

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45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-95G



KA-75G



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 | 482,000円 |
| KA-75G | 740×610×384 | 600×350 | 15.7 | 15.7 | ホース φ13mm | ホース φ9.5mm | 603,000円 |
| KA-95G | 940×610×384 | 800×350 | 20.9 | 20.9 | 20A | 20A | 668,000円 |
| KA-115G | 1,140×610×384 | 1,000×350 | 26.2 | 26.2 | 20A | 20A | 765,000円 |
| KA-135G | 1,340×610×384 | 1,200×350 | 31.4 | 31.4 | 20A | 20A | 964,000円 |
| KA-155G | 1,540×610×384 | 1,400×350 | 36.6 | 36.6 | 20A | 20A | 1,121,000円 |
| KA-175G | 1,740×610×384 | 1,600×350 | 41.9 | 41.9 | 20A | 20A | 1,239,000円 |
| KA-195G | 1,940×610×384 | 1,800×350 | 47.2 | 47.2 | 25A | 25A | 1,561,000円 |

(上記価格は立消安全装置付きではありません)