

Information インフォメーション

ひと味ちがう焼きあがり!おいしさ本格派

ラーメン店で、本物のチャーシューを。レストランで、スペアリブ、ローストチキンを。日本ソバ屋で、鴨南蛮、鴨ローストを。

ロースト	ローストビーフ、チャーシュー、スペアリブ 弱火でじっくりあぶるので、油脂分が抜けてジューシーな本格的料理が家庭でできます。(燻製ではありませんが、熱燻法が出来るスモーカーでつくる事が出来ます。)	温燻法	生ベーコン、スモークドハム、カキ・アサリ・ホタテ 燻煙材をチップ皿にのせて、30~80℃の温度で約2~5時間いぶす方法です。
熱燻法	スモークドスペアリブ、スモークドチキン アルミ箔に燻煙材を入れて、90~140℃の温度で約10分~30分燻煙をかけていぶしながら焼く方法です。	冷燻法	生ハム、スモークサーモン、バストラミー 燻煙材に豆炭をおいて25度以下の低温で、熱を伝えず約1~2時間燻のみをかけるなどして長時間かけて仕上げる方法です。

ホームスモーカー・ビーバーは、上蓋に温度計を付け、外から器内の温度を知ることが出来ます。アームの位置を自由に変えて棚を上下でき、中型魚は棚に並べ、大型魚は吊り下げたりと自分のスタイルに合わせて使い分けられます。冷燻、温燻、熱燻と様々な燻製をお楽しみください。



- 1 ホームスモーカー・ビーバー**
- 〈DSM-05〉 1-0776-0101 ¥48,000
- 400×325×H820
質量:9kg
付属品:温度計×1個、皿受けアーム×4本
棚網×1枚、脂受け皿(ステンレス)×1枚
スモーク皿×1枚、Sカン×4本
材質:ステンレススチール

ワンタッチで五徳の高さが調節可能!



- 2 電気コンロ SK-65V**
- 〈GDV-83〉 1-0776-0201 ¥6,000
- 290×220×H85 電源:単相100V
消費電力:600W
スイッチ:切・弱(内)300W・
弱(外)300W・
強600W
質量:約1.4kg コード長さ:1.8m
●火力3段切替え&五徳で細かな火力調節できます。
●鍋やフライパンはもちろん、土鍋や網も使えます。



- 3 ホームスモーカー・ロビンII FS-12**
- 〈DSM-30〉 1-0776-0301 ¥24,000 廃盤
- 250×250×H550
材質:本体/ステンレス
質量:6.2kg
付属品:取っ手×1個、Sフック×4個
棚網×3枚(1枚は脂受け用)
バイメタル温度計(0~100℃)×1個
スモークチップ(サクラ100g)×1袋
- 角型なので、今までの丸型の小型スモーカーより広く使え、多くの燻製が作れます。
 - バイメタル温度計が付属しているので、スモーカー内の温度が外から確認できます。
 - 扉式ですので材料やスモークチップの出し入れが簡単に行えます。



- 4 18-0 オーブン21 (スモーク用)**
- 〈DSM-06〉 1-0776-0401 ¥42,000
- 27cm 内φ270×H370
付属品:Sフック×10本

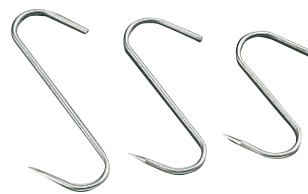
オーブン21、マルチオープン特長
直火焼きや蒸し焼きと違い、スモーク状態で焼き上げるために、肉の味、つや、香り、柔らかさなどは、これまでの器具より格段優れています。本格スモークを楽しみたい方は、スモークチップ、スモークウッド、お茶葉等使いますと、燻製がお手軽にお作りいただけます。取り扱いや清掃も簡単にできる構造になっています。



- 5 サン・フィールド スモーカーF-160**
- 〈DSM-12〉 1-0776-0501 ¥6,200
- φ185×H390
質量:約2kg
付属品:Sフック×3本
サクラチップ125g×1袋



- 6 18-0マルチオープン〈DSM-10〉**
- 1-0776-0601 WS-24 内φ240×H430 ¥ 50,000
1-0776-0602 WL-33 内φ330×H660 ¥103,000
- 付属品:Sフック×10本
スモークチップ(サクラ) 500g×1袋
チップ皿×1枚



- 7 18-8 スモーク用肉つり**
- 〈DSM-09〉
- | | cm | |
|-------------|----|------|
| 1-0776-0701 | 8 | ¥300 |
| 1-0776-0702 | 10 | ¥310 |
| 1-0776-0703 | 12 | ¥320 |
- 線材:φ3mm



- 8 缶スモーカー**
- 〈DKV-93〉 1-0776-0801 ¥3,400
- φ196×H175
質量:0.65kg
付属品:チップ受け皿・アミ・スモークチップ(100g)
材質:本体/アルミメッキ鋼板
網/スチール・クロームメッキ
取手/アルミ
- バーベキューコンロや缶ストーブと組み合わせて手軽に燻製が作れます。



※P.1023◎缶ストーブとセットしてご使用いただけます。

炊飯器・保温ジャー!
しゃもじ

オープン・レンジ
コンロ

フライヤー!
関連用品

ゆで麺機
餃子焼機

焼物器・焼物用品
燻製器・串・ハケ

釜めし
ビンバコンロ

シンク周り用品
シンク

作業台
キッチン収納