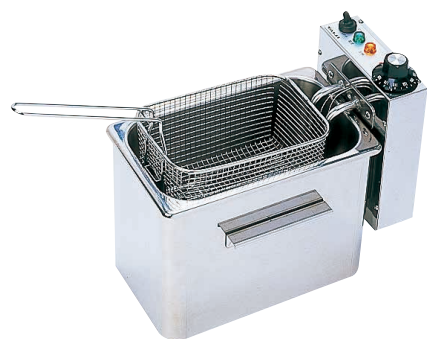




① 卓上型 電気フライヤー TF-20A

〈AHL-K8〉 **1-0742-0101 ¥100,000**

195×319×H280
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:1.1kw
油 量:2ℓ
温度調節:可変式サーモスタット(90℃～220℃)
安全装置:空焚防止サーモスタット(267℃)
質 量:3.7kg
付属品:フタ×1/網×1
●持ち運びができるコンパクト設計。
●ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部分の丸洗いが簡単にできます。



② 卓上型 電気フライヤー TF-40A

〈DHL-01〉 **1-0742-0201 ¥120,000**

357×319×H280
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:1.1kw
油 量:4ℓ
温度調節:可変式サーモスタット(90℃～220℃)
安全装置:空焚防止サーモスタット(267℃)
質 量:5kg
付属品:フタ×1/網×2/バスケット台×1
●レストランやコンビニエンスストアのサイドメニューの揚げ物などに最適です。
●ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部分の丸洗いが簡単にできます。また、お手入中にヒーターユニットを傷めることもありません。



③ 電気ディープフライヤー KS-2776

〈ADI-34〉 **1-0742-0301 ¥8,000**

232×138×H145
電源:単相100V
消費電力:805W
油量:750ml
温度調節:固定式サーモスタット(180℃)
質量:1.5kg
コード長さ:1.4m
付属品:フタ×1/バスケット(97×140×H35)×1
●固定式のサーモスタットにより、揚げ物に適した温度を保つので、温度調節の手間がかかりません。
●油の飛び散りが少ない深型タイプなので後始末も簡単です。
●万一の過熱を防止する温度ヒューズ付



④ ミラータッチ 卓上電気フライヤー G-3135

〈AML-47〉 **1-0742-0401 ¥8,000**

240×195×H200
電源:単相100V
消費電力:650W
油量:250～550ml
温度調節:約170～190℃
質量:890g
コード長さ:1.4m
●揚げたてをご家庭で楽しむことができます。
●内鍋内面フッ素樹脂加工。



⑤ 象印 電気フライヤー あげあげ EFK-A10

〈AHL-G1〉 **1-0742-0501 ¥11,000**

300×170×H180
電源:単相100V
消費電力:1,000W
温度調節の範囲:約160～200℃
質量:2.1kg
●フッ素樹脂加工
●油温度調節機能
●マグネットプラグ
●約19cmの大きなエビもすっぽり入る角型

そのお店だけの生パン粉、その味と香りが作れます！



⑥ アルファ 生パン粉製造機 PT300

〈APV-52〉 **1-0742-0601 ¥167,000**

270×515×H520
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
処理能力:20kg/1時間
定格時間:連続
アミ目:6mm
質量:18kg

- 食パンをすりおろしたり、粉碎するのではなく独自の構造でパンを切ってほぐしますので粒のつぶれない生パン粉ができます。
- 左手用押しボタンスイッチを採用し、押ししている間だけ刃が回転するので安心して作業できます。

※別売りでアミ目9mm・12mmがあります。



⑦ 18-8 まげ揚げくん

〈DMG-01〉 **1-0742-0701 ¥18,000**

600×160×H160
カゴ部:410×125×H58

- はさんでフライヤーに入れるだけで骨せんべいや小魚等を串打ちなしで簡単に曲げて揚げられ、串を外す時の破損の心配もありません。
- 食材と時間のロスが少なく、豆カレイなら1度に3～4匹揚げることが出来ます。
- フライヤーで約1～2分揚げる事で形が決まります。その後、外したものは再度フライヤーで揚げます。これを繰り返すことで数もこなすことが出来ます。

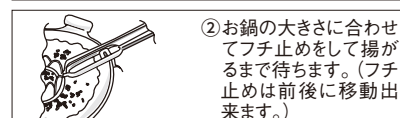


⑧ 18-8 バーズネスト フライヤー (鳥の巣) 〈ABC-26〉

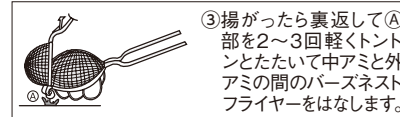
1-0742-0801 大 φ127×400 ¥2,260
1-0742-0802 小 φ 88×360 ¥1,600



①中アミをそっとネタに押しあてるように重ね、ストッパーをします。



②お鍋の大きさに合わせてフチ止めをして揚げるまで待ちます。(フチ止めは前後に移動出来ます。)



③揚げたら裏返して(A)部を2～3回軽くトントンとたたいて中アミと外アミの間のバーズネストフライヤーをはなします。

※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかさなる部分に軽く小麦粉をふりかけて揚げますと形がくずれずきれいに出来上がります。

炊飯器・保温ジャー！
しゃもじ
オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫 冷凍庫

フライヤー！
関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器 焼物用品・燻製 串・ハケ

金めし・ビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納