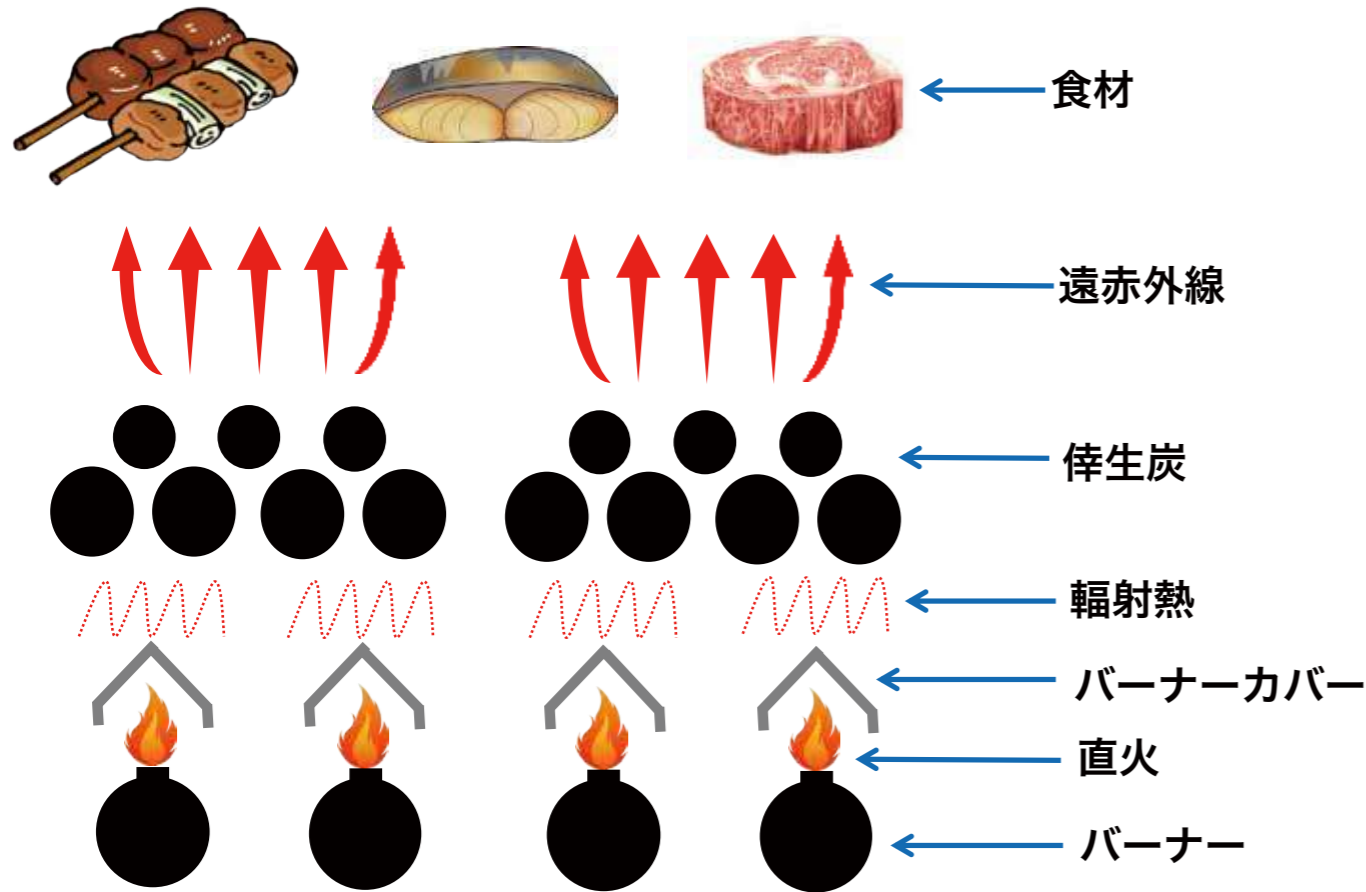


倅生炭グリラー・焼きの秘密



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 12,200円
KAW用 195×465 21,400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 13,200円
500×400 14,800円
600×400 22,700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 19,200円
KAW用 195×464 28,800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 67,000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 45,000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 22,400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 7,300円
540×115(ワイド) 9,000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	22,200円
ラージ 321×256×54	
ディープ 298×203×83	

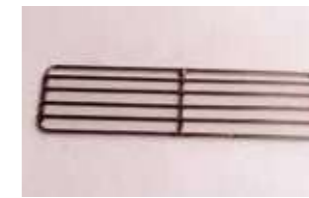
KA/KAW コンロセット「二刀流」



グリラー⇔コンロを簡単切り替え

本体価格(税抜き)	55,000円
KA用 196×338	
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)	4,300円
305×85	
430×85(ワイド)	5,600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)	6,500円
305×115	
500×115(ワイド)	10,200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。