

OPTION

組み合わせれば、厨房の可能性が格段に広がる

俵生炭グリラー各種の機能を拡張するカスタマイズ用パーツも開発しております。

組み合わせ次第で、お客様の厨房の広さや提供メニューに合った、理想の厨房を実現することができます。「かゆいところに手が届く」オプション部品のラインナップも豊富です。



詳細は
HPをご覧ください

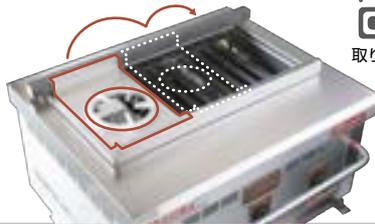
■ ガスコンロ五徳セット「二刀流」

対応機種 KA型 / KAW型

- 必要なときに、グリラーの任意の箇所をコンロに切換え
- 工具不要で簡単に切換え・併用可能
(使用例)

朝：コンロでオムレツを焼く
ディナー：グリラーでステーキを焼く
閉店後：コンロで翌日のスープを仕込む

好きな箇所をコンロに切換え
グリラーと同時にお使いいただけます



取り付け方法動画



対応機種	寸法 (mm)	本体価格 (税抜き)
KA	196×338	60,500 円
KAW	196×463	64,900 円

■ KY-KL用 スタンドグリル

対応機種 KY-KL型

- 焼き鳥を立てて両面同時に焼く串スタンド
- ひっくり返す必要がなく、調理時間が半分に
- きれいにムラなく焼き上がる
- 幅370mm。1セットで串10本を取り付け可能
- 取り付け・取り外しはワンタッチで簡単

■機種ごとの同時使用可能数

KY-50KL / KY-65KL : 1	KY-120KL : 3
KY-85KL : 2	KY-155KL : 4



取り付けは穴に串を挿すだけ



調理動画



対応本数	寸法 (mm)	本体価格 (税抜き)
10本	幅 370	49,900 円

■ 汁受け付フラット鉄板

対応機種 KA型 / KAW型

- お手持ちのグリラーで鉄板焼き調理が可能に
- 便利な汁受け付

■機種ごとの同時使用可能数 (KA型/KAW型共通)

55G : 2	75G : 3	95G : 4	115G : 5
135G : 6	155G : 7	175G : 8	195G : 9

対応機種	寸法 (mm)	本体価格 (税抜き)
KA	200×440	要お問合せ
KAW	200×565	要お問合せ



本体イメージ



オーダーメイドでワイドサイズの制作も可能です



■ セラミック・ステーキカバー

対応機種 全機種

- 焼き時間を約3分の2に短縮
- 遠赤外線を食材の上から浴びせることでさらに美味しく焼ける
- ネジ類不使用のため異物混入の心配なし
- 立てて置くので省スペース

サイズ	寸法 (mm)	価格 (税抜)
スモール	245×198×39	27,800 円
ノーマル	296×232×50	
ラージ	321×256×54	
ディープ	298×203×83	



※写真はノーマル型

■ 魚串立て装置「庄内浜」

対応機種 KA型 / KAW型

- 浜焼き・原始焼き・炉端焼きに最適な串立て装置
- 串の角度は自由自在に変更可能
- 演出としても効果抜群
- 3枚のパーツを重ね合わせるだけで組み立て・分解が可能で、メンテナンスも簡単

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA/KAW 共用	200×168×58 (串径φ6mm 以下に対応)	43,200 円



■ 鉄板斜めステーキ網 対応機種 KA型 / KAW型

ステーキに綺麗な焼き目をつけることが可能です。火床から上がる炎をブロックするので、食材を焦げにくくする効果もあります。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	195×340	21,100 円
KAW	195×465	34,600 円



■ 丸棒ステーキ網 対応機種 KA型 / KAW型

ステーキや野菜など洋風の焼物料理に最適。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	195×340	14,600 円
KAW	195×465	25,700 円



■ 焼肉用ロストル 対応機種 KA型 / KAW型

洗いやすく耐久性に優れた網です。

焼肉からステーキまで、どんなお肉も焼きやすくなる1枚。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	200×365	39,100 円
KAW	200×490	45,500 円



■ グリッド鉄板 対応機種 KA型 / KAW型

ステーキの向きを変えることなく、美味しくうな焼き目をつけることができます。

向きを変えるひと手間を削減できます。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	200×340	45,000 円
KAW	200×465	67,000 円



■ 格子焼網 対応機種 KA型 / KAW型

・ 炉端焼きに最適。φ2.5mm×15mm目

寸法 (mm)	価格 (税抜)	ご使用枚数の例
400×400	15,800 円	KA-55G : 1枚 KA-135G : 3枚 KA-95G : 2枚 KA-175G : 4枚
500×400	17,800 円	KA-115G : 2枚 KA-155G : 2枚+400×400 1枚
600×400	27,200 円	KA-75G : 1枚 KA-195G : 3枚

※KAW 用はお問合せください。

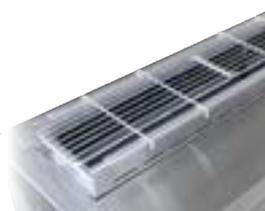
※取手ありタイプもございます



■ KY-KL用 焼網 対応機種 KY-KL型

串を乗せやすくなり、食材の落下を防止できます。

サイズ	寸法 (mm)	価格 (税抜)
ノーマル	370×115	8,800 円
ワイド	540×115	10,800 円



■ KY-KL用 炭置網 (上置き・下置き) 対応機種 KY-KL型

天然炭を併用する際に使用します。天然炭を食材に近づけて置ける上置き用と、離して置ける下置き用の2種類がございます。

※ご使用可能枚数

KY-50KL	ノーマル	1	KY-120KL	ワイド	2
KY-65KL	ワイド	1	KY-155KL	ノーマル	1
KY-85KL	ノーマル	2		+ワイド	2

タイプ	サイズ	寸法 (mm)	価格 (税抜)
上置き	ノーマル	305×115	7,800 円
上置き	ワイド	500×115	12,200 円
下置き	ノーマル	305×85	5,600 円
下置き	ワイド	430×85	7,300 円



使用イメージ



■ エレッカー 対応機種 KA型 / KAW型

焼く位置を上下して火力を調整し、食材ごとに最適な焼き上がりを提供します。

魚、ステーキを遠火で焼く場合に便利です。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	300×420×150	26,900 円
KAW	300×545×150	41,300 円



■ KA-SS ステーキ網 対応機種 KA型

2段の溝を肉汁が流れるため、肉汁が火床に落ちにくく、炎が上がるのを防げるステーキ網です。下段の溝は取り外し可能で、お手入れ・清掃も簡単です。

寸法 (mm)	価格 (税抜)
180×435	80,400 円



■ 多段棚 対応機種 KA型 / KAW型

焼き面を立体的に有効活用し、省スペースかつ生産性を向上できます。調理後の保温場所としても便利です。

※焼き網は付属しません

※寸法・価格はお問合せください。



カスタマイズ例

三刀流セット 通常なら3台の調理器が必要なメニューをたった1台で提供

「二刀流」→フライパンで炒めもの
汁受け付フラット鉄板→鉄板焼
丸棒ステーキ網→ステーキ

