⑯ 煙の出にくい焼肉グリル（丸型）4450
NEW
〈QYK-78〉 9-2133-1601 ￥4,100
243×225×H50
材質：プレート/アルミニウム合金
（フッ素樹脂加工）
受皿/スチール（焼付塗装）
焼面:φ200　質量:約440g
●火がまわらないように、プレート裏側にリブを設置。
油は水に落ち、煙が出にくくなっています。
※カセットコンロ専用

❶ ソットゥコンクイ 焼肉プレート
〈QYK-28〉 9-2133-0101 ￥10,500
φ330×H68　約2.7kg
材質：蓋　コーティング鉄板
本体　アルミダイキャスト

❷ アルミ合金 焼しゃぶ鍋（フッ素コート）M11-085
〈QYK-60〉 9-2133-0201 ￥17,700
310×350×H79
焼面:265
●油が水の中に落ち、煙が少なく調理ができます。また、プレートの中心部で焼いた食材を網目状の部分に置くことで、水蒸気がかかり焦げ付きにくく、ジューシーさを保つことができます。

❸ アサヒ 焼肉ジンギスカン鍋 深型 穴あき 29cm
〈QGV-30〉 B 9-2133-0301 ¥8,500
φ305×H60　質量：3.1kg

❹ 鉄鋳物 焼肉グリル 〈QYK-74〉

			kg	
9-2133-0401	中 3978	290×270×H57	2.2	￥5,800
9-2133-0402	小 4246	255×240×H48	1.4	￥4,200

●油が水に落ちるため、煙が出にくいです。

❺ おいしさ特選便ヘルシー焼肉グリル（角型）〈QYK-75〉

			g	
9-2133-0501	3562	370×260×H42	約960	￥6,400
9-2133-0502	4449	290×185×H35	約485	￥4,100

材質:アルミニウム合金/フッ素樹脂塗装
●油を溜めない溝付プレートによって、野菜を焼くときに油の飛び散りを抑えます。
●余分な油はグリルの外へ流れる構造です。
●焦げ付きにくいフッ素樹脂塗装。
※カセットコンロ専用

IH 100v 200v

❻ Ⓢ電磁調理器用 鉄ジンギスカン鍋
〈QGV-26〉 B

	cm 外	深さ	底径	
9-2133-0601	22	18	φ200	￥5,800
9-2133-0602	26	18	φ245	￥7,600
9-2133-0603	29	18	φ275	￥8,300

❼ Ⓢ鉄 ジンギス鍋 〈QGV-12〉 B

		cm 外	深さ	kg	
9-2133-0701	穴明	22	25	1.45	￥5,400
9-2133-0702		26	25	2.40	￥6,600
9-2133-0703		29	25	2.50	￥7,400
9-2133-0704	穴無	22	25	1.40	￥5,000
9-2133-0705		26	25	2.50	￥6,200
9-2133-0706		29	25	2.60	￥7,000

❽ トキワ 鉄 ジンギス鍋（穴無）〈QGV-14〉 B

	cm 外	深さ	kg	
9-2133-0801	26	25	2.5	￥4,800
9-2133-0802	29	28	3.4	￥4,900

❾ アサヒ 鉄 ジンギス鍋
〈QGV-11〉 B

	cm	外径	深さ	kg	
9-2133-0901	27	280×25		2.5	￥6,200
9-2133-0902	29	295×25		3.0	￥7,000

❿ IK 鉄 ジンギスカン鍋 穴明
〈QGV-27〉 B

	cm 外	深さ	kg	
9-2133-1001	26	16	2.2	￥5,000
9-2133-1002	29	16	2.5	￥6,000

⓫ アサヒ 鉄 深型 ジンギス鍋
〈QGV-10〉 B

		外径	深さ	kg	
9-2133-1101	29cm	300×55		3.8	￥7,800

⓬ 五進 鉄 新深型 ジンギス鍋
〈QGV-17〉 E

		外径	深さ	kg	
9-2133-1201	30cm		50	3.5	￥14,200

⓭ 岩鋳 焼肉 ジンギスカン鍋（ツル付）
〈QGV-23〉 S

		外径	深さ	kg	
9-2133-1301	23-006	29cm	45	3.0	￥8,000

⓮ IK ジンギスカン鍋 浅型
〈QGV-29〉 B 9-2133-1401 ￥6,000
283×H45
質量：2.3kg

⓯ シルクロード 鉄 焼肉鍋 28cm
〈QYK-50〉 9-2133-1501 ￥2,300
φ280×H40（取っ手含:φ355）
質量:1.2kg
材質:本体 鉄　板厚 1.6mm
取っ手 ステンレススチール
表面加工:シリコン樹脂塗膜