

PELLET & FIREWOOD

KABUTO

カブトピザオーブン

我が家に本格的な薪窯がやってきた!

薪窯で焼いたピザは美味しい。

しかし、数百kgにも及ぶ重量、設置するスペース、

数時間にも及ぶ余熱時間の長さなど、

薪窯で作った料理を味わうためのハードルは高い。ましてや家庭では……。

Kabutoはそんな薪窯の性能を**ギュッとコンパクト**にしたかわいらしいピザオーブン!

余熱はたった30分! ピザの焼き上がりは**60~180秒!**

誰でも簡単に表は**チーズとろ〜り**、裏は**パリッ**な美味しいピザが焼けちゃいます!

「お父さん、もっと焼いてー!」と声が聞こえてきそう。

FIRESIDE

29,800 円

ピザだけでなくチキンや野菜のローストなど、薪釜オーブンとして様々な料理をお楽しみいただけます!

サイズ: W440×D740×H836mm (ハンドル、煙突含む)

重量: 16.5kg (本体装備)

材質: ステンレス、木、コーゼライト

付属品: ピザストーン、ピザピール、ペレット計量カップ

燃料: 木片、木質ペレット 組立式 中国製

※表示価格はすべて税別です。

薪・
木質ペレット
使用可能



Buono!



※仕様及び価格は予告なく変更する場合があります。

ご不明な点は、弊社営業までお問合せ下さい。

TOYOfire

KABUTO

どこでも焼ける本格 PIZZA 窯

小枝、木質ペレット両方使えるポータブル PIZZA オーブン

- 脚をたたんで持ち運び簡単
- 庭やフィールドなど好きな場所で楽しめる
- 短い余熱時間ですぐに焼ける
- 肉や野菜、幅広い調理ができる



■KABUTO の使用シーン



①燃料を準備します。



②小枝、ペレット、着火剤を入れます。



③着火を確認したら本体にセットします。



④窯の温度を確認しピザピールを入れます。
(約 25 分で窯の温度は 300°C)



⑤フィーダーから燃料を継ぎ足します。



⑥のぞき穴から窯の状態を確認できます。



⑦約 2 分でピザが焼き上がります。



⑧素材の旨味をを引出した本格ピザの完成。

