

これ1台で
ソロキャンライフが
楽しめる。

IZAKI
BASIC

新商品

BBQから焚き火まで

ステンレス製造加工のプロがつくった
おひとりさま用 BBQ グリル



焼く
BAKE



煮る
BOIL



炒める
STIR FRY



焚き火
BONFIRE

本体 + 焼き網 + 鉄板 の組み合わせで

少しの炭で全ての料理可能

BBQ・串焼き・鉄板焼き・ステーキ・野菜炒め・魚焼き
炊飯・煮込み・湯沸かし など

- ステンレス製 だから 錆びにくい
- 組み立て不要 なのに コンパクト
- 丸ごとゴシゴシ洗えて清潔！お手入れ簡単

炭台



パーツを極力減らし軽量化を
実現したステンレス製のグリル。
重たい鍋もしっかりと安定固定
安心できる一台。

焼き網



ステンレス製の焼き網は、
錆に強く丈夫なため 長く使用可能。
耐熱性に優れているため、
食材を均一に早く焼きあげます。

鉄板



蓄熱されやすく、
肉の旨味を逃さず焼き上げます。
保温性が高く、
鉄板が器にもなる一枚です。

井崎製作所 初回販売記念

こちらのチラシご持参または 番号の提示で
初回限定価格から、さらにお得にお買い求めいただけます

おひとりさま用BBQグリル
セット販売のみ

10% OFF

番号 IZAROBO3215

COUPON

ご自宅の庭やベランダなどで使用できるコンパクトサイズ



産業製品の部品から装置一式まで受注生産の井崎製作所。
ステンレス加工のプロが作り出した
1台で調理から暖まで取れる高機能な万能グリルです。

本体も網もへらも全てステンレス素材だから錆びにくく、
長く使用することができます。

スチールの鉄板は、食材が美味しく仕上がる約5mmの厚さ。
ステンレスの網は、耐熱性をあげるため、網の太さにも拘りました。

全ての製造工程を一貫して行う井崎製作所だから実現できた
品質とこの価格です。

キャンプはもちろん、災時の備えとして1家に1台いかがですか。



長く楽しんでいただけるお手入れ方法

- ◎本体が十分冷めてから、炭を捨ててください。
- ◎網や鉄板は、洗剤をつけて洗い乾いたタオルで拭き取ってください。
- ◎本体も丸ごと洗えます。十分に乾かして保管してください。



製造・加工 全て一貫生産だからできるこの価格

おひとりさま用BBQグリルセット
販売価格 8,700円(税込)

特別価格
8,000円(税込)

割引クーポン
10%OFF
7,200円(税込)

炭台・炭バサミ(1本)
鉄板(1枚)・へら(2本)
焼き網(1枚)

炭台・炭バサミ(1本)
販売価格 3,500円(税込)

【炭台】
幅150mm×奥行150mm×高さ200mm
質量:約590g 素材:ステンレス

【炭バサミ】
幅190mm×幅40mm
質量:約30g 素材:ステンレス

鉄板(1枚)・へら(2本)
販売価格 2,300円(税込)

【鉄板】
幅240mm×奥行200mm×厚み5mm
質量:約1.4kg 素材:スチール

【へら】
全長190mm×幅50mm
質量:約35g 素材:ステンレス

焼き網(1枚)
販売価格 2,900円(税込)

【焼き網】
幅225mm×奥行190mm×厚み10mm
質量:約300g 素材:ステンレス

使用上の注意: 本来の用途以外には使用しないでください。燃焼中及び後片付けまで、火傷やケガ防止のため、手袋を着用してください。

商品の注文/購入方法 ご注文の際は、クーポン番号をお知らせください ※送料一律1,000円(北海道・沖縄・離島は除く)

- メール HPお問い合わせフォーム(折返し 詳細メールを送ります) ▶ **検索: 井崎製作所**
- 電話 0983-33-2792 (平日 9:00-17:00 / 盆・年末年始は除きます)
- Instagram DMからご連絡ください(返信が遅れる場合がございます) ▶ **@izaki_seisakusyo**
- 井崎製作所でも販売しています (〒889-1403 宮崎県児湯郡新富町大字上富田3215)