

使いやすさそのままに、 質感が美しいコンロです。



SA-010 扇コンロ(黒色) φ150×90mm アルミ製



SA-080 扇コンロ(黒みかげ) φ150×90mm アルミ製



SA-081 扇コンロ(白みかげ) φ150×90mm アルミ製

割 景コンロ 和風の質感が格調高い雰囲気を醸し出します。



135×135×80mm



SA-082 割烹コンロ(美濃・伊賀/陶器枠) SA-083 割烹コンロ(織部/陶器枠) 135×135×80mm



SA-084 割烹コンロ(焼杉/木枠) 139×139×73mm

スタッキング 重ねて収納できます。







新いこり炭



## 細調

7,200~7,400kcal/kgと ハイカロリーなので、 食材の旨味を逃がさず 短時間で料理を仕上げ ます。(木炭=6,800kcal)。

## 高級木炭並みの旨さ

新いこり炭は「炭火」の旨さの 秘密である遠赤外線放射特性 及び燃焼温度曲線が、ほとんど 備長炭と同一であり、旨さも まさに「備長炭並み」といえます。

## 経済性と扱いやすさ

- 着火時間は紀州備長炭の約1/2!
- 火の広がりが速く均一に焼けます。
- 飛び火が非常に少ない。
- 均一形状の為取り扱いが簡単。
- 安定供給できます。





KR-204 新いこり炭(長物)10kg φ40×60mm 10kg/ケース



KR-302 新いこり炭(カット)5kg 5kg/ケース(約180個入)



KR-303 新いこり炭(カット)3kg 3kg/ケース(約100個入)

燃焼例

## 長時間燃焼の半切タイプもあります。お料理に合わせてお選び下さい。

 $\phi$ 40×30mm 燃焼時間 約1~1.5時間



KR-205 新いこり炭(半切りタイプ)3kg 3kg/ケース(約80個入)

KR-206 新いこり炭(半切りタイプ)5kg 5kg/ケース(約140個入)

KR-207 新いこり炭(半切りタイプ) 10kg 10kg/ケース(約280個入)



飛騨コンロ5号(150mm角)に 半切りタイプを入れた場合



飛騨コンロ4号(120mm角)に 半切りタイプを入れた場合