライター



- 使用燃料 安全
- 使い切りタイプ セーフティロック付
- 見やすい ガス残量確認窓付
- 便利 ストラップホール付

使いやすいロングノズル

フィールドライター ターボ ST-484

オープン価格 JAN 4953571 074849 (入数12/120)

■製品仕様

外形寸法：幅39×奥行25×高さ278mm
重 量：60g
ガス容量：約2.6g



ポケットチ

使い捨てライターが、強力耐風バーナーに!



■製品仕様

寸 法：幅60×奥行23×高さ110mm
重 量：50g(ライターを除く)
火 口 径：直径14mm
炎 温 度：1,300℃
炎 サ イ ズ：直径3×12mm
炎 形 状：極細集中炎
使用燃料：指定の使い捨てライター
(使用可能ライター/CR-ML-17[PSC]・
CR-SPカロード[PSC])
燃 焼 時 間：約20分(ライター1個)
連続使用時間：1分以内

PT-14KCCR

オープン価格 ライター1個付き

JAN 4953571 919805 (入数12/120)
ITF 149 53571 91980 2 (内箱)
ITF 249 53571 91980 9 (外箱)

〈その他の用途〉

・ハンダ付 ・各種模型製作 ・時代焼き
・工芸細工 ・接着剤、塗装のはく離
・アウトドア(コンロ、たき火の着火等)
・花火、線香の着火 ・ロープの切断
・カギ穴などの解氷作業



調理用器具シリーズ



不意の転倒防止に役立ち、安全にご使用できます。

※カセットガスボンベ専用です。ねじ込み式ボンベには使用できません。

抗菌仕様

カセットガス専用安定台

スタビライザー RZ-404

¥ 605 (税込)

JAN 4953571 019444 (入数12/120)

■製品仕様

外形寸法：幅95×奥行98×高さ16mm
(本体のみ)
重 量：15g(本体のみ)
材 質：樹脂



※スタビライザーRZ-404の表示価格は2019年4月1日からのものです。
2019年3月31日までの価格はホームページでご確認ください。

不意の転倒防止に役立ち、安全にご使用できます。

※ねじ込み式ボンベ専用です。カセットガスボンベには使用できません。

抗菌仕様

パワーガス(ねじ込み式)専用安定台

スタビライザー RZ-405

¥ 715 (税込)

JAN 4953571 019451 (入数12/120)

■製品仕様

外形寸法：幅95×奥行95×高さ16mm
(本体のみ)
重 量：18g(本体のみ)
材 質：樹脂



※スタビライザーRZ-405の表示価格は2019年4月1日からのものです。
2019年3月31日までの価格はホームページでご確認ください。

強力マグネットのチカラで、しっかりキャッチ!!
ガストーチの転倒を防ぎます。

スタビライザー
マグネット KC-SLM

¥ 1,815 (税込)

JAN 4953571 269009 (入数12/60)
ITF 149 53571 26900 6 (内箱)
ITF 249 53571 26900 3 (外箱)

■製品仕様

外形寸法：幅88×奥行115×高さ9mm
重 量：92g
材 質：本体上部/ステンレス
本体下部/樹脂
磁 石/ネオジウム磁石



カセットガスボンベ、ねじ込み式ボンベどちらにも対応します。

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ます。

ガス缶廃棄のための必須アイテム!

ガス抜きツール KC-GNT

¥ 1,540 (税込)

JAN 4953571 067704 (入数12/60)
ITF 149 53571 06770 1 (内箱)
ITF 249 53571 06770 8 (外箱)

■製品仕様

外形寸法：幅16×奥行15×高さ100mm
重 量：30g
材 質：ステンレス、樹脂、真鍮

使い終わった
ガス缶は必ずガス抜いて
廃棄しましょう



ねじ込み缶の穴開け ねじ込み缶は穴を開けずにガス抜き可能 CB缶、ねじ込み缶すべてに対応

CONTENTS

- 2-3 炙り料理用バーナー(ねじ込み式タイプ)
- 4-5 キャラメライザーバーナーセット
ねじ込み式ボンベの特徴
- 6-7 炙り料理用バーナー(充てん式タイプ)
- 8 炙り料理用バーナー(カセットガス式タイプ)
- 9 炙り料理用バーナー製品仕様一覧
- 10 スモーク・燻煙材
- 11 スモーカー
- 12 小型バーナー



