

スチコン専用串焼き器

串 くし スタンド

品番：38000

職人の技を厨房で。

焼き方ひとつで美味さが変わる。

アユ

イワナ

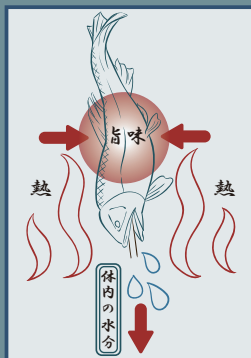
ヤマメ

アマゴ

など



◆立てて焼くとなぜ美味い？
川魚は水分が多く、脂肪分が少ない魚です。串を打ち口を下にして焼くと焼いている間に口から体内の水分が外に滴り落ちてきます。その為中身だけがふつくらと焼きあがるのです。口を下にして焼くのはこのためです。



◆川魚に最適

ホテルパンに置いて
串を穴に立てるだけ



重ね置きで、
更に調理効率 UP

1枚につき9穴

<串スタンド>

■ 品番：38000

■ 定価 8,000 円

■ サイズ：W275×D145×H80 (mm)

■ ホテルパン 1/1・2/3 サイズ
どちらでも使用できる兼用型。

■ 9穴(最大9匹)

※2/3 ホテルパンで2枚、1/1 ホテルパンで最大4枚設置可能。

スチコン専用串焼き器

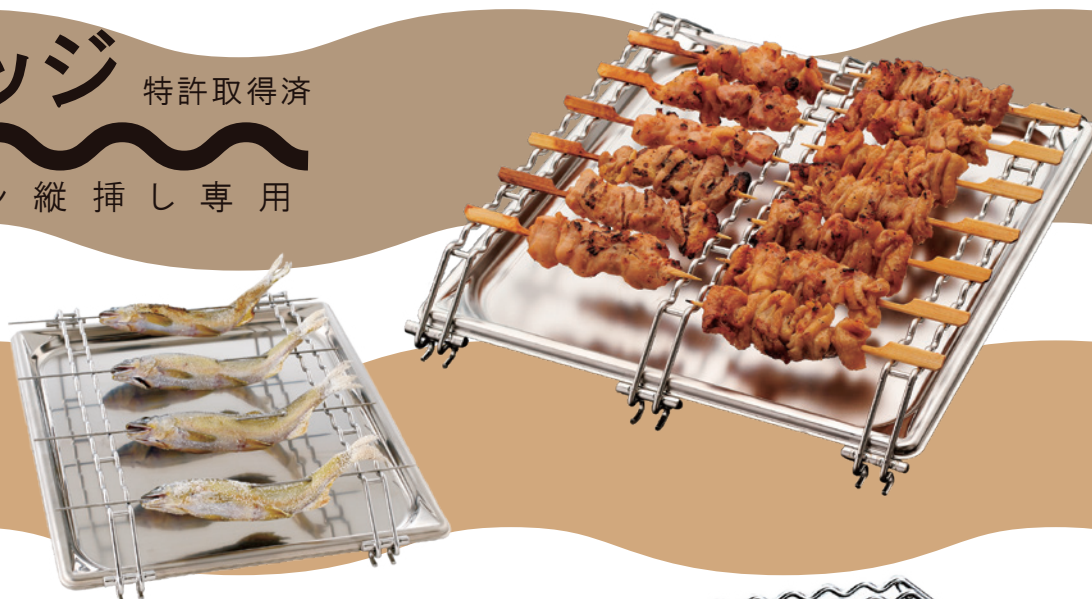
バーベキュー

ブリッジ

特許取得済

スチコン縦挿し専用

肉も魚も
きれいに、おいしく
浮かせて調理。



1/1 対応型
品番：38011

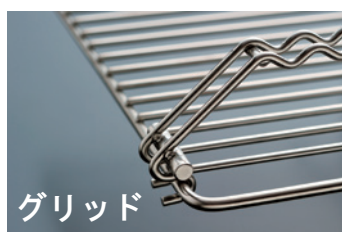
2/3 対応型
品番：38023

バーベキュー

やきとり

焼き魚

シーフード



グリッド

グリッドに
付けて使用

ブリッジのフック部分を
グリッドの縦側に差し込みます。

ホテルパンに
付けて使用

ブリッジの円筒部分を
ホテルパンの縁に差し込みます。

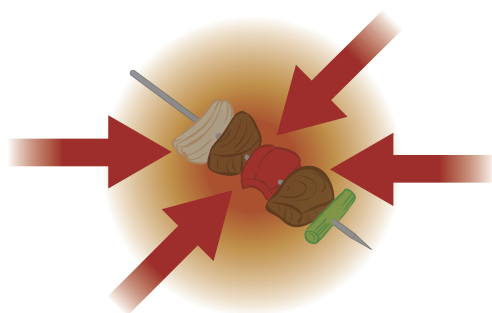


ホテルパン

取付け簡単。

ホテルパンやグリッドに差し込むだけ

浮かせて焼くから
ムラなく、おいしく仕上がる。



- 食材の表面全体に均等に熱が伝わる
- 調理時間の短縮
- 焦げつきの心配なく綺麗な仕上がり

<バーベキューブリッジ>

■品番：38011(1/1 型) 5,500 円(1 本)
サイズ：550(上部 455)×20×50mm (21 仕切)4Φ

■品番：38023(2/3 型) 5,200 円(1 本)
サイズ：375(上部 285)×20×50mm (13 仕切)4Φ

製造卸元



東英商事株式会社

〒171-0021 東京都豊島区西池袋 1-16-3

TEL:03-3984-2481 FAX:03-3971-7715

輸入商品のため、仕様変更、生産中止等、予告なく行う場合があります。
又、為替変動等により価格の訂正を行う場合もあります。

販売代理店