

ASMO通信7月号

2021年

<https://as-mo.co.jp/>

8-7102-7501
¥12,800

CO₂濃度と温度検知
数値と色でお知らせ!

- 良好
- 注意
- 厳重注意

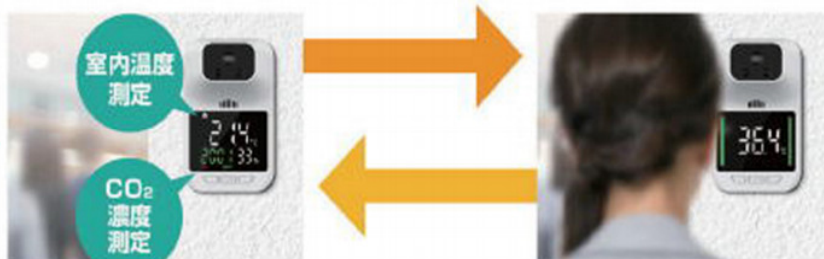


CO₂測定と
体温測定と
気温湿度を
計測できる

入力電源:単3型アルカリ
電池×3本(別売)またはUSB
CO₂測定範囲:400~5000ppm
約W145×D95×H80mm

ハイブリット検知器

センサーが人を感知すると自動で温度を検知します。



検知を終えると自動的にCO₂検出モード(CO₂+温度+湿度)に戻ります。

温度検知オートディスペンサー サーモフレッシュ

8-7102-7201
¥9,800

単三電池 4本
83×163×210mm



食物、液体なども触れずに測定!



非接触電子温度計 インセカンズ

8-7102-7401
¥3,000



業務用調理道具 和洋食器 消耗品の販売

株式会社アスモ
<https://as-mo.co.jp/>

札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話 (011) 815-8686
FAX (011) 815-7150

ASMO通信7月号



2021年

<https://as-mo.co.jp/>

外で食事を楽しんじゃお!

φ196×h276

缶ストーブ



イワタノBBQグリル

カセットボンベ式二口コンロです
これさえ有れば美味しい料理が
作り放題!

8-2078-0101
¥36,000



材質: 本体/アルミメッキ鋼板
網/スチール (クロームメッキ)
● 屋外での調理、たき火、
暖房までマルチに活躍します。
● 廃材や落ち葉も燃料に
できるので、災害時の備え
にも最適です。

8-0981-1101
¥5,800

アルミ合金 焼しゃぶ鍋



310×350×H79 焼面:265mm

油が水の中に落ち、
煙が少なく調理が
できます。また、プレートの
中心部で焼いた食材を
網目状の部分に置く
ことで、水蒸気がかかり
焦げ付きにくく、ジューシーさを
保つことができます。

8-2089-0201
¥14,600

イワタニ 網焼きプレート



カセットに置くだけで
焼肉店と同じように
網焼きが出来ます!
受け皿に水を張って
ご使用ください。

φ290×H66
8-2077-0801
¥3,800

スモークレス焼肉グリル



8-0979-0401
¥10,000

煙の発生を少なく抑え、手軽に焼肉が楽しめる
脂を炎に落とさないことで煙を出しません。
プレートはフッ素コートでお手入れが簡単です。

炬ばた焼き器炙りや



8-0979-0201
¥9,700

直火を使わず赤熱させた輻射板の
熱で焼くのでムラなくじっくり焼けます
網を外して焼鳥も簡単に美味しく焼けます

長水 フッ素 ストーン焼肉プレート



石焼は旨い!

8-2091-0202
380×340×H35
φ235 ¥8,300

肉のうまみを逃がさずジューシーに仕上げます。
天然石プレート使用により、保温性が良く、
焼きムラがなく、均一加熱で、柔らかく仕上げます。



8-0828-0801
1.6L 227×227×70
φ105 ¥4,000

ハンドルをたたんで
保管できます。



コーヒー豆を直接入れ
煮出珈琲も入れられます
※ 茶こし付き



8-0828-0802
2.8L 227×227×95
φ105 ¥5,000



パーコレーター

吹きあがる珈琲を
見るのも楽しい

8-0859-1302 8人用
約1,230c.c. ¥8,400

コーヒー粉をバスケットに入れ、中ボタンをしてイン
セットをセットし、ポットの湯が沸騰したらインセット
を入れ上ボタンをして弱火にします。パイプを通して
お湯が間欠的に噴き上がりバスケットを通して下
にさがります。その繰り返しにより次第に濃いコー
ヒーができます

業務用調理道具 和洋食器 消耗品の販売

株式会社アスモ

<https://as-mo.co.jp/>

札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話 (011) 815-8686
FAX (011) 815-7150