



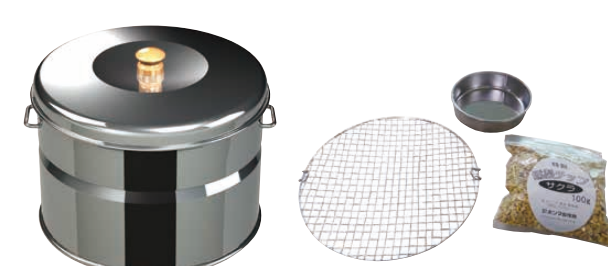
② ツヴィリング スチーム&スモーカー セット 40999-028-0 (AST-O7)

内径 深さ 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) 1-0778-0401 ¥9,300
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)

内径 深さ kg
1-0778-0501 265 74 2.2 ¥6,800
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。



⑪ ニューセラミックス お手軽燻製鍋 (チップ2袋付) TSP/PN-31-D2

(QKV-86) 1-0778-1101 ¥12,000
内径 深さ ℓ kg
210×58 1.5 2.0
材質:本体、蓋/耐熱陶器 金網/18-8ステンレス
付属品:金網×2枚
スモークチップ(サクラ)×2袋
●付属の金網を2段組みで使用すれば、鍋の空間を最大限利用して無駄のない調理が可能です。
●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	¥770
1-0778-0702	ナラ	¥770
1-0778-0703	オニクルミ	¥770
1-0778-0704	リンゴ	¥700 廃盤
1-0778-0705	ヒッコリー	¥910
1-0778-0706	ホワイトオーク	¥910
1-0778-0707	ブナ	¥770

⑧ スモーク用チップ (1袋100g入) (DSM-36)

1-0778-0801	サクラ	¥280
1-0778-0802	ナラ	¥280
1-0778-0803	オニクルミ	¥280
1-0778-0804	リンゴ	¥2 廃盤
1-0778-0805	ヒッコリー	¥310
1-0778-0806	ホワイトオーク	¥310
1-0778-0807	ブナ	¥280

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	¥700
1-0778-0902	ナラ	¥700
1-0778-0903	オニクルミ	¥700
1-0778-0904	リンゴ	¥670
1-0778-0905	ヒッコリー	¥1,050
1-0778-0906	ブナ	¥700

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	¥490
1-0778-1002	ナラ	¥490
1-0778-1003	オニクルミ	¥490
1-0778-1004	リンゴ	¥470 廃盤
1-0778-1005	ヒッコリー	¥600
1-0778-1006	ブナ	¥490

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!
関連用品
ゆで麺機
餃子焼機
焼物器・焼物用品
燻製・串・ハケ
ビン・金めし・パソコン
シンク・シンク周り用品
作業台
キッチン収納