

Charcoal

炭火ならではの至高の焼き上がり。

やさしく、厚みのある熱。

炭の豊潤且つ、強い熱源と窯内で包括的に焼く。

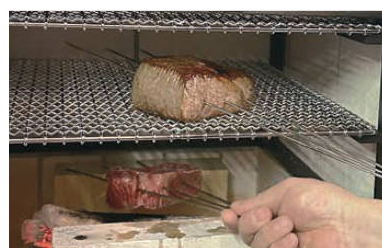
まさに炭火ならではの“至高”の炉窯ステーキ。

この白土の煉瓦と炭火が織りなす絶品の焼き上がり。



串で。

メーラード反応で、
外はカリッと。



網で。

ゆっくり、やさしく、
香ばしく。



炉窯の常識を変える石窯。



調理する食材によって、いろいろな
焼成のバリエーションが可能です。
煉瓦、網、串、それぞれの焼成にあった
カスタマイズができます。



有限
会社 藤村製作所
〒123-0864 東京都足立区鹿浜7丁目20-5
TEL 03-3897-5068/FAX 03-3855-5426

www.fujimurass.co.jp



この「白土煉瓦ならではの」焼き上がりに納得。
この「コンパクトさ」に料理の可能性を感じる。

osteria Lumaca
オーナーシェフ
狩野 有洋氏



Charcoal
mini



窯 GRILL
Double

Gas

ガス式石窯ならではの使いやすさ。

スリムなボディーに秘めたポテンシャル。

2 段式の焼床により、従来の

焼成能力と省スペースを実現。

調理スペースをさらに活用できます。

今までにない
“この石窯ならではの”
の調理と焼き上がり。

時短調理

素材の保水性

オペレーション
にも対応

素材の持ち味を
活かした調理

超高温の火入れ

今までにない
焼き上がり

野菜・魚の窯焼き
窯焼き肉料理

STAGE 2

STAGE 1

野菜の窯焼き
PIZZA

EXTRA STAGE

窯上部にはルポゼ用の掘込み。

