



お薦めのお店

- ・旅館、ホテルなどのロビー、レストランに
- ・居酒屋、和食店のウェイトリングスペース
- ・和食店(しゃぶしゃぶ、すき焼き)
- ・和食焼肉店(京風囲炉裏焼店)
- ・和食海鮮焼き店(焼き魚、エビ、貝類)
- ・網焼き、炭火焼き店 などに

■仕様 [三相200V 5.0kWタイプ]

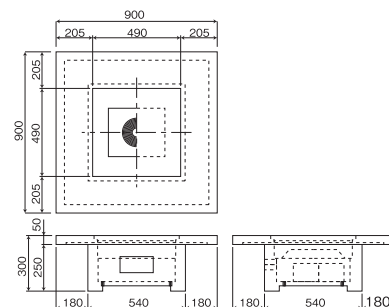
形式	サイズ
Hi-25IR (Z)	W 900 × D 900 × H 300



- 炭起こしの手間を解消し、タイムロスをなくすことで、お客さまの回転率をアップ。さらに、炭などを運ぶ際の危険ありません。
- 800℃以上でないと発生しない放射光で焼くので、備長炭に近い遠赤外線魚などの表面をこんがり焼き、身もふっくら骨離れよく仕上げます。
- IHですから、炎も出ず、安全で、大掛かりな換気設備も必要ありません。だからビルや地下街でのデモンストレーションや実演販売にも最適です。
- 温度調節もレバーひとつで操作簡単。焼物、鍋物の火加減もおもいのまま。しかも、排熱が少なく、熱効率が高く、“火力”も強く、立ち上がりも早い(常温から800℃まで約80秒以内)ので、お客様をお待たせしません。
- しゃぶしゃぶ、天ぷらなどの鍋を加熱する場合は、電磁調理器として。網焼や串焼などは、遠赤外線放射光で焼きますので調理の可能性を広げます。



◆炭火に変わって電気で調理、焼き物までこなす新時代のIHいろいろ、安全・クリーンも自慢です。



竹かごと紙と加熱板でお鍋が、上品な料理の提供の仕方も可能に...

特注 竹かご

かみ紙なべ鍋



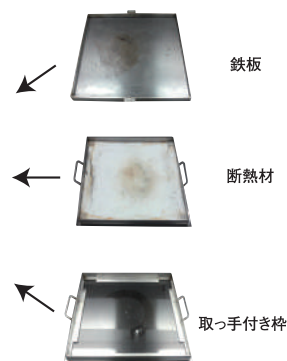
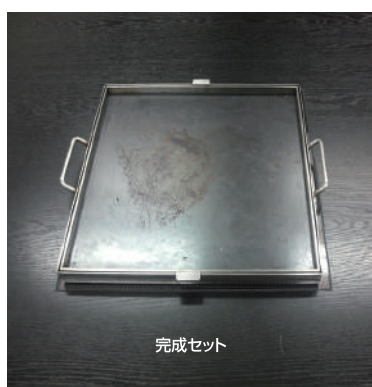
	サイズ		
特注竹かご	小(24cm)	大(27cm)	特大(33cm)
加熱板	小(140φ)	大(160φ)	

	サイズ
紙(小)	35×35 ※
紙(大)	39×39

※竹かご 24・27cm 共通

ご要望に応じ、オーダー製作いたします。

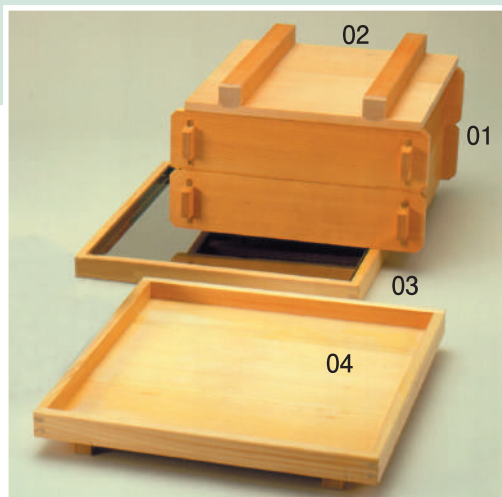
別注 鉄板(オーダー品)



四季折々、素材の味をそのまま蒸しあげて...

お座敷セイロ

電調木枠付 鍋



形式	名称
01 (05450)	白木お座敷セイロ
02 (05451)	蓋
03 (05453)	箱形すり蓋(ステンレス・中子付)
04 (05454)	受台
05 (05456)	竹スダレ



●電調木枠付鍋

(21306)	(21307)
4~5人用(大)	2~3人用(小)