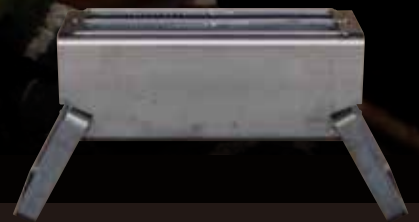


申し込みは
裏面へ

串鐵

KUSHITETSU



11月末までの
限定販売!!

“串野郎”こだわりの
本格炭火の焼き鳥台

“串野郎”こと、焼き鳥好きの工場長が考案した

本格炭火焼き鳥台!

自作して実際に10年以上使っている逸品を、
満を持して製品化しました!

この串鐵(くしてつ)で、おうち時間に本格的な
炭火の焼き鳥に挑戦してみませんか?

私が串野郎です!



串鐵単品

6,600円(税込) **送料無料**

串鐵+極厚鉄板セット

8,800円(税込)

サイズ: 40cm × 15cm × 27cm
(収納時 40cm × 18cm × 18cm)

重量: 12 kg

材質: 鉄・ステンレス

生産地: 福岡県糸島市

串野郎のこだわりポイント!



おうちで本格炭火焼!

炭火はほとんど水分を含まない上、高温で焼けるため
表面がパリッと中はふっくらジューシーに仕上がります。
また、煙の燻製効果で香りとうまみが一層引き立ちます。
家庭の味とは一味違った本格的な焼き鳥が楽しめます!



とにかく手入れが簡単!

串鐵(くしてつ)は基本的に洗わなくても大丈夫です。
焼き鳥が当たる串乗せレールを掃除すれば最低限のお手入れは完了!
板前のフライパンのように、肉の油を染み込ませて自分だけの焼き鳥台を育ててください。



お肉が美味しく焼ける極厚鉄板

厚板の鉄板は蓄熱性に優れ、肉の旨みを閉じ込めたまま
一気に焼き上げることができます。また、どの部分でも
熱を均一に伝え、加熱ムラや焼きムラも抑えられます。
サイズ: 21cm×15cm×1.5cm(板厚6mm)重量1.4kg
※シーズニングはしておりません。



未来航路株式会社

<https://www.miraikouro.co.jp/>

TEL (092) 327-3888 FAX (092) 327-3003

注文方法は下記の3つです。

①お電話でお申込み

092-327-3888 までお電話頂き、「串鐵(くしてつ)の件で」とお伝え下さい。

営業時間 9:00~17:00(土日祝日を除く)

②メールでお申込み

info@miraikouro.co.jp まで必要事項(下記)をご記入の上、メールをご送信下さい。

③FAXでお申込み

下記の注文書に必要事項を記入して弊社までFAXをお送り下さい。

FAX注文書

ご注文受付FAX番号

(092) 327-3003

下記のとおり、注文いたします。

年 月 日

ご氏名			
お届け先住所	〒 -		
メールアドレス	※発送連絡を致しますので、出来るだけ記載をお願い致します。		
お届け先電話番号		お届け先FAX	
代金お支払い方法	代金の支払い方法は代金引き換えのみとなりますので商品到着時にお支払い下さい。 ※手数料は当社が負担します。		
配達ご希望日	月	日	曜
	※希望日の指定はご注文日の翌日から3営業日以降でご記入下さい。		
配達ご希望時間帯	<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> (14:00-16:00)	<input type="checkbox"/> (16:00-18:00) <input type="checkbox"/> (18:00-20:00)	<input type="checkbox"/> (19:00-21:00) <input type="checkbox"/> 希望なし
備考			

商品名	単価	数量	金額
串鐵(くしてつ)	6,600円(税込み)		
串鐵+極厚鉄板	8,800円(税込み)		
	合計		

特定商取引法に基づく表記

販売社名	未来航路株式会社	運営統括責任者	河原良平
所在地	〒819-1306 福岡県糸島市志摩松隈297-5	電話番号	092-327-3888
お支払い方法	代金引換 ※手数料は当社が負担します。	商品以外の必要金額	なし
商品引渡し時期	在庫がある場合は3営業日以内に出荷致します。在庫切れの場合は電話またはメールにてご連絡致します。		
商品引渡し方法	当方にて手配後、運送会社による配送もしくは直接引取り		
返品・不良品について	商品到着後10日以内未使用に限り、返品・交換が可能です。 送料につきましては、商品に欠陥がある場合には当社負担、お客様のご都合による返品・交換の場合にはお客様負担となります。		

未来航路株式会社