

平成26年6月5日

LOGOS PREMIUM シリーズ第3弾！

「プレミアム カーボンダッチオーブン」新発売

～カーボンの遠赤外線効果で、至極の旨味を引き出す！軽くて持ち運びもらくらく！～



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、LOGOSがオススメするワンランク上のPREMIUMシリーズから「プレミアム カーボンダッチオーブン」を、新発売いたしました。

「PREMIUMシリーズ」とは、“ゆったりとした時間”と“特別な非日常空間”を演出すべく、ワンランク上のアイテムを目指すことをコンセプトとしたシリーズです。

本製品は、遠赤外線放射量が最大といわれる素材のカーボンを使用したダッチオーブンです。カーボンの遠赤外線効果で、ご飯はもちろん、お肉や魚などさまざまな食材の旨味を最大に引き出し、カーボンでしかできない美味しさを味わっていただけます。

また、鍋本体はカーボンのみで構成されているので非常に軽く、面倒なシーズニング作業も不要で、調理後は洗剤で洗えてお手入れも簡単です。

そして、家庭用ガスコンロやIHヒーターにも対応し、アウトドアはもちろんのこと、ご家庭でも使用いただけます。

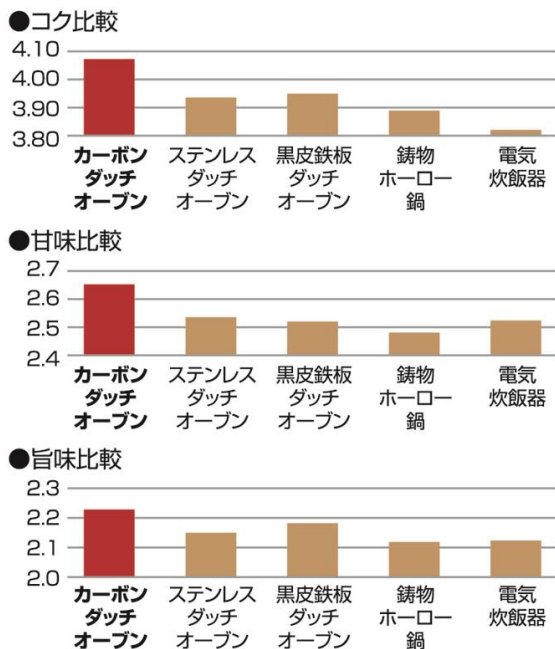
カーボンの遠赤外線効果で、至極の旨味を引き出す「プレミアム カーボンダッチオーブン」で、ワンランク上のアウトドアライフをお楽しみください。

製品概要

商 品 名	: プレミアム カーボンダッチオーブン
価 格	: ¥23,900 (税別)
総 重 量	: (約) 5.2kg (蓋は、約3.4kg)
サ イ ズ	: (約) 幅27×奥行25.5×高さ19.5cm
内 寸	: (約) 直径23.5 (21.3) ×深さ11.5cm
主 素 材	: (鍋・蓋天板) カーボン (蓋枠) 鋳鉄

カーボンダッチオーブンを味博士が分析

〈調理したご飯の味覚検査結果〉



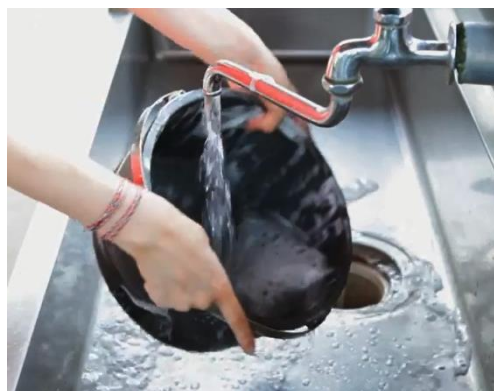
カーボンダッチオーブンを含む4種類のダッチオーブンと一般的な炊飯器でご飯を炊きそれぞれを「味覚センサー」で解析し比較したところ、カーボンダッチオーブンは「コク」「甘味」「旨味」の数値が高いことがわかりました。味博士が、認めた究極のダッチオーブンです。



「味博士」鈴木隆一
AISSY代表取締役
慶應義塾大学 共同研究員



遠赤外線放射量が最大といわれるカーボン素材



洗剤で洗えて、お手入れ簡単

「プレミアム カーボンダッチオーブン」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。