新富士バーナー株式会社

〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜一号地1番地3
TEL 0533-75-5000 FAX 0533-75-5033
E-mail: info@shin Fuji.co.jp

<http://www.shin Fuji.co.jp/>



炙りマスター Pro

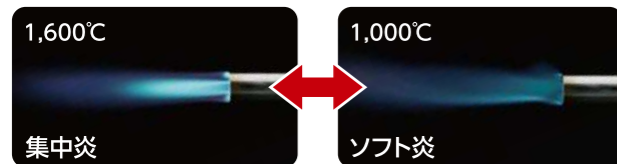
ABURI MASTER KC-800

プロ仕様のフラッグシップモデル
片手操作で安全&効率改善



握れば点火
↑↓
離せば消火

- 炙り作業の時間短縮ができる。
- 無駄なガスを消費しない。



集中炎～ソフト炎の微調整が可能

空気調整レバーで1,600°Cの強力集中炎～1,000°Cのソフト炎まで自在に調整できます。

炙りマスターPro KC-800

¥ 6,160 (税込) 【ポンベ別売】

JAN 4953571 068008 (入数12/48)
ITF 149 53571 06800 5 (内箱)
ITF 249 53571 06800 2 (外箱)

■製品仕様

外形寸法: 幅150×奥行25×高さ100mm(本体のみ)
重量: 140g(本体のみ)
火口径: φ20mm
燃焼時間: 約1時間10分(KC-860 1本使用時)※1
約1時間40分(KC-870 1本使用時)※1
ガス消費量: 253g/h(KC-860使用時)※2
203g/h(KC-870使用時)※2
発熱量: 3.5kW(3,000kcal/h)(KC-860使用時)※2
2.8kW(2,400kcal/h)(KC-870使用時)※2
火炎温度: 最高1,400~1,600°C 最低1,000°C
点火方式: 圧電点火方式

ワンアクション
点火⇄消火

抗菌仕様

スタビライザー付
(安定台)

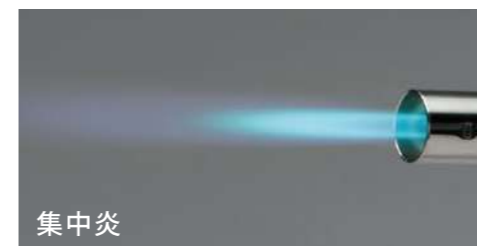
ねじ込み式



炙りマスター Pro

ABURI MASTER KC-810

プロの作業向き高出力の
スタンダードモデル



抗菌仕様

スタビライザー付
(安定台)

ねじ込み式

炙りマスターPro KC-810

¥ 4,400 (税込) 【ポンベ別売】

JAN 4953571 068107 (入数12/48)
ITF 149 53571 06810 4 (内箱)
ITF 249 53571 06810 1 (外箱)

■製品仕様

外形寸法: 幅160×奥行30×高さ60mm
重量: 210g(本体のみ)
火口径: φ22mm
燃焼時間: 約1時間20分(KC-860 1本使用時)※1
約1時間50分(KC-870 1本使用時)※1
ガス消費量: 236g/h(KC-860使用時)※2
177g/h(KC-870使用時)※2
発熱量: 3.3kW(2,800kcal/h)(KC-860使用時)※2
2.4kW(2,100kcal/h)(KC-870使用時)※2
火炎温度: 1,400°C~1,600°C
点火方式: 圧電点火方式



炙りマスター Pro

ABURI MASTER KC-820

軽量で頑丈なプロ向きモデル



スタビライザー付
(安定台)

ねじ込み式

炙りマスターPro KC-820

¥ 3,080 (税込) 【ポンベ別売】

JAN 4953571 068206 (入数12/48)
ITF 149 53571 06820 3 (内箱)
ITF 249 53571 06820 0 (外箱)

