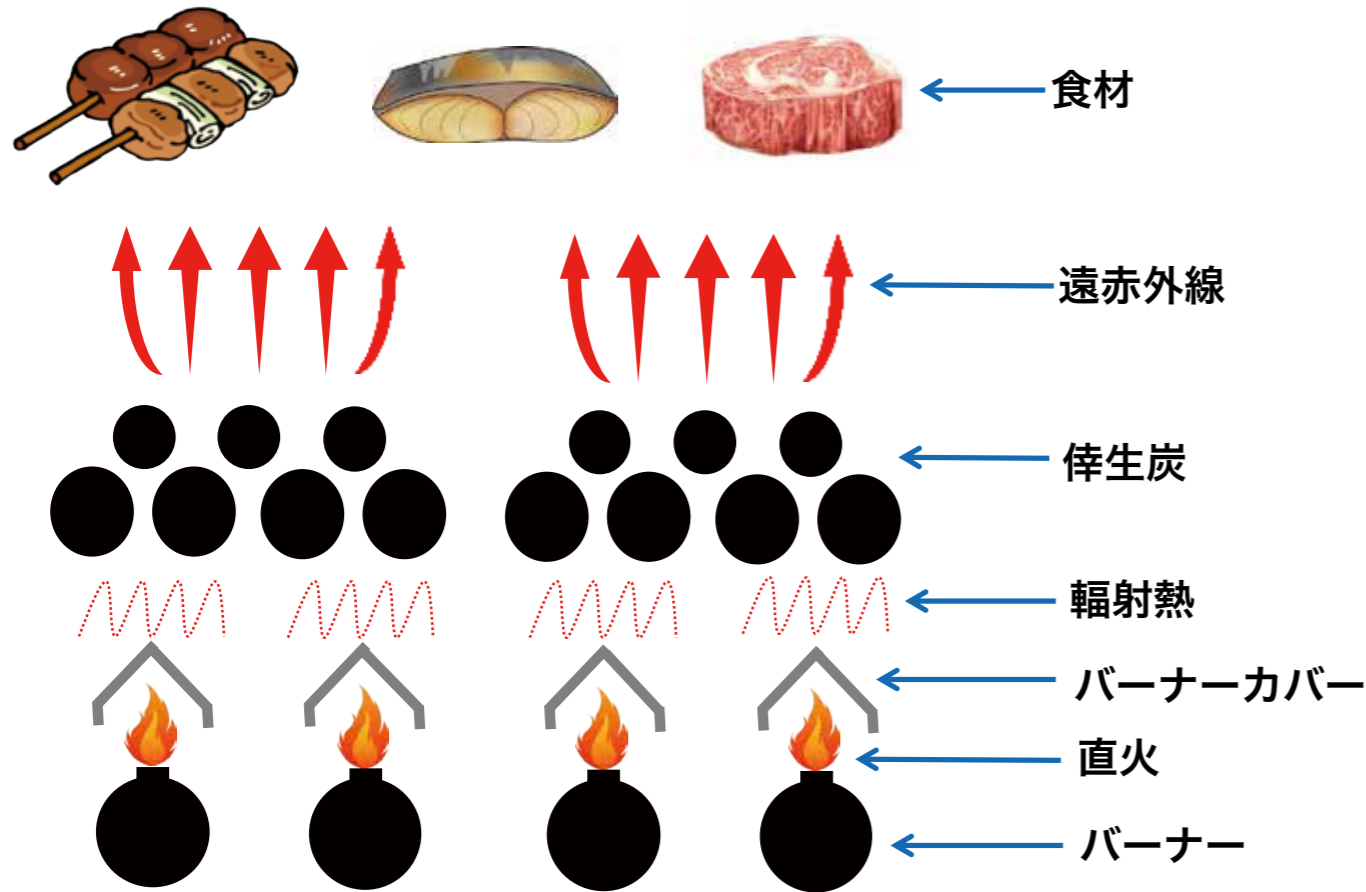


# 倅生炭グリラー・焼きの秘密



遠赤効果 + 少量の天然炭 = 簡単・低コストな炭火烧

## 特徴

- 使いやすさ(常に火力が一定)
- 手軽さ(ガスが熱源)
- 表面コンガリ、芯ふんわり
- 高級天然炭で超ベテランが焼いた味
- 天然炭を併用して炭の香りをつけることが可能

