

焚き火やバーベキューに欠かせない
伸縮タイプのロストル。

炭火や焚き火の火力に負けない耐久性に優れたロストルです。
焼き網としてはもちろん、ダッチオーブン調理にも使えます。



① 鋳鉄 伸縮焼き網ロストル
011924

NEW
〈DYK-88〉 1-0782-0101 ¥7,000
335~505×200×H20
最大隙間間隔:21mm 厚さ:11mm 高さ:20mm
●伸縮するロストルで様々な幅のコンロにご使用いただけます。
持ち運びや収納にも大変便利です。

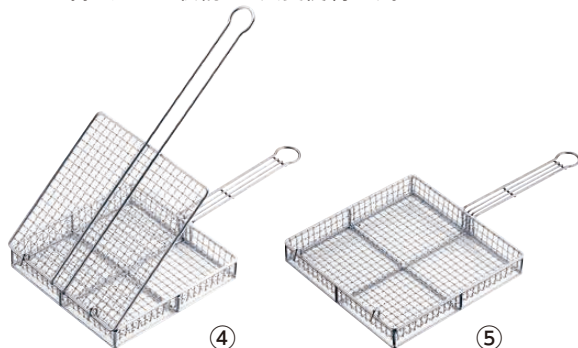
② TKG 鉄鋳物 ロストル (焼きアミ)
〈GLS-07〉

1-0782-0201 480×320 ¥6,800
1-0782-0202 480×395 ¥7,800
隙間間隔:10mm 厚さ:8mm 高さ:15mm
●炭火の火力にも耐えられ、熱伝導も良く、
美味しく仕上げられます。
●肉や魚に美味しくそうな焦げ目をつけれます。

③ TKG 鉄鋳物 ロースター
(焼きアミ) 〈GLS-06〉

1-0782-0301 300×150 ¥2,200
1-0782-0302 600×200 ¥5,400

隙間間隔:7mm 厚さ:7mm
●炭火の火力にも耐えられ、
熱伝導も良く、
美味しく仕上げられます。
●肉や魚に美味しくそうな
焦げ目をつけれます。
●コンロに合せ自由に
組み合わせができます。



④ 18-8 地鶏焼き網 蓋付き 〈DYK-78〉

全長
1-0782-0401 大 270×270×H55 510 ¥18,000
1-0782-0402 小 240×240×H55 480 ¥17,000
※蓋は取り外し可能です。

⑤ 18-8 地鶏焼き網 蓋無し 〈DYK-79〉

全長
1-0782-0501 大 270×270×H40 510 ¥15,000
1-0782-0502 小 240×240×H40 480 ¥14,000

④⑤仕様
φ1.5×10mm目(クリンプ目) 外枠φ5mm
●しっかりとしたクリンプ網でフチ囲いしているので、
とり肉をこんがり美味しく焼き上げます。

⑥ 焼きつつみ ふっ素クロス焼き
YR-3960

NEW
〈DYK-89〉 1-0782-0601 ¥1,000
260×200×H50 全長:370
⑥⑦
材質:本体/鉄(ホーロー加工)
焼網/鉄(フッ素樹脂加工)
中網/鉄(セラミック入石膏質塗布)
ハンドル/フェノール樹脂

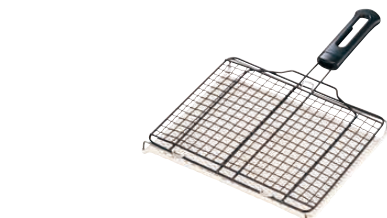
⑥~⑨
●セラミックの遠赤外線効果で、ふっくらと
美味しく焼き上げます。
●焼網はフッ素樹脂加工により、こびりつきに
くお手入れが簡単です。

⑦ 焼きつつみ セラミックあわせ焼きワイド
YR-3962

NEW
〈DYK-91〉 1-0782-0701 ¥1,800
327×205×H40 全長:382

⑧ 焼きつつみ セラミックあわせ焼き
YR-4136

NEW
〈DYK-92〉 1-0782-0801 ¥900
240×190×H37 全長:345
材質:本体/鉄(ホーロー加工)
焼網/鉄(フッ素樹脂加工)
中網/鉄(セラミック入石膏質塗布)
ハンドル/鉄(焼付塗装)



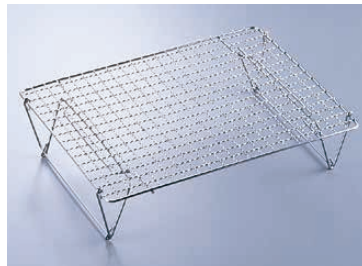
⑨ 焼きつつみ ふっ素セラミック焼き
YR-3961

NEW
〈DYK-90〉 1-0782-0901 ¥1,200
250×205×H45 全長:390
材質:焼網/鉄(フッ素樹脂加工)
下網/鉄(セラミック入石膏質塗布)
ハンドル/フェノール樹脂



⑩ 18-8いかクリップ

〈XIK-01〉 1-0782-1001 ¥750
200×80
●干しいか、スルメが丸まらずに焼くこと
ができます。



⑪ 万能焼きアミ 足付
(鉄・クロームメッキ)

〈DYK-63〉 1-0782-1101 ¥1,500
265×205×H65
●脚を折りたためば、普通の焼きアミ
としてご使用できます。



⑫ Ω 18-0 焼物スタンド

〈DYK-35〉 1-0782-1201 ¥5,400
270×280×H147
●3段階の高さ調節ができます。



⑬ こんがりフッ素
もち焼きアミ 角 MF-9

〈DMT-21〉 1-0782-1301 ¥850
212×208×H18
●フッ素コートでおもちがこびりつきにくい。

⑭ こんがりフッ素
もち焼きアミ 丸 CF-9

〈DMT-19〉 1-0782-1401 ¥850
φ220×17.5
●フッ素コートでおもちがこびりつきにくい。
●遠赤外線効果でムラなく早く焼けます。



⑮ 温度センサー付きガスコンロ用焼き台 〈DYK-83〉

	ブラック	ホワイト	サイズ	質量 (g)	満水容量 (c.c.)	
焼き台 19cm	1-0782-1501	1-0782-1502	φ190×H40	400	40	¥3,200
焼き台ミニ 15cm	1-0782-1503	1-0782-1504	φ150×H33	270	30	¥2,800

材質:耐熱セラミックス

■使用方法

「焼き台」をガスコンロの五徳に乗せて、中央部のくぼみ(センサー検知部分)に水もしくは氷を入れます。
そして、調理に必要な器具を「焼き台」に乗せてご使用ください。
(くぼみに約8割の水を入れる事で
約15~20分の火力調節が可能です。)
●センサー付ガスコンロでは調理が難しかった、
焼き魚やお餅を美味しく焼き上げる事が出来ます。
●均等に9箇所、空気逃がしの部分が設けられているので、
熱が万遍なく行き渡り、焼き調理が出来ます。

Caution 注意

油を大量に使う天ぷら等の調理は火災の原因になります
のでご使用はお控え下さい。

炊飯器・保温ジャー！
オープン・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

釜めし・
ビビンバコンロ

シンク・
シンク周り用品

作業台・
キッチン収納