

コンロセット

KA-G・KAW-Gモデルなら必要な時に、必要な箇所を
ガスコンロに変更可能(要、別途オプション)です。

◆厨房にガスコンロが不要となるので、コスト削減、省スペース化を実現します。

◆必要に応じて、グリラーとコンロをその場で調理人が簡単に切り替え(工具不要)。

例えば・・・

朝食メニューでオムレツを焼きたい → **コンロ**
夜のメニューはステーキを焼きたい → **グリラー**
明日のランチのスープを仕込みたい → **コンロ**

コンロセット1式

定価／KA用 55,000円 (税込み／60,500円)
KAW用 59,000円 (税込み／64,900円)

ガスコンロ

切り替え
簡単

ガスグリラー

二
刀
流

スタンドグリル

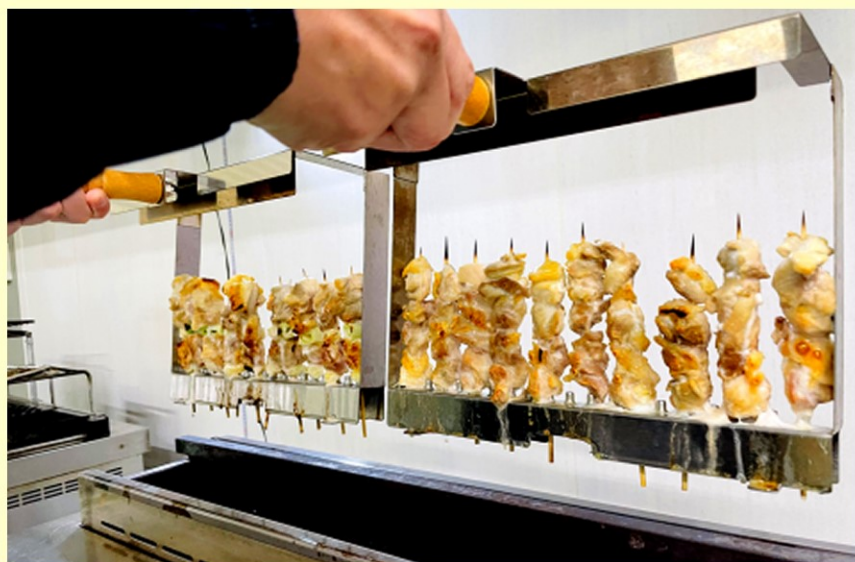
焼き鳥を立てて焼くことで**両面同時焼き**を実現

焼き時間が
半分

ひっくり返す
手間なし

簡単・綺麗に
焼ける

- ◆火床の中で立てて焼けるので、ひっくり返す必要がありません。
- ◆両面同時に焼けるので焼き時間は半分になります。
- ◆串の取り付け容易、取り外しがワンタッチで可能です。



スタンドグリル1式 定価／49,900円（税込／54,890円）



実演の様子を動画で
確認いただけます。



20本を3分で焼き上げる
(KY-85KL+スタンドグリル 2 式使用)

拡張天板



作業スペースを拡張して
作業効率、大幅UP

簡単
取り付け・外し

31cmに拡張

拡張幅はカスタムメイドも
対応いたします



KA(W)型、KY型、KAH型
いずれのモデルにも対応いたします

※価格はお問い合わせ下さい



グリッド鉄板



ステーキの向きを変えることなく
美味しそうな焼き目をつけられます



定価 1枚／ KA用 45,000円 (税込／49,500円)
KAW用 67,000円 (税込／73,700円)