■製品仕様

外形寸法: 幅150×奥行25×高さ50mm
重量: 130g(本体のみ)
火口径: φ16mm
燃焼時間: 約1時間30分(KC-860 1本使用時)※1
約2時間10分(KC-870 1本使用時)※1
ガス消費量: 194g/h(KC-860使用時)※2
169g/h(KC-870使用時)※2
発熱量: 2.7kW(2,300kcal/h)(KC-860使用時)※2
2.3kW(2,000kcal/h)(KC-870使用時)※2
火炎温度: 1,500°C~1,700°C
点火方式: 圧電点火方式

※1 30分の連続燃焼データより換算したものです。
※2 10分間の燃焼データを1時間に換算したものです。



キャラメライザー バーナーセット KC-810CL

バーナーで加熱したコテを当て
“ジュツ”とキャラメリゼ!



シブーストや
クレームブリュレづくりなど
安定して、きれいな仕上りに!!

バーナーでコテを加熱

イメージ写真です。



コテを外せば、
炙り料理・
加熱作業にも
使えます。

■セット内容



キャラメライザー バーナーセット KC-810CL

¥11,880 (税込)
JAN 4953571 168104 (入数12)
ITF 149 53571 168101 (外箱)

■製品仕様

外形寸法: (バーナー本体、ボンベ、コテ、スタビライザー組付時)
幅238×奥行100×高さ285mm
:(コテ部)幅60×高さ70×厚さ3mm
火口径: φ22mm
重量: (バーナー本体、ボンベ、コテ、スタビライザー組付時)
792g、(コテのみ)150g
発熱量: 3.3kW(2,800kcal/h) (KC-860 使用時)※1
火炎温度: 1,400℃~1,600℃
燃焼時間: 約1時間20分 (KC-860 1本使用時)※2
ガス消費量: 236g/h (KC-860 使用時)※1
点火方式: 圧電点火方式
コテの材質: ステンレス

※1 10分間の連続燃焼データより換算したものです。
※2 30分間の連続燃焼データより換算したものです。



ねじ込み式ガスボンベ

業務用パワーガス KC-870

250gの大容量! プロパン配合による強火力!

生ガスが発生しにくく、
炙り料理に適しています!

KC-860に比べ
30gの増量により、
使用済み缶の廃棄量削減!

業界最大容量
250gの
ロング缶!!



点火後すぐに傾けても生火が出ずに安心!!

液化ガスは吸収体に吸収されているため、液化ガスがそのまま噴出される生火の心配がありません。

業務用パワーガス KC-870

¥935 (税込)
JAN 4953571 068701 (入数30)
ITF 149 53571 06870 8 (外箱)

■仕様

内容量: 250g
成分: 液化ブタン、液化プロパン
外形寸法: φ66mm×高さ243mm
重量: 460g



ハイパワーガス KC-860

プロパン43%の強火力

炎のパワーが違う!

燃料による炎の違いを比較 (KC-810使用時)



ハイパワーガス KC-860

¥935 (税込)
JAN 4953571 068602 (入数30)
ITF 149 53571 06860 9 (外箱)

■仕様

内容量: 220g
成分: 液化ブタン、液化プロパン
外形寸法: φ66mm×高さ224mm
重量: 410g



点火後すぐに傾けても生火が出ずに安心!!

液化ガスは吸収体に吸収されているため、液化ガスがそのまま噴出される生火の心配がありません。



安全 継ぎ目のないシームレス缶の採用で通常の
カセットボンベに比べ耐圧強度が2倍アップ。※1

経済的 残ガス量が少なく経済的。
(業界最少レベル)※2

環境にやさしい 吸収体に古紙を使用。

※1 耐圧仕様を除く通常のカセットボンベに比べ。(当社実験データによる)
※2 国内で流通している吸収体構造・ねじ込み式のトーチ用ボンベにおいて、当社実験データより。(2019年2月1日現在)



炙りマスター プチ

ABURI MASTER KC-401WH

カセットボンベから
充てん可能!!

