



焼くだけでは物足りない。

+ 燻す

いぶ

いぶし銀⁺
IBUSHIGIN



いぶし銀+は、食材に対して最高の焼き上がりを実現する高性能グリラーです。ふっくらジューシーに焼き上がる理由は長い年月をかけて開発された専用のカーボンヒーターと食材に風味をプラスする備長風味による「いぶしサイクル」にあります。他には無いkitazawaだけの特別なグリラーを是非お試しください。

高度な技術

焼き鳥はもちろん、牛、豚、羊などの肉類や魚介、野菜までも幅広く対応。燻すことで食材に風味をプラスすることもでき、最高の焼き上がりを実現します。

扱いやすさ

食材ごとの理想的な火加減は手元のダイヤルのみで設定可能。扱いやすく、どなたでも職人のような焼き技を実現できます。また、コンパクトなため設置場所を選びません。

省エネ

電気でありながら低コスト。また、素早く立ち上がる電気カーボンヒーターは調理効率を上げ、ランニングコスト削減に貢献します。



電気カーボンヒーターが
革命を起こす！

いぶし銀
IBUSHIGIN



調理開始までわずか5秒！

専用のカーボンヒーターは、スイッチオンからわずか5秒で焼成温度まで一気に上昇。アイドルタイムからの復帰もスピーディーです。

炭火と同じ波長の遠赤外線効果！

食品加熱に適した波長の遠赤外線を放出するため、輻射熱が食材を覆い、素早く中まで火を通します。焼きムラを防止しつつ、食材のうまみを逃さずにジューシーに焼き上げます。

ダイヤルで自由自在に火加減調整！

調理で重要なのは火加減。いぶし銀+は全機種無段階調節で食材ごとに理想的な火加減で設定することができます。

備長炭と同様の焼き上がりを実現！

いぶしサイクル

特許出願中

カーボンヒーターと「備長風味」を組み合わせることで、炭の風味を含んだ煙で燻して風味付けする「いぶしサイクル」を実現。炭火焼きの風味を食材につけることができます。

食材からの油脂が備長風味に落下し、炭の風味を含んだ煙となって立ち上がり、食材に付着します。



焼き鳥に・串料理に最適

奥行き 210 mmとコンパクト。
カウンターに設置可能で調理パフォーマンスを高めます。



KIG-114BY



KIG-62BY



KIG-93BY

調理の幅を広げる独立2面

独立した2つの焼き面があるタイプ。
左右で異なる火加減にて同時調理が可能です。



KIG-116B



KIG-118B

さまざまな食材に対応

特に KIG-95B は焼き面が広くハイパワーでステーキやお魚等、大きな食材にも対応します。



KIG-63B



KIG-94B



KIG-64B



KIG-95B

上下からの加熱で時短調理

上下からのヒーターで調理時間が短縮可能です。
それぞれ異なる火加減調整もできます。



KIG-63W

焼き上がりに風味をプラス

炭・わら・松葉・さくら等の風味をプラスして焼き上げることができます。使用する素材は特殊加工されており、どなたでも簡単にご利用いただけます。

※ 備長炭風味以外はオプションのフレーバートレイが必要となります。

立て焼き用アタッチメント

魚の大きさに合わせ、傾斜角度はワンタッチで自在にセット可能。立て焼きにすることで水分や油が落ち、臭みが少なく骨まで食べられる焼き魚となります。



いぶし銀+
KIG-63B



いぶし銀+W
KIG-63W



焼き上がり時間の比較動画はこちら

付属品・オプション

● 鉄灸



● 焼網



● 備長風味



※型式により付属品・オプションが異なります。仕様表にてご確認、またはお近くの営業所へお問い合わせください。

動画コンテンツ

北沢産業公式 YouTube チャンネルへつながります。



お肉を焼く



魚介を焼く



野菜を焼く



| 型 式 | | KIG-62BY | KIG-63B | KIG-64B | KIG-63W | KIG-93BY | KIG-94B | KIG-95B | KIG-114BY | KIG-116B | KIG-118B |
|--------------|----------|----------|---------|---------|-----------------|----------|---------|-------------------|-----------|-----------------|-----------------|
| 外形寸法 | 間口 (mm) | 560 | 560 | 560 | 650 | 930 | 930 | 930 | 1120 | 1120 | 1120 |
| | 奥行 (mm) | 210 | 290 | 360 | 420 | 210 | 290 | 360 | 210 | 290 | 360 |
| | 高さ (mm) | 365 | 365 | 365 | 595 | 365 | 365 | 365 | 365 | 365 | 365 |
| 焼成部寸法 | 間口 (mm) | 450 | 450 | 450 | 450 | 820 | 820 | 820 | 450×2 | 450×2 | 450×2 |
| | 奥行 (mm) | 130 | 210 | 280 | 280 | 130 | 210 | 280 | 130×2 | 210×2 | 280×2 |
| ヒーター | 容量 (W) | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 2200 | 2200 | 2200 | 1800 | 1800 | 1800 |
| | 本数 (本) | 2 | 3 | 4 | 6 | 3 | 4 | 5 | 4 | 6 | 8 |
| 電 源 | | 1φ200V | 1φ200V | 3φ200V | 1φ200V ×2 | 3φ200V | 3φ200V | 3φ200V ×2 | 3φ200V | 1φ200V ×2 | 3φ200V ×2 |
| 消費電力 (kW) | | 3.6 | 5.4 | 7.2 | 10.8 (5.4×2) | 6.6 | 8.8 | 11.0 (6.6+4.4) | 7.2 | 10.8 (5.4×2) | 14.4 (7.2×2) |
| ブレーカー容量 (A) | | 20 | 30 | 30 | 30×2 | 30 | 30 | 30×2 | 30 | 30×2 | 30×2 |
| スイッチ (個) | | 1 | 2 | 2 | 2×2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2×2 | 2×2 |
| 本体重量 (kg) | | 14 | 17 | 20 | 42 | 21 | 24 | 27 | 28 | 34 | 40 |
| 備長風味セット数 (本) | | 12 | 16 | 20 | 16 | 9×2 | 12×2 | 15×2 | 12×2 | 16×2 | 20×2 |
| 付属品・オプション | 鉄灸 (本) | 2 | 2 | 2 | オプション | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 焼網 (枚) | オプション | 1 | 1 | 2 | オプション | 2 | 2 | オプション | 2 | 2 |
| | 備長風味 (本) | 12 | オプション | オプション | オプション | 24 | オプション | オプション | 24 | オプション | オプション |
| 本体価格 (円) | | オープン | オープン | オープン | オープン | オープン | オープン | オープン | オープン | オープン | オープン |

※ KIG-62BY、KIG-93BY、KIG-114BY は備長風味が付属しています。それ以外の機種はオプションになります。

新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社

〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10

北沢産業

検索



支店 札幌 仙台 宇都宮 水戸 大宮 東京 立川 千葉 横浜 名古屋 松本 大阪 広島 松山 福岡

営業所 旭川 函館 帯広 青森 弘前 八戸 盛岡 秋田 山形 郡山 いわき 新潟 前橋 甲府 柏 三島 浜松 富山 金沢 福井 京都 神戸 岡山 山口 高松 高知 北九州 熊本 鹿児島 沖縄

出張所 釧路 水沢 長野 和歌山 松江 大分

※ 仕様、価格はカタログ制作時点のものです。

※ 予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますのでご了承ください。

Ki-338.2025.1 (ES) 2,000