喫茶用品

耗品

店舗備品

■①水こんろ組立図

焼肉·石焼·中華



●三河 水こんろ すみ丸 B-17 ブラウン

⟨QMK-18⟩ **3-2131-0101** ¥24,600

φ295×H170 付属品: 仲子、トップカバー、 水皿、焼アミ

●本体底部に水を入れたステンレス水皿を セットして、水で冷やすのでテーブルや床 を焦がしません。



② 大型 三河こんろ(茶)

〈QMK-13〉B 販売終了

φ270×H165

●木台、網付



3 三河こんろ(茶)⟨QMK-05⟩ □

4 三河こんろ(黒)⟨QMK-06⟩ B 販売終了 #210×H155 ¥ 19,000

③④●木台、網付







5 大型木炭コンロ9号 C-9

⟨DKV-59⟩<mark>■ 販売終了 ¥6,600</mark> φ285×H245

白コンロ8.5号

⟨DKV-44⟩**B** φ260×H235

卓上木炭コンロ C4-1

⟨DKV-58⟩ **■** φ220×H180



・ベキューコンロ(丸型)

⟨DBC-26⟩ **E** 9-2131-0801 ¥ 12,000 φ315×H215

付属品:焼アミ・火バサミ・ ステンレス火皿



⟨QST-31⟩ **■**

他 しちりん KT-13

⟨QST-25⟩ | |

φ262×H162

φ262×H162







⟨QST-24⟩ ■ 販売終了 ¥ 15,100 φ300×H142

・ アミ止めリング付ですから、アミがズレません。

№ 卓上しちりん ⟨QST-04⟩ ■ φ255×H173

火皿、クロームメッキ台、網付





13 卓上コンロ DX C-7

〈DKV-61〉<mark>B 販売終了 ¥12,800</mark>

φ205×H170 付属品:焼アミ、クロームメッキ台、 ステンレス火皿



14 焼肉しちりん台付 B-16

〈QST-19〉<mark>■ 販売終了 ¥17,000</mark>

付属品:ドーム型焼アミ、クローム メッキ台、ステン火ばさみ、 ステン火皿、コンロトップカバー

炭火卓上用のジンギス鍋に最適のこんろです。



285×170 220×65 3.3

付属品:ステンレス火皿φ158、

クロームメッキ台



⑤ ジンギスこんろ B-18 **1** ジンギスこんろ ⟨QZV-02⟩E 小型 B-20 販売終了 ¥13,600 ⟨QZV-03⟩E 外径 高さ 内径 深さ kg

9-2131-1601 ¥ 11,600

外径 高さ 内径 深さ kg 258×160 200×60 2.5 付属品:ステンレス火皿φ120、 クロームメッキ台



●卓上しちりんアミ止 (QST-28) ■

9-2131-1701 ¥ 3,600

φ255×H10(突起部の高さ)

材質: φ4mm鉄線クロームメッキ仕上 ●卓上しちりん使用時の焼アミの横 ずれ防止です。



№ バーベキューコンロ(角型)

⟨DBC-22⟩**■** 9-2131-1801 ¥ 17,400

375×215×H175 付属品:焼アミ・火バサミ ステンレス火皿2枚



19 和風シチリン SCW-390 〈QST-22〉**回 9-2131-1901** ¥11,000

390×250×H196 質量:4kg 材質:本体 スチール焼付塗装 ナカゴ スチール 付属品:焼きアミ(351×211)×1枚

- 取っ手×4個

 ●ナカゴは取り外しが出来ますので灰の後始末も簡単。また水洗いもOK!
 - ●テーブル等、卓上でも使用できます。

スチールなのに熱くならない!





⟨GST-10⟩ 9-2131-2001 ¥ 15,000 450×300×H196 質量:6.2kg 付属品:焼きアミ (255×405)×1枚



- ナカゴは取り外しが出来 ますので灰の後始末もカ ンタン。また水洗いもOK!
- ●通風の良い火種層を広 く確保し、面倒な火おこ しがカンタン。

② 角型卓上 シチリン 団炭 SC-392 B

⟨GST-11⟩ <mark>9-2131-2101</mark> ¥ 10,000

390×250×H196 質量:5kg 付属品:焼きアミ(210×350)×1枚



手軽に楽しむ本格炭火焼き。

- ●炭火の持つ遠赤外線効 果で、一層おいしく焼きあ
- ●二重遮熱構造、水冷方式 により安心して本格的な 炭火焼きが楽しめます。

②水こんろ 炭焼きグルメ M-450 (GKV-33) 9-2131-2201 ¥8,800

450×240×H164 質量:3.5kg 付属品:焼きアミ(205×410)×1枚