Iwatani

カセットガス スモークレス焼肉グリル

やきまるⅡ

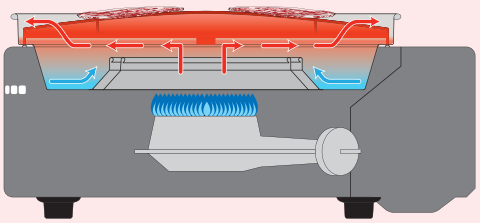
YAKI MARU

煙の発生を少なく抑え、室内で手軽に焼肉が楽しめる!

本体上部にフッ素加工をプラスし、お手入れがより簡単になりました。

イワタニ カセットフー ホームメイドシリーズ
家庭に、お店の楽しさを。

1 プレートの温度を高温化させない構造で脂の煙化を抑える

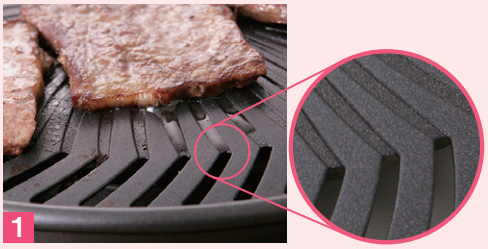


プレートの高温化を抑えて脂の煙化を防ぐ

バーナーと焼き面の間に適度に熱がこもる構造にして焼き面を約210～250℃にコントロール。ガスなので焼き面温度の立ち上がりが早く、お肉がこんがり美味しく焼けます。

2 脂を炎に落とさない構造で煙を出さない

脂を水皿に確実に落とす3つの仕組み



1 表面の溝をスリットとつなげ、脂の通り道をつくる仕組み

2 裏面4か所の突起により隙間をつくり脂を効率的に落とす仕組み

3 裏面の約7mmの壁で脂をバーナーに掛けない仕組み

炎のチカラでお肉が美味しく焼ける

焼き面温度の立ち上がりが早く、お肉がこんがり美味しく焼けます。

マグネット方式　フッ素加工

特許取得 第6375336号

取っ手付き

カセットガス
スモークレス焼肉グリル
“やきまるⅡ”

メーカー希望小売価格 オープン

- 商品コード CB-SLG-2
- JANコード 4901140 905346
- 入数 6台
- 最大発熱量 1.0kW（900kcal/h）

商品コード		CB-SLG-2
本体サイズ（幅×奥行×高さ）		303×278×149mm
プレートサイズ（直径）		233mm
商品重量		約2.0kg
カラー		シルバー＆ブラック
材質	本体上部、容器カバー	鋼板（フッ素樹脂加工）
	本体	鋼板（粉体塗装）
	プレート	アルミダイカスト（フッ素樹脂加工）
	バーナー	耐熱アルミダイカスト
	点火つまみ	ABS樹脂
ガス消費量		約76g/h※
連続燃焼時間		約217分※※
点火方式		圧電点火方式
安全装置		圧力感知安全装置、他
容器着脱方式		マグネット方式
使用ガス		イワタニカセットガス
化粧箱サイズ（幅×奥行×高さ）		314×285×163mm
化粧箱重量		約2.3kg
カートン箱サイズ（幅×奥行×高さ）		581×325×506mm
カートン重量		約14.8kg
付属品		取っ手
生産国		日本

<このページの各商品仕様の中に示す※、※※の意味>※気温20～25℃のとき、30分間のガス消費量を1時間換算したもの　※※気温20～25℃のとき、強火連続燃焼にてカセットボンベを使い切るまでの実測値