「炭火の手間とコストから開放された」と職人が絶賛  
初心者でも三日で焼き物調理を担当できる。

炭火に匹敵する、  
唯一無二の焼物調理機が誕生

使い易さに高能率のお手伝い

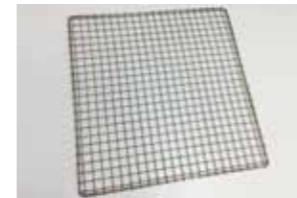
# OPTION

## KA/KAW 丸棒ステーキ網



機種により枚数を組合せて使用します。  
本体価格(税抜き)  
KA用 195×340 10,200円  
KAW用 195×465 17,800円

## KA/KAW 格子焼網 φ2.5mm×15mm目



機種により枚数を組合せて使用します。  
本体価格(税抜き)  
400×400 11,000円  
500×400 12,300円  
600×400 18,900円

機種によりサイズ・枚数を組合せて使用します。

【ご使用枚数 例】

| 本体      | サイズ     | 枚数 |
|---------|---------|----|
| KA-55G  | 400×400 | 1  |
| KA-75G  | 600×400 | 1  |
| KA-95G  | 400×400 | 2  |
| KA-115G | 500×400 | 2  |

※KAW用はお問合せ下さい。 etc...

## KA/KAW 鉄板斜めステーキ網



焦げにくく、綺麗な焼き目を付けられます。  
本体価格(税抜き)  
KA用 195×340 16,000円  
KAW用 195×464 24,000円

## KA KA-SS ステーキ焼網



ふっくらステーキ。  
煙がたないステーキ網  
本体価格(税抜き)  
180×435 61,600円

## KA KA-S ステーキ焼網



焼姿バツグン。煙が少ないステーキ網  
本体価格(税抜き)  
180×435 41,800円

## KA エレッカー



焼く位置を上げて、遠火の強火を実現します。  
本体価格(税抜き)  
300×390×150 18,700円

## 串専用焼網



機種によりサイズをお選びいただけます。  
本体価格(税抜き)  
370×115 6,100円  
540×115(ワイド) 7,500円

## KA/KAW セラミックコーティングステーキカバー



焼き時間を短縮、炭の香り付けを効率的に

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| スモール 245×198×39 | 本体価格(税抜き) |
| ノーマル 296×232×50 | 18,500円   |
| ラージ 321×256×54  |           |
| ディープ 298×203×83 |           |

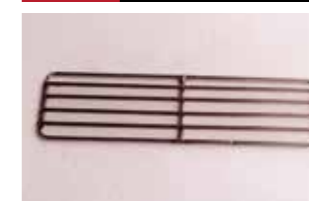
## KA/KAW コンロセット「二刀流」



グリラー⇔コンロを簡単切り替え

|              |         |
|--------------|---------|
| 本体価格(税抜き)    |         |
| KA用 196×338  | 55,000円 |
| KAW用 196×463 | 59,000円 |

## KY-KL 炭置網(下)



快焼シリーズ 天然炭置網

|             |        |
|-------------|--------|
| 本体価格(税抜き)   |        |
| 305×85      | 3,600円 |
| 430×85(ワイド) | 4,700円 |

## KY-KL 炭置網(上)



快焼シリーズ 天然炭置網

|              |        |
|--------------|--------|
| 本体価格(税抜き)    |        |
| 305×115      | 5,400円 |
| 500×115(ワイド) | 8,500円 |

## お手入れ方法

内部ユニットにビスなどを一切使用していないので、工具いらずで、楽に手入れができます。



1.バーナーはワンタッチで着脱。



2.バーナーカバーはバーナーに乗せるだけ。



3.最初に倅生炭27φを炭置台に乗せる。



4.3.で乗せた倅生炭27φの中間に節付倅生炭を置いて完了。



5.下に落ちた焼きカス等は引出しの中にとまりますので、毎日清掃して下さい。

毎日のメンテは簡単すぎる!!

※バーナー及びバーナーカバー、倅生炭等は毎日洗う必要はありませんが、時折古い箸等で倅生炭に付着した焼きカスは下の汁受皿に落とすことを心掛けて下さい。  
※消耗した時には交換部品を単品購入できます。