焼肉用ロストル



焼肉～ステーキまで
これ1枚でどんなお肉も焼き易い



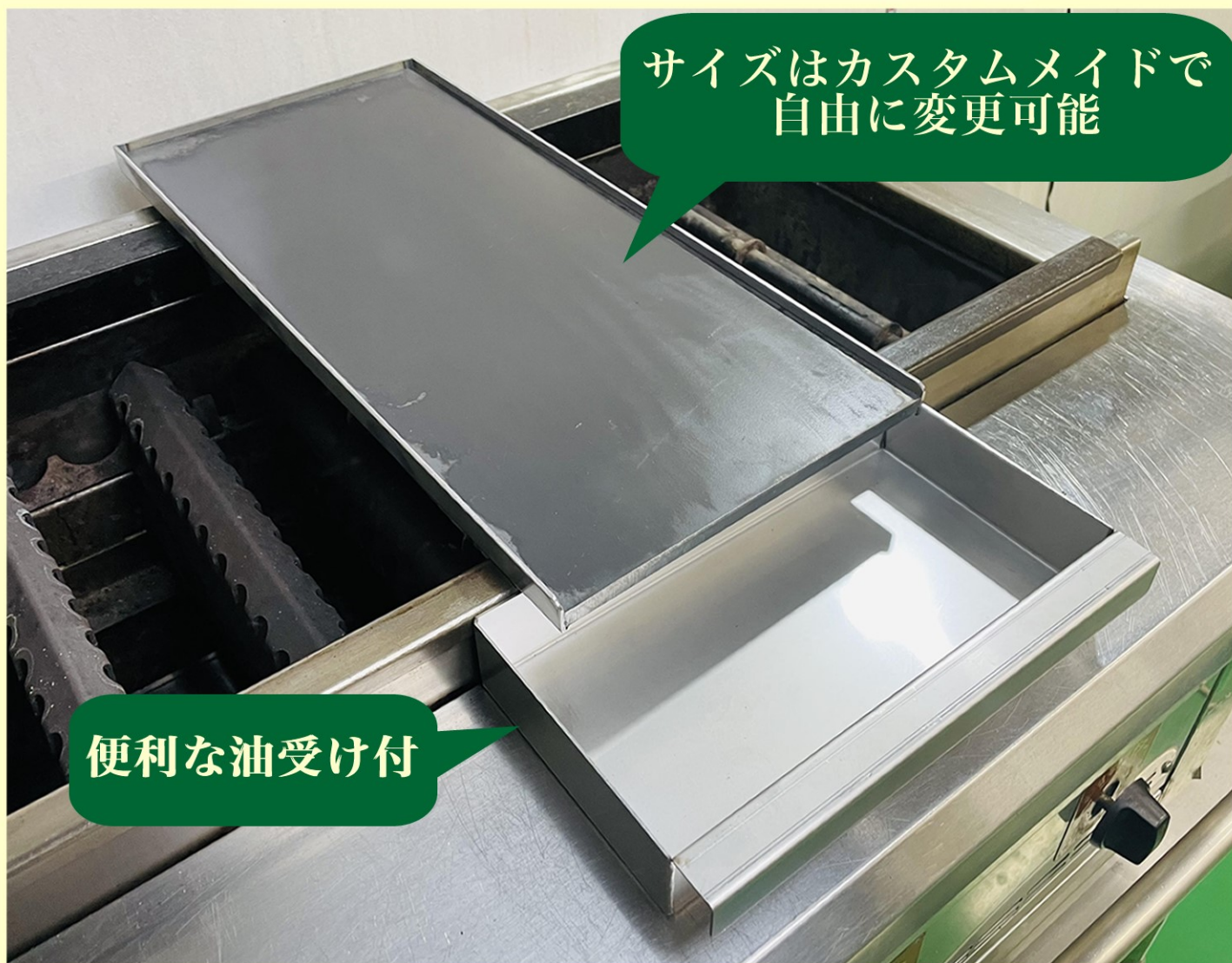
定価1枚／ KA用 35,500円 (税込／39,050円)
KAW用 45,500円 (税込／50,050円)

鉄板焼き

グリラーにそのまま乗せるだけで
鉄板焼きができる



サイズはカスタムメイドで
自由に変更可能



便利な油受け付

※価格はお問い合わせ下さい

魚串立て浜焼（原始焼）装置

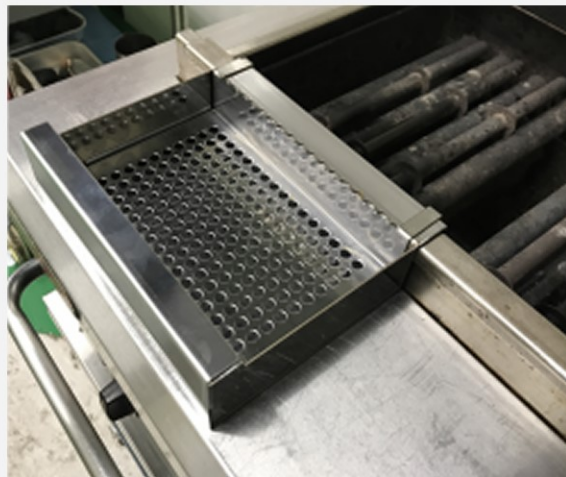
庄内浜

浜焼、原始焼、炉端焼き風に魚を焼きたいお店にぴったりの串立て装置です。
串の角度が自由自在なので、カウンターでお客様から見える場所での演出としても効果抜群です。



取り付け方法は簡単、KA・KAW型の天板に載せて火床枠にはめ込むだけで完了。
串を差し込む穴を変えることで角度調整ができます。

オールステンレス
串径φ6mm以下に対応



定価 1 式 / 43,200円
(税込 / 47,520円)
※串は含みません

工具やネジは一切使わず、3枚のパーツを重ね合わせるだけで組み立て・分解が可能なのでお掃除、メンテナンスも容易です。



多段棚

焼き面を立体的に有効活用
保温場所としても便利

遠火の強火^{プラス}



便利

※価格はお問い合わせ下さい
※焼網は別途オプションとなります