

平成28年4月26日

おうちでもアウトドア料理が楽しめるスモーカー！

もり  
「LOGOSの森林 クラフトスモーカー」が新発売！

～食材を入れて、ウッドに火を着けるだけ！組み立ても簡単！～



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、おうちの中でも手軽にアウトドア料理が楽しめる「LOGOSの森林 クラフトスモーカー」を新発売いたしました。

本製品は、段ボール素材で、折って組み立てるだけの簡単スモーカーです。

市場にあるスモーカーに比べ、手入れもいらず、手軽にご家庭のキッチンの換気扇下でもスモーク（温薫）が楽しめます。

内部の網にお好みの食材を置き、発煙するまで加熱した「LOGOSの森林 スモークウッド」（別売）を、最下部のアルミ皿にセットし、フタをするだけで手軽にスモーク（温薫）を楽しめ、おつまみや副菜を作るのに、ぴったりのサイズです。

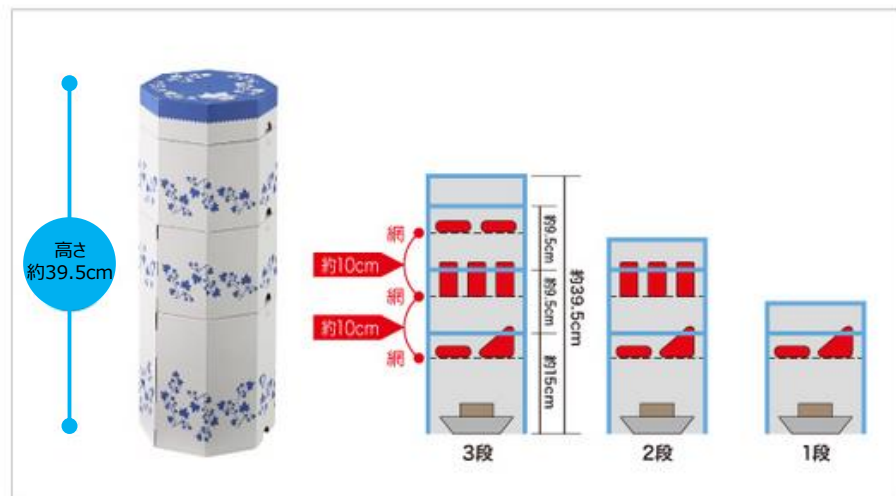
場所を選ばずどこでも手軽にスモーク（温薫）が楽しめる「LOGOSの森林 クラフトスモーカー」を、様々なシーンでお楽しみください。

## 製品概要

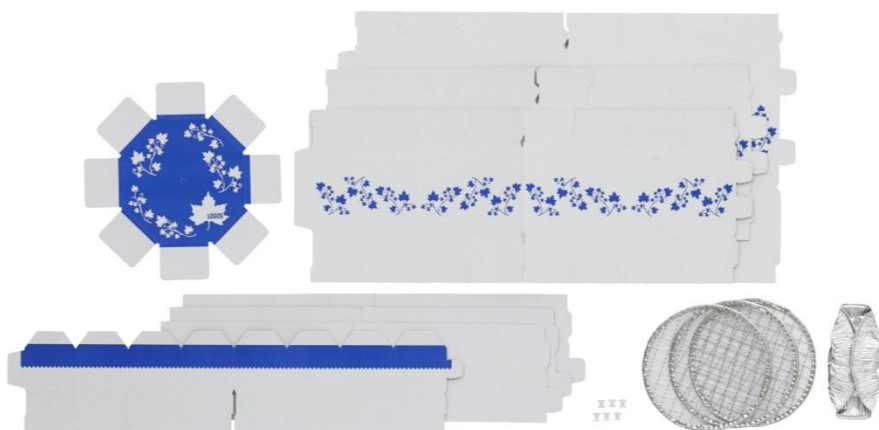
商 品 名	: LOGOSの森林 クラフトスモーカー
価 格	: ¥1,800 (税別)
総 重 量	: (約) 440g
サ イ ズ	: (約) 幅15×奥行15×高さ39.5cm
収 納 サ イ ズ	: (約) 幅32×奥行27×厚さ3cm
網 と 網 の 間 隔	: (約) 10cm
スモーク皿内寸	: 直径11 (底部8.3) × 深さ2.4cm
セ ッ ト 内 容	: 本体×3段、蓋、網×3pcs、アルミ皿
主 素 材	: (本体) 紙 (網) スチール (アルミ皿) アルミ箔



ご家庭のキッチンの換気扇下でも、手軽に温薫料理が楽しめる。



網と網の間隔は約10cm。下段ほど香りがしっかり付きます。食材やお好みに応じて、段数を使い分けて使用してください。



本体は段ボール素材のため、破って分解でき、ゴミ処理も簡単です。



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 クラフトスモーカー」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。