初めてでも操作は簡単。手軽に安全に使えます。
燃料は経済的なカセットガス。



カセットボンベから
充てん可能

ワンアクション
点火⇄消火

ホールド機能付き
安全設計



カセットガスからの充てんも可能

お菓子づくり、
デコレーションなど
幅広く使えます。

炙りマスター プチ KC-401WH

【ボンベ別売】

¥7,590(税込)

JAN 4953571 064017 (入数12/48)
ITF 149 53571 06401 4 (内箱)
ITF 249 53571 06401 1 (外箱)

■製品仕様

外形寸法：幅90×奥行70×高さ146mm
重 量：188g(本体のみ)
ガス消費量：0.28g/分※1
ガス充てん量：約7g

発 熱 量：0.23kW(200kcal/h)※1
火 口 径：φ12mm
火 炎 温 度：800℃～1,300℃
点 火 方 式：圧電着火方式
※1 当社実験室データによる。
3分以上の連続使用はしないでください。
やけど、器具の破損の原因となります。

使い方は簡単



1
ねじキャップをはずし、
ガスを充てんします。



2
空気調整レバーと火力調整レバーを、
+にします。



3
点火ボタンを押して点火します。



4
ホールドつまみで点火状態が
保持されます。



燃料は充てん式

炙りマスター プチ

ABURI MASTER KC-402WH

安全・手軽に使える
充てん式トーチ



1
従来製品
KC-401WHの
火力約2.5倍



カセットボンベから
充てん可能

ワンアクション
点火⇄消火

ホールド機能付き
安全設計



カセットガスからの充てんも可能

本格的な
炙り料理から
スイーツまで
幅広く使えます。

炙りマスター プチ KC-402WH

【ボンベ別売】

¥7,590(税込)

JAN 4953571 064024 (入数12/48)
ITF 149 53571 06402 1 (内箱)
ITF 249 53571 06402 8 (外箱)

■製品仕様

外 形 寸 法：幅100×奥行70×高さ162mm
重 量：202g(本体のみ)
ガス消費量：0.7g/分※1
ガス充てん量：約7g

発 熱 量：0.58kW(500kcal/h)※1
火 口 径：φ20mm
火 炎 温 度：800℃～1,300℃
点 火 方 式：圧電着火方式
※1 当社実験室データによる。
3分以上の連続使用はしないでください。
やけど、器具の破損の原因となります。



燃料は充てん式



あぶ 炙りマスター CB

ABURI MASTER KC-700



初めてでも操作は簡単
手軽に安全に使えます
燃料は経済的なカセットガス

使い方は簡単



強力な集中炎から
ソフトな炎に調整可能



炙りマスターCB KC-700
¥4,400 (税込) 【ボンベ別売】
JAN 4953571 067001 (入数12/48)
ITF 149 53571 06700 8 (内箱)
ITF 249 53571 06700 5 (外箱)

■製品仕様
外形寸法：幅132×奥行34×高さ66mm
重量：約153g(本体のみ)
火口径：φ22mm
燃焼時間：約1.5時間(ST-760 1本使用時)※1
約2.0時間(ST-700 1本使用時)※1
ガス消費量：154g/h (ST-760使用時)※2
131g/h (ST-700使用時)※2
発熱量：2.1kW(1,820kcal/h) (ST-760使用時)※2
1.8kW(1,550kcal/h) (ST-700使用時)※2
炎温度：最高1,300℃ 最低900℃
点火方式：圧電点火方式

※1 30分の連続燃焼データより換算したものです。
※2 10分間の燃焼データを1時間に換算したものです。



簡単・手軽・安全
独自の機構により、点火直後に逆さにして使用しても生火が発生しません。家庭での炙り料理にも安心して使えます。グラタンや豆腐のようにカタチが崩れやすい食材への炙りも簡単。香ばしい風味や香りが広がります。

SOTOパワーガス・SOTOREGULARガス

「カセットガス式タイプ」専用容器
この容器(ボンベ)は、ねじ込み式タイプの器具には取り付けできません。

SOTOパワーガス 3本パック ST-7601
オープン価格 入数(16)
寸法：φ69×高さ195mm(ボンベ1本)
重量：340g(ボンベ1本)
NET：240g(ボンベ1本)
成分：液化ブタン・液化プロパン



