

SAFETY, CHECK, GUARANTEE



安全に関するご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- 取扱いを誤りますと、火災・やけどなどの原因になることがあります。
- 設置工事はお買い上げの販売店または専門業者にご依頼ください。工事に不備がありますと事故の原因になります。
- アースを確実に取り付けてください。事故や漏電の時に感電する恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。



愛情点検 長年お使いの機器は点検をご依頼ください。

補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6年です。

こんな症状はありませんか？

- ガス臭い。
- 本体に触れると電気を感ずる。
- 電源コードやプラグが異常に熱い、傷がある。
- 焦げくさい臭いがする。
- 使用中に異常音がする。
- その他の異常や故障がある。

使用中止

左記のような症状の時は、ガスの元栓を閉め、差し込みプラグをコンセントから抜き、故障や事故の防止のため必ず販売店か専門業者に点検をご相談ください。

保証書に関するお願い

- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は必ず保証書をお受け取りのうえ、保管してください。なお店名、ご購入日のないものは無効となります。
- 修理を依頼される場合は必ずサービスマンに保証書をご提示ください。

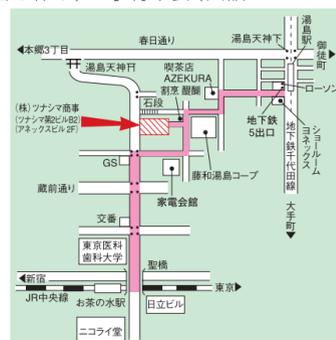
SHOW ROOM

アスコの良さをお確かめください。

欧米一流ブランド品を50台以上展示、操作テストも可能です。(一部を除く)
月～土曜日 9:00～18:00 (日・祝日は休み) ※予約不要 (大阪ショールームはお問い合わせ下さい。)



(本社ショールーム)



本社ショールーム
〒113-0034 東京都文京区湯島3-20-12
ツナシマ第2ビル・アネックス 2F
東京メトロ千代田線・湯島駅(5出口)より徒歩3分
JR中央線・御茶ノ水駅及び山手線・御徒町より徒歩約10分



大阪ショールーム
〒550-0006 大阪市西区江之子島1-7-3
奥内阿波座駅前ビル8F
地下鉄中央線・千日前線・阿波座駅(10番出口)より徒歩1分

お求めは信用と技術の当店へ

輸入元

株式会社 ツナシマ商事
本社 TEL 03-3833-1331代表
大阪営業所 TEL 06-6448-4111代表
ホームページ <http://www.tsunashimashoji.co.jp/>

●このカタログに記載の内容は2006年6月現在のものです。 ●このカタログの内容についてのお問い合わせは、最寄りの販売店または(株)ツナシマ商事へどうぞ。

M.07.8.2000

OPTION

プロも絶賛するオープン焼型「シカゴメタリック」を使って料理もさらにグレードアップ!

Chicago Metallic THE BAKEWARE COMPANY



イメージ写真

アスコガスレンジでの調理を一段とひきたたせるために、1898年の設立以来、業務用の焼型を造り続けてきたシカゴ・メタリック社(アメリカ)が自信を持って製作した家庭用最高品質のオープン焼型をご紹介します。

- 最先端技術を用い、他社に真似の出来ないテフロン製の二層塗装を施しています。料理がスルッと取りやすく、お料理後のお手入れが簡単です。
- アルミスチール合金製、熱伝導に非常に優れ、焼きむらがありません。
- 熱伝導にすぐれていますので、オープン温度をいつもより10℃低く設定してお使い下さい。

7Pieces Set ¥24,150 (税込) ※送料は含まれておりません。	
商品名	W×D×H (cm)
ロールケーキ型	31×23×25
ケーキ型(円形)	20×5
ケーキ型(正方形)	23×23×5.8
ローフ型	22×11.5×7
12カップマフィンパン	40×28
ペイクアンドロースト(ラック付き)	33×23×6
クーリングラック	35×25×1.3



JIA認証機種

洗練された
ヨーロッパ
デザインは
アスコガス
レンジは
オリジナル
キッチンに
美しく調和
します

毎日使うほどに愛着が生まれます

すっきりしたシンプルなデザインだから飽きがこない

しかも高性能でお料理のレパートリーも

かぎりなく広がります



本カタログにて「 JIA認証機種」をご紹介しますが「JIA」とは財団法人日本ガス機器検査協会 (Japan Gas Appliances Inspection Association) の略称です。JIAはガス機器に関する独自の検査基準に基づき検査を実施認証を行っている第三者認証機関です。

毎日つきあうものだから、デザイン・機能もシンプルで、お手入れ簡単。



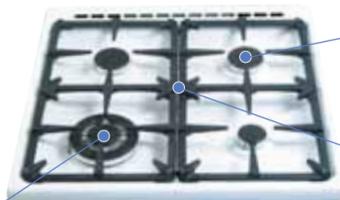
4個のトップバーナーで バラエティーに富んだお料理に挑戦

とろ火から強火まで3種類4個揃ったトップバーナーがバラエティーに富んだお料理をスピーディーに仕上げます。



トリプルフレームバーナー

3重に配置されたフレームの輪が、大きなお鍋も平均に熱し、火力調節も自在でグルメ料理にもうひと味加えます。



ユニバーサルバーナー

強火から煮込み料理に最適なとろ火まで自在にコントロールができ、炎は鍋など調理器具の底に均一にあたります。

フラットなゴトク

本格的な鋳鉄で出来たゴトクは堅牢そのもの、フラットなのでお鍋の移動も簡単です。

ワンタッチ点火

点火は、ダイヤル押し回し方式で安全性が高く、しかもワンタッチの簡単操作です。



庫内ライト付きのワイドなオープン

手造りのお菓子やケーキには最適、もちろんチキンの丸焼きも得意とするワイドオープンです。高性能サーモスタットが温度を決め、焼きムラを作らない。プロの調理師も推奨するゆえんです。

