

カセットガス式



炙り料理用バーナー (カセットガス式タイプ)



炙りマスター CB

ABURI MASTER
KC-701
2025年7月発売予定

初めてでも操作は簡単
手軽に安全に使えます
燃料は経済的なカセットガス

使い方は簡単



1 ポンプの切り込み部と本体の凸部を合わせます。



2 ポンプを回転させれば取り付け完了です。



3 ハンドルを回すとガスが出ます。



4 点火ボタンを押して点火します。



プレヒート
(予備加熱)
約10秒で
炎が安定

炙りマスターCB KC-701

¥4,840 (税込) 【ポンベ別売】

JAN 4953571 004556 (入数12/48)

ITF 14953571 00455 3 (内箱)

ITF 24953571 00455 0 (外箱)

製品仕様

外形寸法: 幅135×奥行40×高さ70mm

重量: 157g(本体のみ)

火口径: φ22mm

燃焼時間: 約1時間50分 (ST-760 1本使用時) ※1

約2時間10分 (ST-700 1本使用時) ※1

発熱量: 1.7kW(1,500kcal/h) (ST-760使用時) ※2

1.6kW(1,400kcal/h) (ST-700使用時) ※2

火炎温度: 最高1,300℃

点火方式: 圧電点火方式

※1 5分の連続燃焼データより換算したものです。

※2 5分間の燃焼データを1時間に換算したものです。



抗菌仕様

スタビライザー付
(安定台)

カセットガス式



簡単・手軽・安全

独自の機構により、10秒間のプレヒート(予備加熱)後に逆さ使用しても生火が発生しません。家庭での炙り料理にも安心して使えます。グラタンや豆腐のように、カタチが崩れやすい食材への炙りも簡単。香ばしい風味や香りが広がります。