SOTOREGULARガス ST-700
オープン価格 入数(48)
SOTOREGULARガス 3本パック ST-7001
オープン価格 入数(16)
寸法：φ69×高さ195mm(ボンベ1本)
重量：350g(ボンベ1本)
NET：250g(ボンベ1本)
成分：液化ブタン



炙り料理用バーナー 製品仕様一覧

※1 10分の連続燃焼データより換算したものです。 ※2 30分間の燃焼データを1時間に換算したものです。



ねじ込み式タイプ

※発熱量、燃焼時間の上段はKC-860使用時、下段はKC-870使用時

	品名・品番	発熱量※1	燃焼時間※2	炎形状・温度	外形寸法(mm)	重量	特徴
	炙りマスター Pro KC-800	3.5kW (3,000kcal/h)	約1時間10分	集中炎 1,000℃ 1,600℃	長さ：150 幅：25 高さ：100 (本体のみ)	140g (本体のみ)	片手で点火・消火の操作ができる 連続使用、誤作動防止機能付
		2.8kW (2,400kcal/h)	約1時間40分				
	炙りマスター Pro KC-810	3.3kW (2,800kcal/h)	約1時間20分	集中炎 1,400℃ 1,600℃	長さ：160 幅：30 高さ：60 (本体のみ)	210g (本体のみ)	高出力のスタンダードモデル プロの作業向き
		2.4kW (2,100kcal/h)	約1時間50分				
	炙りマスター Pro KC-820	2.7kW (2,300kcal/h)	約1時間30分	スパイラル集中炎 1,500℃ 1,700℃	長さ：150 幅：25 高さ：50 (本体のみ)	130g (本体のみ)	軽量で頑丈なプロ向きバーナー
		2.3kW (2,000kcal/h)	約2時間10分				
	キャラメリゼパーナーセット KC-810CL	3.3kW (2,800kcal/h)	約1時間20分	集中炎 1,400℃ 1,600℃	幅：238 奥行：100 高さ：285 (バーナー本体、ボンベ、コテ、スタビライザー組付時)	792g (バーナー本体、ボンベ、コテ、スタビライザー組付時)	加熱したコテを当てキャラメリゼ! 高い蓄熱性で連続作業に便利
		2.4kW (2,100kcal/h)	約1時間50分				



ガス充てん式タイプ

カセットガスからの充てんも可能

※ガス充てん量は2機種とも約7g

	炙りマスター プチ KC-401WH	0.23kW (200kcal/h)	0.28g/分 (ガス消費量)	集中炎 800℃ 1,300℃	長さ：90 幅：70 高さ：146	188g (本体のみ)	手軽に使える充てん式小型バーナー 点火、消火はワンアクション
	炙りマスター プチ KC-402WH	0.58kW (500kcal/h)	0.7g/分 (ガス消費量)	集中炎 800℃ 1,300℃	長さ：100 幅：70 高さ：162	202g (本体のみ)	点火、消火はワンアクション KC-401WHより火力が約2.5倍



カセットガス式タイプ

※発熱量、燃焼時間の上段はST-760使用時、下段はST-700使用時

	炙りマスター CB KC-700	2.1kW (1,820kcal/h)	約1時間30分	集中炎 900℃ 1,300℃	長さ：132 幅：34 高さ：66 (本体のみ)	153g (本体のみ)	燃料は経済的なカセットガス 手軽に安全に使用できる
		1.8kW (1,550kcal/h)	約2時間				

スモーク・燻煙材

スモークチップス 熱源(2バーナーまたは3バーナー)が必要です。

新鮮な国産原木のみを使用。
薬品無添加で自然のままの香りをお届け。

スモークチップス ※ウイスキーオーク除く
オープン価格



さくら	ST-1311	JAN 4953571 171319	(入数30)
りんご	ST-1312	JAN 4953571 271316	(入数30)
くるみ	ST-1313	JAN 4953571 371313	(入数30)
ヒッコリー(オニグルミ)	ST-1314	JAN 4953571 471310	(入数30)
なら	ST-1315	JAN 4953571 571317	(入数30)
ブレンド	ST-1316	JAN 4953571 671314	(入数30)
ウイスキーオーク	ST-1317	JAN 4953571 771311	(入数30)