赤外線グリル

赤外線グリルバーナーは上からお料理をやさしく加熱、焼きムラもなく焼魚もこんがり仕上げます。



肉の逸品料理はプロイラーキット (自動回転串)におまかせ

赤外線グリルと組合せて使用すれば、焼きムラはなく、外側こんがり中味はジューシーの最高な出来栄です。

調理器具もすっきり 収まるコンパートメント

機器の下部は引き出し式の収納庫。頻繁に使う調理器具やカップ等の収納にとっても便利です。



高さ調節脚

機器のレベル調節は下部の四隅に取り付けられた調節脚で行います。また、この脚で機器の高さを855~870mmの範囲で調節が可能です。



G203W (ホーロー・ホワイト) 279,300円 (本体価格266,000円)
G203S (ステンレス) 310,800円 (本体価格296,000円)

仕様書

項目	機種	G203W	G203S
外装・カラー		銅板ホーロー仕上げ・ホワイト	ステンレス/鏡面・ステンスカラー
設置方法		フリースタンディング	
使用ガス種別		天然ガス(13A・12A)・液化石油ガス(LPG)	
バーナー 熱量 (kw)	トップバーナー	13A 3.6(3100kcal)×1・1.9(1630kcal)×2・1.2(1030kcal)×1 LPG 3.2(2750kcal)×1・1.6(1380kcal)×2・0.9(770kcal)×1	
	オープン	13A	2.5(2150kcal)
		LPG	2.1(1810kcal)
	グリル	13A	1.9(1630kcal)
LPG		2.1(1810kcal)	
自動点火方式		イグニッション	
電源コンセント		100V・15A アース端子付専用コンセント	
最大消費電力(W)		20	
ガス管接続(金属可とう管)		R1/2 (PT1/2)	
本体寸法W×D×H(mm)		598×590×855~870	
オープン庫内寸法W×D×H(mm)		420×400×330	
オープン庫内有効内容量(ℓ)		55	
オープン調節温度(℃)		Min155~Max255	
機構及び 付属品	タイマー(アラーム付き)	有	
	回転機構(串セット付)	有	
	オープン棚段数	4段	
	クッキング網	2枚	
	クッキングプレート	1枚	
	ドリフトレイ	1枚	
中華鍋用ゴトク	1個		
引き出し式コンパートメント	有		
本体重量(kg)		48	

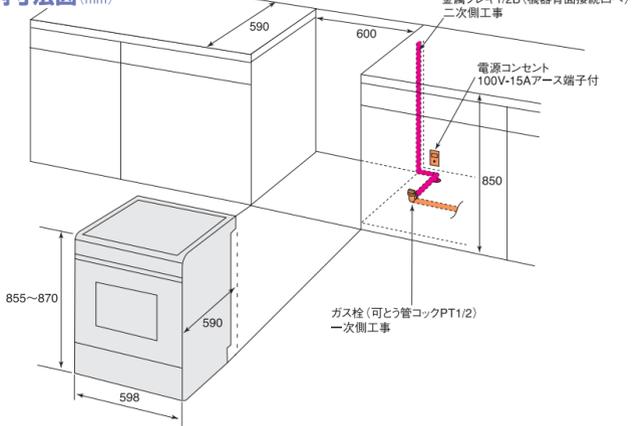
・アスコ社は品質・性能向上のため、常に製品改良を重ねております。予告なしに仕様変更する場合がありますのでご了承下さい。

・当カタログ記載のアスコ製品は家庭用として製造されておりますので業務用には使用しないで下さい。

・アスコ製品は一年間の保証期間を設けています。お買い求めの際は、必ず所定事項を記入した保証書をお受取りになり大切に保管して下さい。

・当製品は12A・13A・LPG以外のガス種にはご使用出来ません。

取付例寸法図(mm)



施工上の注意

新築、リフォームに於ける一次側工事として、ガス栓(可とう管コックPT1/2)及び電源コンセント(100V・15Aアース端子付)を設けて下さい。

- 【ガス・電源工事】
- ・新築、リフォーム工事の際には隣接する左右いずれかのキッチンユニットの中へガス栓(可とう管コックPT1/2)及び電源コンセント(100V・15Aアース端子付)を設けて下さい。
- ・キッチン・ユニットの中にガス栓(可とう管コックPT1/2)を設けられない場合は、床面から直管を立ち上げ、エルボで振りガス栓(可とう管コックPT1/2)を設けて下さい。この場合、横向きエルボの芯を床面より30~50mmの範囲に納まるように配管して下さい。(別途、詳細図面をご用意しています。当社までお問い合わせ下さい。)

- 【設置】
- ・ガスレンジは水平に設置して下さい。
- ・ガスレンジ本体がワークトップより5~10mm高くするように、調節脚で調節して下さい。