



株式会社 ふじ研究所

0120-922-228
011-742-5828
011-742-5344
北海道札幌市東区北28条東6-1-1
hanbai@fuji-technology.co.jp
(楽天市場)
<http://item.rakuten.co.jp/fujistore/20160410/>
(yahoo!ショッピング)
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/fujistoa/z1mwd7zn1h.html>



温燻の簡単なレシピ付き 食材選びの楽しみ加わる

同社は、燻製料理に対する根強い人気に着目し、6年前に初代の燻製器「ふしけん燻」を開発、好評を博した。さらに構造や使い勝手にユーザー目線に立った様々な改良を加え、「ちよっこだわった燻製器」に辿り着いた。ネット上のユーザーの声を見ると食欲が刺

付いている。本体の材質には亜鉛・アルミニウムが6%、マグネシウムが3%のメツキ層を持つ高耐食溶融メツキ鋼板のZAM鋼板を採用した。使用後は本体を広げられるので簡単に洗える。当初のセット以外にオプションで角網、棚受け金物、S字フック、チップ皿の追加注文も可能だ。

本体組立時の大きさはタテ23cm、高さ45cmのコンパクトサイズで、組立まで取付けができる。長い食材を吊るすのに使うS字フックが付いている。角網を支える棚受けは5cm間隔で高さ調整が可能。最下部に浮かし網付のスモーケチップ皿があり、その上に調理中に出る水滴がチップ皿に落ちるのを防ぎ、火元から近い食材の焦げも防ぐ防滴板がある。熱源はガスコントローラー式で、直接火でもよい。調理中は火が消えるのを防ぐ給気口も設けている。扉はマグネット式で、食材の出し入れがしやすいフルオープン式。

ガスコントローラー、直火に対応 収納も簡単な折り畳み式

「ちよっこだわった燻製器」 14,904円(税込)
セット内容: 燻製器本体、蓋、防滴板、開き止ストッパー各1個
角網(22×22cm)3枚 棚受け金物14個 S字フック3個
木製つまみ(ねじ付)2組 チップ皿(浮かし網付)1組
温度計(0~200°C)1個 取扱説明書兼保証書1冊

スモーキーフレーバーを手軽に楽しむ
ユーザー目線で高性能の燻製器作り
『ちよっこだわった燻製器』を開発

住宅設備の設計施工で培った技術で燻製料理を簡単に楽しめる燻製器の開発を進め、ユーザー目線に立って使い勝手を良くする様々な仕掛けを施した折り畳み式のコンパクトな製品を完成させる。