●寸法/幅170×奥行90×高さ285mm ●内容量/1.7L(500g)(くるみのみ400g)

スモークチップスミニ

オープン価格



さくら	ST-1531	JAN 4953571 171531	(入数60)
ヒッコリー(オニグルミ)	ST-1534	JAN 4953571 471532	(入数60)
ブレンド	ST-1536	JAN 4953571 671536	(入数60)
ウイスキーオーク	ST-1537	JAN 4953571 771533	(入数60)

●寸法/幅120×奥行25×高さ210mm ●内容量/100g

スモークチップスの使い方

熱燻



※一握りのチップで約15分燻煙が出ます。(火力や自然状況などで異なります)
※チップを補充する場合は、熱源を消火してから行いましょう。

ピートスモーク

スモークウッドやスモークチップスに混ぜて使用します。

より深みのある燻製を。
燻煙材と一緒にお使いください。

ピートスモークパウダー ST-160

MADE IN SCOTLAND

¥1,210(税込)
JAN 4953571 071602(入数10/60)
●寸法/幅120×奥行約20
×高さ約200mm(パッケージサイズ)
●内容量/150g

※スモークウッドやチップにふりかけて
ご使用ください。



ピートスモークブロック ST-161

¥1,210(税込)
JAN 4953571 071619(入数10/60)
●寸法/幅120×奥行約35
×高さ約200mm(パッケージサイズ)
●内容量/150g

※スモークチップや炭火にのせてご使用ください。



スモークウッド

新鮮な国産原木を使用。
薬品無添加の製法は、
食品メーカーもご用達。

スモークウッド
オープン価格



さくら	ST-1551	JAN 4953571 171555	(入数12/60)
りんご	ST-1552	JAN 4953571 271552	(入数12/60)
くるみ	ST-1553	JAN 4953571 371559	(入数12/60)
ヒッコリー(オニグルミ)	ST-1554	JAN 4953571 471556	(入数12/60)
なら	ST-1555	JAN 4953571 571553	(入数12/60)
ブレンド	ST-1556	JAN 4953571 671550	(入数12/60)
ウイスキーオーク	ST-1557	JAN 4953571 771557	(入数12/60)

●寸法/幅50×奥行25×高さ100mm(×3個) ●重量/約80g(×3個)
●燻煙時間/約1.5時間(×3個)(使用状況により異なります)

スモークウッドミニ

オープン価格



さくら	ST-1561	JAN 4953571 171562	(入数30/180)
ヒッコリー(オニグルミ)	ST-1564	JAN 4953571 471563	(入数30/180)
ブレンド	ST-1566	JAN 4953571 671567	(入数30/180)
ウイスキーオーク	ST-1567	JAN 4953571 771564	(入数30/180)

●寸法/幅50×奥行25×高さ100mm ●重量/約80g
●燻煙時間/約1.5時間(使用状況により異なります)

スモークウッドの使い方

温燻



バーナーやコンロなどでスモークウッドへ着火します。
※ウッドへの着火時、昼間のバーナーやコンロの炎は見えにくいので、やけどには十分注意しましょう。安全のため、耐火手袋や炭パサミでウッドを持つことをおすすめします。

香り&食材の 良い関係

香りや風味は樹種によって違いがあります。つくる料理に合う樹種の燻煙材を選ぶと、美味しさと香りはさらに際立ちます。ぜひ樹種にもこだわってください。

樹種	おすすめの料理	特徴
さくら	肉・魚に	どんな食材にも合う初心者向けの燻煙材
りんご	鶏・白身魚に	果樹特有の甘い香り
くるみ	肉・魚に	発煙が良く、煙が食材に馴染みやすい
ヒッコリー(オニグルミ)	肉・魚に	材質が堅く、発煙が良い初心者向け燻煙材
なら	魚に	タンニンを多く含むため、色づきが早い
ブレンド	すべての食材に	「なら」と「ブナ」を中心に構成。クセがありません
ウイスキーオーク	鶏・白身魚に	洋酒樽として30年以上使われた樽材を使用。洋酒の香り

