

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

〈DYK-88〉 1-0782-0101 ¥7,300

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 鋳鉄物 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られます。

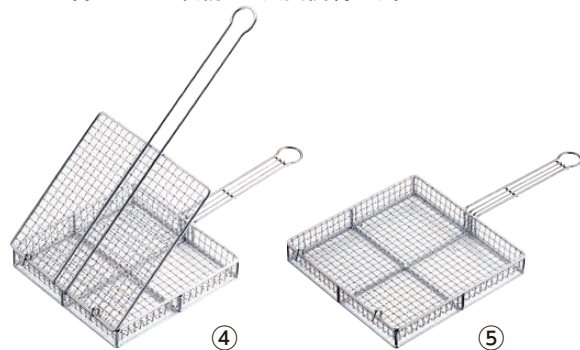
③ TKG 鋳鉄物 ロースター
(焼きアミ) 〈GLS-06〉

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られます。
- 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 ¥18,500

1-0782-0402 小 240×240×H55 480 ¥17,500

※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 ¥15,500

1-0782-0502 小 240×240×H40 480 ¥14,500

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 焼きづつみ ふっ素クロス焼き
YR-3960

〈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、こびりつきにくくお手入れが簡単です。

⑦ 焼きづつみ セラミックあわせ焼きワイド
YR-3962

〈DYK-91〉 1-0782-0701 ¥1,800

327×205×H40 全長:382

⑧ 焼きづつみ セラミックあわせ焼き
YR-4136

〈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 焼きづつみ ふっ素セラミック焼き
YR-3961

〈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 ¥900

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 ¥5,800

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

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・ビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

シンク・シンク周り用品