

平成27年2月26日

アウトドアシーンで、ピザなどのオープン料理が楽しめるかまど！ 「LOGOS the KAMADO」新発売！

～同時に鍋料理も！多機能で万能調理グリル！～



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、オープン料理（石窯料理）や鍋料理などが楽しめる多機能で万能調理グリル「LOGOS the KAMADO」を、新発売いたしました。

本製品は、本体のドーム部分で、オープン料理がまるで石窯で焼いたようにおいしく調理でき、本体上部には、10インチのダッチオープン（別売）がすっぽり入るので、同時に鍋料理が楽しめるグリルです。

独自のピラミッド10面体構造で、効率よく熱対流を促進させ、対流熱で直接加熱されるため、短時間で調理でき、本格的な石窯料理が楽しめます。

本体上部は、カマド構造により鍋の周囲からも加熱されるため、お米がおいしく炊け、鍋料理は食材を入れても温度が急激に低下する心配もありません。

また、上部蓋温度計付きで、かまどの温度を確認することができます。そして、とてもコンパクトに収納できる清潔なフルステンレスボディです。

アウトドアシーンで、本格的なオープン料理（石窯料理）や鍋料理などが楽しめる多機能で万能調理グリル「LOGOS the KAMADO」を、ぜひご活用ください。

製品概要

商 品 名	: LOGOS the KAMADO
価 格	: ¥17,900 (税別)
総 重 量	: (約) 8.5kg
サ イ ズ	: (約) 幅51×奥行51.5×高さ57cm
天 穴 サ イ ズ	: (約) 直径26cm
ピザプレートサイズ	: (約) 直径25.5cm
開 口 部 (上 部)	: (約) 幅29×高さ14.5cm
開 口 部 (下 部)	: (約) 幅19(26.5)×高さ8.5cm
収 納 サ イ ズ	: (約) 幅48.5×奥行39×高さ12.5cm
主 素 材	: ステンレス、スチール



対流熱により直接加熱され、短時間で調理でき、本格的な石窯料理が楽しめる



多機能なのに、コンパクト収納



本体上部には、10インチのダッチオーブン(別売)がすっぽり入るので、カマド構造によりお鍋の周囲も加熱される



持ち運びに便利な収納袋付き

「LOGOS the KAMADO」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。