スモーカー

スモークポット コロ



スモークポット コロ (つばき)ST-126TB
JAN 4953571 971261 (入数4/8)
¥5,280(税込)

スモークポット ドン



スモークポット ドン (うぐいす)ST-127UG
JAN 4953571 271279 (入数4/8)
¥5,280(税込)



つばき/ST-126TB

●寸法/直径約230×高さ165mm ●重量/約1.56kg(金網含む) ●容量/約1.2L ●材質/鍋本体:耐熱陶器、フタ:磁器、金網:スチール(クロームメッキ) ●付属品/金網、温度計、オリジナルレシピ



うぐいす/ST-127UG

●寸法/直径約230×高さ165mm ●重量/約1.58kg(金網含む) ●容量/約1.2L ●材質/鍋本体:耐熱陶器、フタ:磁器、金網:スチール(クロームメッキ) ●付属品/金網、温度計、オリジナルレシピ

キッチンで手軽に
燻製ができる
陶器製スモーカー

便利な
温度計付!



*燻煙中、鍋は大変高温になります。そのため、家庭用のカセットコンロではご使用できません。また、IH調理器、電子レンジでもご使用できません。

スモークポットIH



キッチンで
お手軽!
スモーク

便利な
温度計付!

IH
電磁調理器
対応

IH調理器、ガスコンロどちらでも使えます

スモークポット IHブラック の使い方



電磁調理器で使用
(イメージ)

ガスコンロで使用
(イメージ)

① 鍋本体を、コンロ(IH調理器)の上のせ底にスモークチップを10~30g敷き金網を置きます。
② 金網の上にあらかじめ乾燥させた食材を置き、フタを閉めます。
③ 中以下の火力で、5~10分加熱し燻煙をかけます。消火後3~5分そのまま燻して出来上がりです。

< アドバイスマメモ > 鍋底にアルミホイルを敷いた上にスモークチップをのせることで、スモークチップの過熱、燃え上がりを防ぎやすくなります。

燻製料理を、家庭で手軽に。 IH対応スモーカー

●密閉性が高いので家庭のキッチンでもOK。
●IH調理器、ガスコンロどちらも使えます。
●陶器製なので食材に熱をしっかりと伝えつつ滞留する燻煙であつという間に燻製が仕上がります。

スモークポットIH ST-128BK

¥7,480(税込)
JAN 4953571 671284 (入数4/8)

●寸法/幅230×奥行190×高さ142mm ●重量/約1.4kg(金網含む) ●容量/約1.5L ●材質/鍋本体:耐熱陶器、フタ:磁器、金網:鉄(亜鉛メッキ) ●付属品/温度計、オリジナルレシピ集

*燻煙中、鍋は大変高温になります。そのため、家庭用のカセットコンロではご使用できません。

鍋の底
金属質(銀)の発熱体を鍋底に高温で焼き付けています。さらにその表面をガラスコーティングすることにより加熱むらを減らし、異常加熱を防ぎます。

キッチン香房

キッチン香房 ST-125

¥3,740(税込)
本体サイズ:幅210×高さ160mm
本体収納サイズ:幅210×高さ120mm
本体重量:520g 容量:約1.9L
材質:ステンレス(鍋本体、フタ、ハンドル)、
鉄 クロームメッキ(燻煙網)、天然木(ツツミ)
付属品:金網
JAN 49 53571 071251

*この製品は、天板を傷めるなどの故障につながるため、IHクッキングヒーターでは使用できません。
*燻煙中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用カセットコンロでのご使用はできません。



家庭で燻製を楽しむ鍋型スモーカー

キッチン香房用の網、一般の鍋でも使用OK

ST-142

OPTION

キッチン用燻煙網

¥935(税込)

本体サイズ:直径200×高さ40mm
材質:鉄(クロームメッキ)
JAN 49 53571 071428

