

煙(かおる)シリーズ

日本の食文化を支え続ける、有名(ホテル旅館)様納入実績多大。

万能タイプ

KA-G型

串焼・網焼・魚焼等幅広く対応、絶大な信頼、超ロングセラー
あらゆる焼物に対応

「焼物料理は煙りがあってこそ値打ちのあるもの」
その信念のもとに改良に改良を重ねた自信作です。ダイナミックな肉料理から、
繊細な和風料理まで、料理人が自在にコントロールできます。

“遠火の強火”を長時間安定しつつ供給し続けます。

炭の煙り、天然炭併用可能です。

(立消安全装置付きもございます。)



(米国安全認証ETL・NSF付きモデルもございます。)

逸品料理を欲しいままに…

発売40年、改良進化しつづけたロングセラー商品
高性能と高耐久性は実証済。



KA-115G



KA-55G



KA-75G



KA-95G



OPTION KA-S型ステーキ網使用例



KA-175G

型番	外形寸法 mm	火床寸法 mm	消費量		ガス接続口径		価格
			13A kW	LPG kW	13A	LPG	本体価格(税抜き)
KA-55G	540×610×384	400×350	10.5	10.5	ホース φ13mm	ホース φ9.5mm	430,000円
KA-75G	740×610×384	600×350	15.7	15.7	ホース φ13mm	ホース φ9.5mm	538,000円
KA-95G	940×610×384	800×350	20.9	20.9	20A	20A	596,000円
KA-115G	1,140×610×384	1,000×350	26.2	26.2	20A	20A	683,000円
KA-135G	1,340×610×384	1,200×350	31.4	31.4	20A	20A	861,000円
KA-155G	1,540×610×384	1,400×350	36.6	36.6	20A	20A	1,001,000円
KA-175G	1,740×610×384	1,600×350	41.9	41.9	20A	20A	1,106,000円

(上記価格は立消安全装置付きではありません)