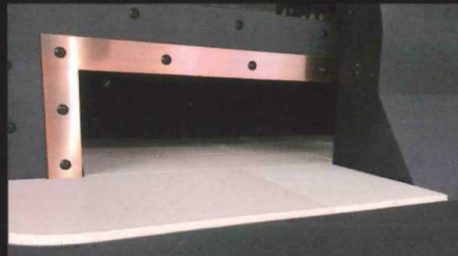


“使う人の声”に応えた窯 GRANDE の機能性。

Delighttech

Fujimura



約80℃～100℃の温度帯のこの棚は排熱を利用しており、ここで焼成した肉を休ませ、やさしく熟を入れます。



左右の可動式リングも焼成後に休ませるのに便利です。また、上部の棚は、食材の解凍にも使えます。



白土のレンガの上で肉・魚介・野菜を焼く。その別格の焼き上がりの美味しさに驚きます。



熱の対流と高い蓄熱性により燃費の性能が向上。

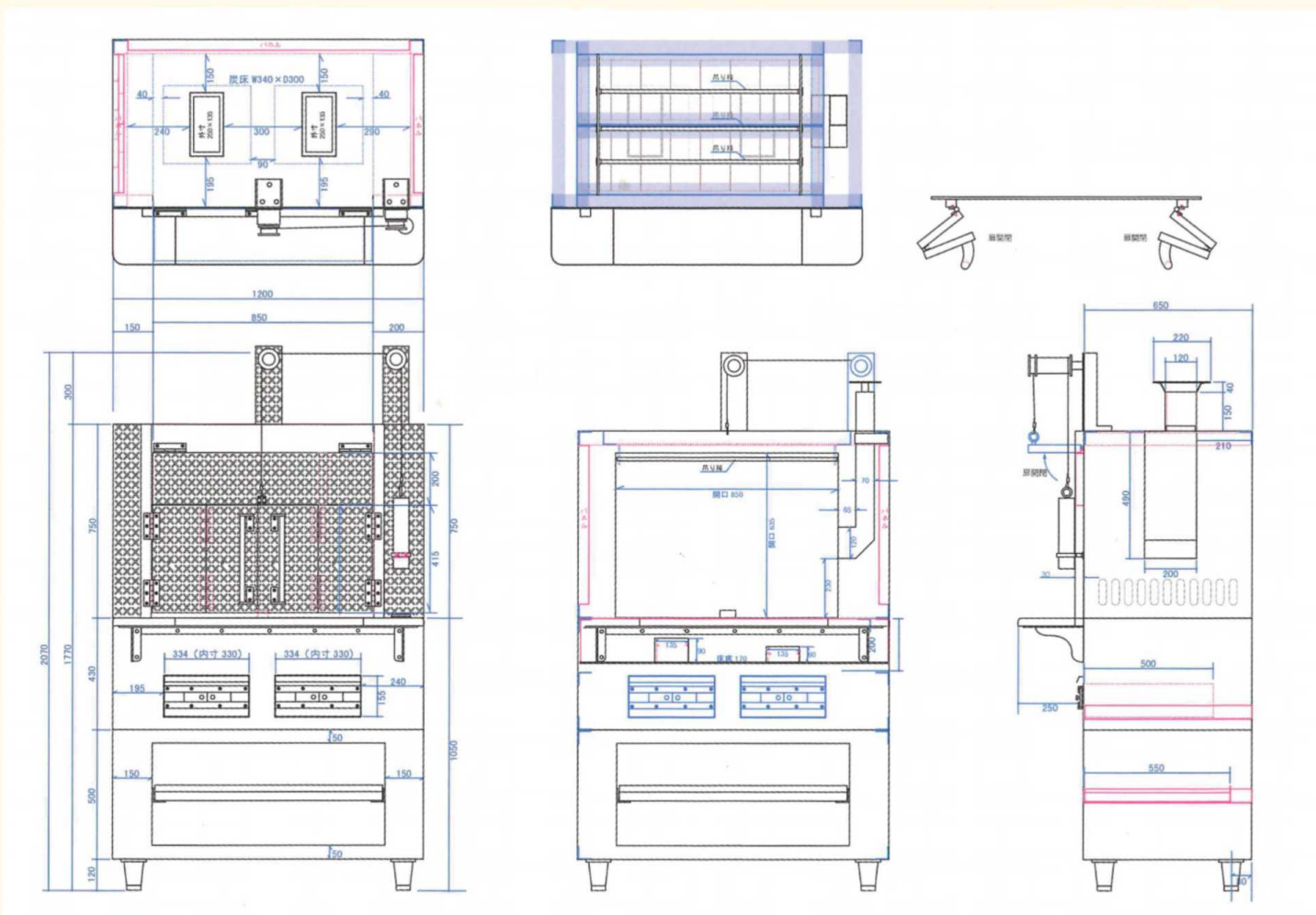


窯内の焼き床の温度を利用して、さらにやさしい火入れ。



白土レンガの焼き台はご要望のサイズの加工が可能。

窯GRANDE CHARCOAL-W1200



※改良のため予告なしに外観及び寸法を変更することがあります。

●お問い合わせ・ご注文は

●製造元

Delighttech

株式会社 ディラйтеック

Fujimura

●業務用ガスバーナの専門メーカー
有限会社 藤村製作所



火と石で焼く。

それは、まさに異次元の焼き上がり。例えば、ラム肉の焼成は、両面を2分、1分、ルボゼ8分。外はカリッと、中はジューシーでやわらか。凝縮された旨味は、芳ばしさと共に口の中いっぱいひろがります。

