

OPTION

組み合わせれば、厨房の可能性が格段に広がる

倅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

対応機種	寸法 (mm)
KA	196×338
KAW	196×463

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



■ 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

対応本数	寸法 (mm)
10本	幅 370

■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



調理動画



取り付けは穴に串を挿すだけ



■ 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

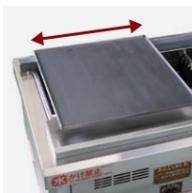
■機種ごとの同時使用可能数 (KA型/KAW型共通)

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

対応機種	寸法 (mm)
KA	200×440
KAW	200×565



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)
スモール	245×198×39
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)
KA/KAW 共用	200×168×58 (串径φ6mm以下に対応)



■ 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)
KA	195×340
KAW	195×465



■ 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)
KA	195×340
KAW	195×465



■ 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)
KA	200×365
KAW	200×490



■ 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)
KA	200×340
KAW	200×465



■ 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)	ご使用枚数の例
400×400	KA-55G : 1枚 KA-135G : 3枚 KA-95G : 2枚 KA-175G : 4枚
500×400	KA-115G : 2枚
600×400	KA-155G : 2枚+400×400 1枚 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)
ノーマル	370×115
ワイド	540×115



■ 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)
上置き	ノーマル	305×115
上置き	ワイド	500×115
下置き	ノーマル	305×85
下置き	ワイド	430×85



上置き用

下置き用

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)
KA	300×420×150
KAW	300×545×150



■ 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)
180×435



■ 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

