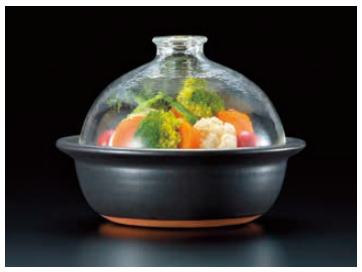


❶ グラスドームクッカー F71715

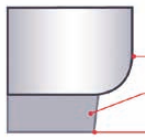
〈DSM-35〉 N 9-0774-0101 ￥10,000

本体：φ223×H72
フタ：φ184×H103
材質：本体/萬古焼（耐熱陶器）
　　フタ/耐熱ガラス（耐熱120℃）
　　網/鉄（クロームメッキ）
付属品：スモークチップ（桜材）50g
●スモーク網を外せば鍋料理やご飯も炊けます。

ツヴィリング

ウッドチップ用プレート

ラック（スチーム用）



❸ ツヴィリング スチーム&スモーカーセット 40999-028-0 〈AST-07〉 G

IH 100V 200V

	内径	深さ	ℓ	kg	
9-0774-0301	280	75	4.0	2.1	￥21,000

付属品：ウッドチップ用プレート、ラック（スチーム用）
●SIGMA®Classic（底厚三層構造：18-10ステンレス/アルミニウム/特殊ステンレス）を採用し、少ない熱量で調理することができます。
●スモークだけでなく、スチームにも対応した新しいスタイルのクックウェアです。

❹ ステンレススモーカー SS-25

〈DSM-34〉 9-0774-0401 ￥12,000

290×295×H185
網：φ250
質量：1.1kg
材質：本体/ステンレス
　　網/スチール（クロームメッキ）
　　つまみ/天然木
●網が大きく、色々な食材をならべて一度にスモークすることが可能です。
●底蓋と本体に各10ヵ所の空気穴があり、食材によって空気の量を調整できます。

IH 100V 200V

❺ キッチン スモークキュート IH-240P ステンレス

〈DSM-29〉 T 9-0774-0501 ￥9,000

φ248×H207
材質：本体・ハンドル/ステンレス
　　網/スチール（クロームメッキ）

❻ 鉄 燻製鍋 27cm

〈DSM-37〉 E

	内径	深さ	kg	
9-0774-0601	265	74	2.2	￥6,500

材質：本体、蓋、アミ/鉄
　　皿/アルスター
●自宅やアウトドアで手軽に手作りの燻製が楽しめます。
●燻製だけでなく、さつま芋やお餅も美味しく焼けます。
●本体と蓋はシリコン樹脂加工。

❼ ニューセラミックス お手軽 燻製鍋 TSP/PN-31D

〈QKV-64〉 E 9-0774-0701 ￥9,500

内径	深さ	ℓ	kg
215×58	1.5	2.0	

付属品：金網×2枚、スモークチップ サクラ×1ヶ
●付属の金網を2段組みでご使用すれば、鍋の空間を最大限利用して無駄の無い調理が可能です。
●熱燻専用。

深い香りと色づきがいい天然木100%

❽ スモーク用チップ（1袋500g入）〈DSM-07〉

9-0774-0801	サクラ	￥700
9-0774-0802	ナラ	￥700
9-0774-0803	オニクルミ	￥700
9-0774-0804	リンゴ	￥700
9-0774-0805	ヒッコリー	￥830
9-0774-0806	ホワイトオーク	￥830
9-0774-0807	ブナ	￥700

❾ スモーク用チップ（1袋100g入）〈DSM-36〉

9-0774-0901	サクラ	￥270
9-0774-0902	ナラ	￥270
9-0774-0903	オニクルミ	￥270
9-0774-0904	リンゴ	￥270
9-0774-0905	ヒッコリー	￥300
9-0774-0906	ホワイトオーク	￥300
9-0774-0907	ブナ	￥270

❿ スモーク用ウッドロング（300mm）〈DSM-08〉 発煙時間：約4～5時間

9-0774-1001	サクラ	￥ 670
9-0774-1002	ナラ	￥ 670
9-0774-1003	オニクルミ	￥ 670
9-0774-1004	リンゴ	￥ 670
9-0774-1005	ヒッコリー	￥1,000
9-0774-1006	ブナ	￥ 670

50×50×300

⓫ スモーク用ウッド ミニ（180mm）〈DSM-17〉 発煙時間：約2時間30分

9-0774-1101	サクラ	￥470
9-0774-1102	ナラ	￥470
9-0774-1103	オニクルミ	￥470
9-0774-1104	リンゴ	￥470
9-0774-1105	ヒッコリー	￥570
9-0774-1106	ブナ	￥470

40×38×180

■スモーク用チップ、ウッドの特長

サクラ	日本では最もポピュラー。香りが強く、クセのある食品に合わせて使う。マトンやポーク向き。
ナラ	木材の中ではタンニンが多いため、色つきが早く、やや渋みがある。
オニクルミ	ヒッコリーによく似た香りで、肉類、魚類にと幅広く利用することが出来ます。
リンゴ	甘い部類に属し、マイルドな仕上がり。クセのない淡白な食品（鶏肉や白身魚）に合う。
ヒッコリー	欧米では最もポピュラー。香りもよくオールマイティなチップ。魚類のほかに、ベーコン、ハムに使用される。
ブナ	ナラと共に魚介類にマッチする。すっきりとした香りが特長。
ホワイトオーク	ニッカウィスキーの樽を使用していますのでほのかに甘い香りがします。淡白な素材に向いています。多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色づきも良好です。