窯 KAMA GRANDE ガス式調理用石窯
W:700/1000/1200/1400

窯 GRANDE CHARCOAL W1200



Gas

窯GRANDE-W1400

Charcoal

窯GRANDE-CHARCOALW1200

“心揺さぶる”火と石の調理。

超高温の厚みのあるやさしい熱——。

そして、今までに味わったことのない美味しさを創る調理。

それは、フランス・タン＝レルミタージュの大地から

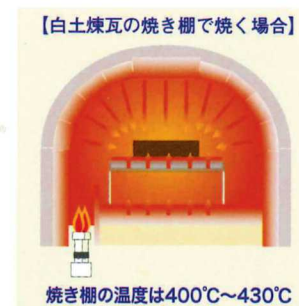
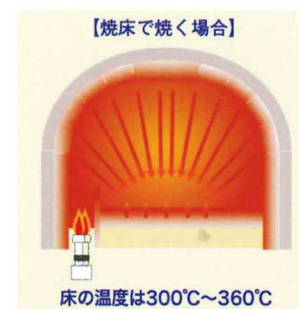
今までにない
“この石窯ならではの”
の調理と焼き上がり。

白土煉瓦の輻射熱を
利用する究極の焼き上がり。

やさしく、力強いその熱量と輻射熱は
白土煉瓦の特徴です。

この煉瓦で作られた石窯は、蓄熱性に
優れ冷めにくく、熱量とその波長は、
やさしく、短時間で火入れをします。

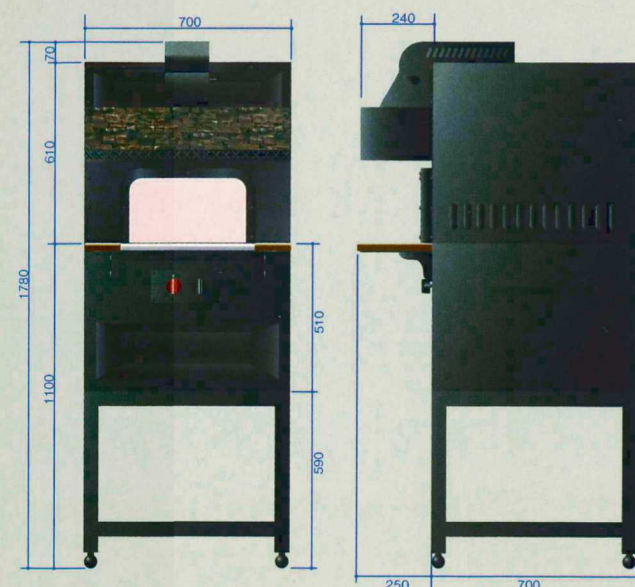
高温の窯内の煉瓦から波長の長い輻射熱(遠赤外線)が
焼床の食材に全方向からやさしく、且つ強く熱を
入れていきます。



