

平成28年7月12日

# BBQグリルに被せるだけ！手軽に薫製料理が楽しめる！ 「LOGOSの森林 <sup>もり</sup>ピラミッド・スモークカバー」が新発売！

～食材を入れ、ウッドに火を着けて待てばOK！紙なのでゴミ処理も簡単！～



※焚火ピラミッドグリルEVO-Lは、別売り。

アウトドアブランドのLOGOS（本社：大阪市住之江区、代表取締役社長：柴田茂樹）は、BBQグリルに被せるだけで、手軽に薫製料理が楽しめる「LOGOSの森林 ピラミッド・スモークカバー」を新発売いたしました。

本製品は、折って組み立てるだけの簡単温薫スモーカーです。

発煙するまで加熱した「LOGOSの森林 スモークウッド」（別売）を、お手持ちのBBQグリルのロストルにセットし、網の上にお好みの食材を置いてから本製品を被せるだけで、手軽にスモーク（温薫）が楽しめます。

また、複数回使用でき、収納も折りたためばコンパクトになります。

素材は紙製なので、破って分解でき、使い終わってからのゴミ処理も簡単です。

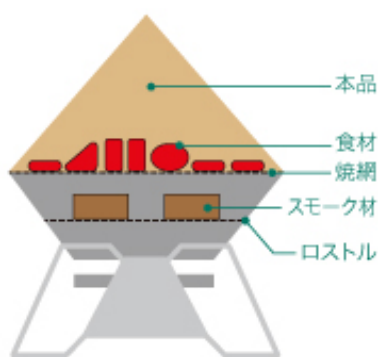
グリルに被せるだけで、手軽にスモーク（温薫）が楽しめる「LOGOSの森林 ピラミッド・スモークカバー」を、アウトドアシーンでお楽しみください。

## 製品概要

商 品 名	: LOGOSの森林 ピラミッド・スモークカバー
価 格	: ¥1,000 (税別)
総 重 量	: (約) 110g
サ イ ズ	: (約) 幅42×奥行42×高さ21cm
収 納 サ イ ズ	: (約) 幅42×奥行29×厚さ0.8cm
最 適 グ リ ル	: 焚火ピラミッドグリルEVO-L、LOGOS KAGARIBI L、LOGOS the KAMADO ※他のグリルにも使用できますが、形状や大きさによってはうまく薫製できない場合もあります。
主 素 材	: 紙



ピラミッドグリルシリーズや、一般的なグリルにも使えます。



ロストルに「スモークウッド」(別売)をセットし着火。焼網に食材を並べ、カバーを被せるだけ。



複数回使用でき、紙製なのでゴミ処理も簡単です。



サクラ・リンゴ・メイプルなどの7種類の香りが楽しめる「LOGOSの森林 スモークウッド」(別売)

「LOGOSの森林 ピラミッド・スモークカバー」は、ロゴス直営店(別紙ご参照)をはじめ有名スポーツチェーン店、ホームセンターなど全国で発売しております。