

スチールなのに熱くならない!



団炭の特長

- ナカゴは取り外しが出来ますので灰の後始末もカンタン。また水洗いもOK!
- 通風の良い火種層を広く確保し、面倒な火おこしがカンタン。
- 空冷断熱方式を取り入れ、プラスチックテーブル、レジャーシートの上でも使用可能。(脚部耐熱プラスチック使用)



本体側面、底面は、触っても熱くなりません。アミの高さが設定できます。

手軽に楽しむ本格炭火焼き。



③ 水こんろ 炭焼きブルメ M-450

〈GKV-33〉 1-1023-0301 ¥9,700

450×240×H164
質量:3.5kg

- 付属品:焼きアミ(205×410)×1枚
- 炭火の持つ遠赤外線効果で、一層おいしく焼きあがります
 - 二重遮熱構造、水冷方式により安心して本格的な炭火焼きが楽しめます。

① 角型卓上ビッグシチリン 団炭 SC-452

〈GST-10〉 1-1023-0101 ¥15,000

450×300×H196
質量:6.2kg

付属品:焼きアミ(255×405)×1枚

② 角型卓上シチリン 団炭 SC-392

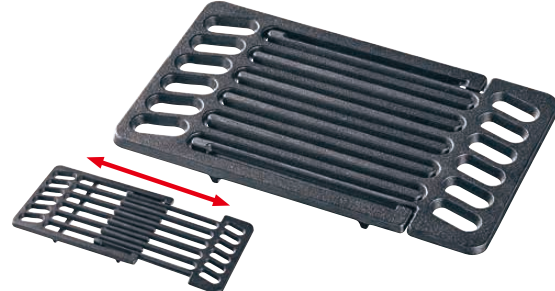
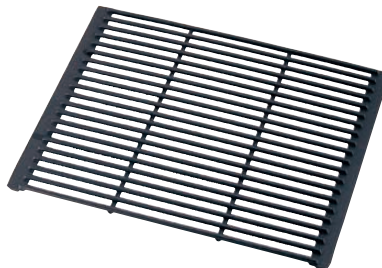
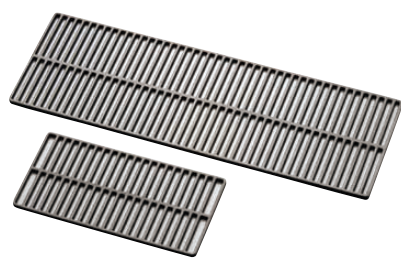
〈GST-11〉 1-1023-0201 ¥10,000

390×250×H196
質量:5kg

付属品:焼きアミ(210×350)×1枚

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、ダッチオープン調理にも使えます。



④ 炭たしカンタン 卓上シチリン UC-350ST

〈GST-15〉 1-1023-0401 ¥10,000

355×215×H150
質量:2.2kg

付属品:焼きアミ(351×211)×1枚



- ハンドルを上げると網が簡単に移動できるので、網をとらずに炭の足し増しや火力調節ができて便利です。

⑤ TKG 鉄鋳物 ロースター (焼きアミ) 〈GLS-06〉

1-1023-0501 300×150 ¥2,200

1-1023-0502 600×200 ¥5,400

隙間間隔:7mm 厚さ:7mm



● コンロに合わせて自由に組み合わせができます。

⑥ TKG 鉄鋳物 ロストル (焼きアミ) 〈GLS-07〉

1-1023-0601 480×320 ¥6,800

1-1023-0602 480×395 ¥7,800

隙間間隔:10mm 厚さ:8mm 高さ:15mm

- ⑤⑥ ● 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。
- 肉や魚に美味しそうな焦げ目をつけられます。

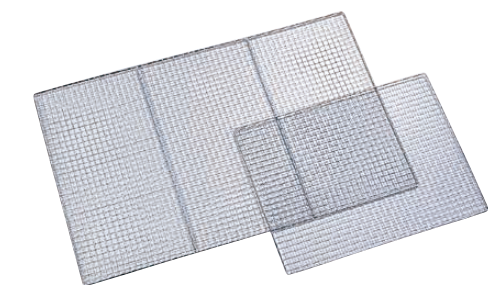
⑦ 鋳鉄 伸縮焼き網ロストル 011924

〈DYK-88〉 1-1023-0701 ¥7,300

335~505×200×H20

最大隙間間隔:21mm 厚さ:11mm

- 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。



⑧ キャンピングロースター 〈GLC-45〉

1-1023-0801 ドラム缶用 900×600 ¥2,900

1-1023-0802 ジャンボ 中 800×500 ¥2,400

1-1023-0803 ジャンボ 小 600×300 ¥1,400

1-1023-0804 スリム 800×400 ¥1,700

1-1023-0805 大 500×380 ¥1,100

1-1023-0806 小 450×300 ¥950

材質:鉄線ユニクロメッキ

⑨ 缶ストーブ

〈GKV-72〉 1-1023-0901 ¥5,800

φ196×H276

質量:1.1kg

材質:本体/アルミメッキ鋼板

網/スチール(クロームメッキ)

- 屋外での調理、たき火、暖房までマルチに活躍します。
- 廃材や落ち葉も燃料にできるので、災害時の備えにも最適です。



⑩ 18-0火起し達人 F-110

〈GHO-01〉 1-1023-1001 ¥2,700

φ110×H390

付属品:ステンレス火バサミ(全長360)×1本
割り箸10本、軍手1双



1.「火起し達人」をバーベキューコンロの目皿の上に立て、丸めた新聞紙を入れ、さらに二つ折りにした割り箸を入れていきます。



2.その上に木炭を入れ、下穴から新聞紙に着火、木炭に完全に火が着くまで約5分(備長炭の場合は30~40分)待ちます。



3.上穴に火バサミを差し込んで「火起し達人」をゆっくり持ち上げると火起し完了。