



① グラスドームクッカー F71715

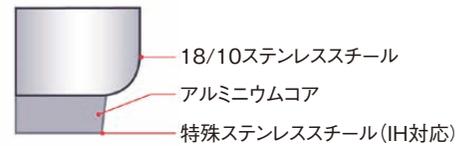
〈DSM-35〉 N 1-0778-0101 ¥10,000

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。

ZWILLING J.A. HENCKELS 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)



18/10ステンレススチール

アルミニウムコア

特殊ステンレススチール(IH対応)

② ツヴィリング スチーム&スモーカー セット 40999-028-0 〈AST-O7〉



	内径	高さ	ℓ	kg	
1-0778-0201	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。



③ ステンレススモーカー SS-25

〈DSM-34〉 1-0778-0301 ¥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カ所の空気穴があり、食材によって空気の量を調整できます。



④ キッチン スモークキュート IH-240P ステンレス

〈DSM-29〉 I 1-0778-0401 ¥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)

⑤ 鉄 燻製鍋 27cm

〈DSM-37〉 E

	内径	高さ	kg	
1-0778-0501	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。



⑥ ニューセラミックス お手軽 燻製鍋 TSP/PN-31D

〈QKV-64〉 E 販売終了 ¥12,000代

内径 高さ 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%



⑦ スモーク用チップ (1袋500g入) 〈DSM-07〉

1-0778-0701	サクラ	¥700
1-0778-0702	ナラ	¥700
1-0778-0703	オニクルミ	¥700
1-0778-0704	リンゴ	¥700
1-0778-0705	ヒッコリー	¥830
1-0778-0706	ホワイトオーク	¥830
1-0778-0707	ブナ	¥700

⑧ スモーク用チップ (1袋100g入) 〈DSM-36〉

1-0778-0801	サクラ	¥270
1-0778-0802	ナラ	¥270
1-0778-0803	オニクルミ	¥270
1-0778-0804	リンゴ	¥270
1-0778-0805	ヒッコリー	¥300
1-0778-0806	ホワイトオーク	¥300
1-0778-0807	ブナ	¥270

⑨ スモーク用ウッドロング (300mm) 〈DSM-08〉 発煙時間:約4~5時間

1-0778-0901	サクラ	¥ 670
1-0778-0902	ナラ	¥ 670
1-0778-0903	オニクルミ	¥ 670
1-0778-0904	リンゴ	¥ 670
1-0778-0905	ヒッコリー	¥1,000
1-0778-0906	ブナ	¥ 670

50×50×300

⑩ スモーク用ウッド ミニ (180mm) 〈DSM-17〉 発煙時間:約2時間30分

1-0778-1001	サクラ	¥470
1-0778-1002	ナラ	¥470
1-0778-1003	オニクルミ	¥470
1-0778-1004	リンゴ	¥470
1-0778-1005	ヒッコリー	¥570
1-0778-1006	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。マトンやボーク向き。
	ナラ	木材の中ではタンニンが多いため、色づきが早く、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が。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。

炊飯器・保温ジャー・オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫 冷凍庫

フライヤー!

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・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