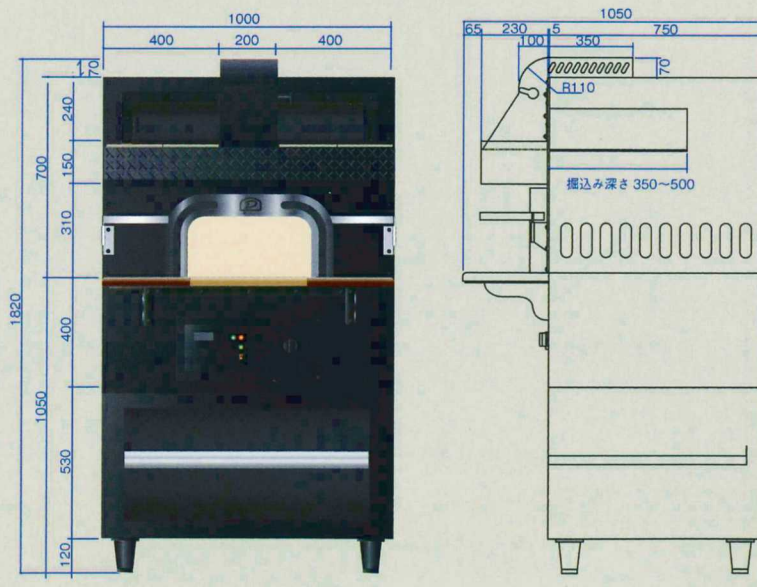
白土を焼成した石の上で焼く。

窯 GRANDE SERIES

【窯 GRILL-MINI-W700】(奥火型)

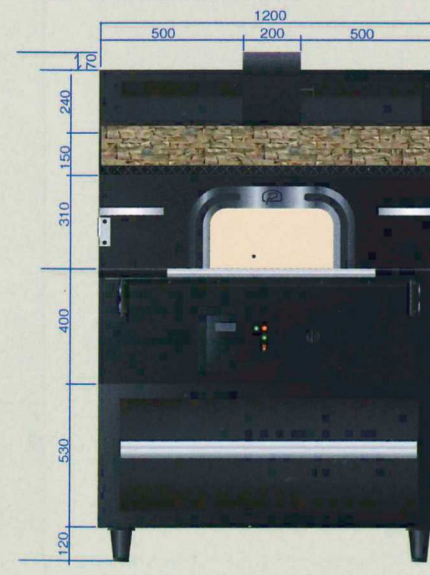


【窯 GRANDE-W1000】(窯形状はアーチ型)

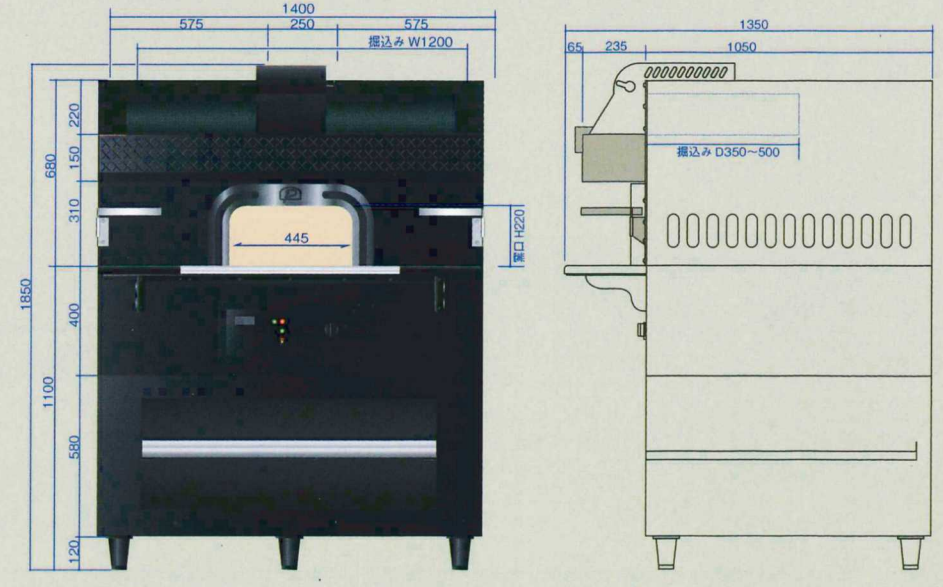


【窯 GRANDE-W1200】(窯形状はアーチ型)

奥行きは1050mm(本体750mm)



【窯 GRANDE-W1400】(窯形状はドーム型)



炉窯の常識を変える石窯。

串で、

メーラード反応で、外はカリッと。

窯 GRANDE
CHARCOAL W1200

網で。

ゆっくり、やさしく、香ばしく。

“味を操る”火と技の調理。

やさしく、且つ、厚みのある熱——。
炭の熱源をより包括的に、そして豊潤な熱での火入れ。
この白土煉瓦と炭火が織りなす絶品の焼き上がり。

“まさに絶品”
と言わしめるだけの
炭の炉窯ステーキ。

串で

吊るす

丸鶏や鴨を炭火でじっくり
焼くことで、柔らかく旨味
たっぷりに焼き上げます。

多彩な調理のバリエーション
を可能にしたチャコール窯。

網で

いろいろな食材の冷燻・温燻も。