

2021.4.22

炭火バウムクーヘンやシュラスコが作れる！自動で回転するクッキンググリル！「くるくるクッキンググリル」新発売！

～両サイドから加熱できる「チャコラック」を標準装備で、煙を立てずに調理可能～

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、バウムクーヘンやシュラスコを、炭火で簡単に手作りできるアイテム「くるくるクッキンググリル」を2021年より発売いたします。



【くるくるクッキンググリル】 <https://www.logos.ne.jp/products/info/5011>

【無煙！チャコラック】 <https://www.logos.ne.jp/products/info/5269>

本アイテムは、本体中心にセットした調理バーに生地をかけて焼く工程を繰り返すと、バウムクーヘンを作ることができるアイテムです。調理バーは自動でくるくと回転するため、手が疲れることがなく、焼きムラのないバウムクーヘンが簡単に出来上がり、お子様と一緒に作業を楽しめます。付属のスキュアを使うと調理バーに肉の塊を固定できるので、シュラスコや鶏の丸焼き、ローストビーフも作れるほか、別売りの「炭火サンマ焼き器」と組合せると、サンマなどの魚やイカを焼くこともできて、幅広い料理を楽しむことができます。

燃えるものがなく、炭が落下したり高温になってもよい、土などの地面上で使用可能で、別売りの「ピラミッドTAKIBI」および「ピラミッド篝火」のM、L、XLサイズや、「たき火ステンテーブル」などの耐熱テーブルを設置台として使用できます。たき火台の上で使用すれば、落下した炭や灰を受け、地面を汚すことなく掃除も楽になるので、組合せての使用がおすすめです。また、パーツは分解可能で、収納バッグが付いているため、持ち運びに便利です。

さらに、燃料用のラックである「無煙！チャコラック」が両サイドに標準装備されており、食材を横から加熱できるため、食材から油が落下しても燃料に落ちることがなく、煙を立てずに調理できます。チャコラックは、別のBBQグリルの焼き網の上や、別売りの「LOGOS THE KAMADO EMiwa」シリーズでも使用可能で、チャコラックの位置を前後させるだけで簡単に火力調節できるので、炭火での調理時に活躍します。

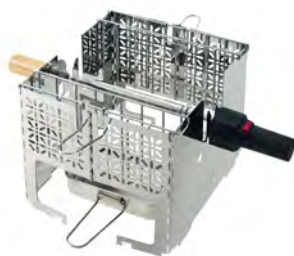
調理バーが自動で回転することで様々な料理を作ることができるうえ、調理中に煙が立たない「くるくるクッキンググリル」を、アウトドアライフでぜひともご活用ください。

• くるくるクッキンググリル



製品名： くるくるクッキンググリル
価格： ¥20,790（税込）
総重量：（約） 3.0kg
サイズ：（約） 幅56.5×奥行52×高さ27.5cm
本体部サイズ： 幅30×奥行32.5×高さ27cm
調理有効長：（約） 20cm
チャコラック内寸：（約） 幅30×奥行4×高さ14cm
収納サイズ：（約） 幅39×奥行27×高さ14cm
回転バー耐荷重：（約） 1kg
電 源： 単一アルカリ乾電池×1pcs（別売）
構 成： 本体、回転バー、モーターグリップ、スキュア

×2、受け皿、チャコラック×2、収納バッグ
主素材： ステンレス、スチール、木材、ABS



手作りの炭火バウムクーヘンが簡単に作れる。
調理バーが自動で回転するので、手が疲れることなく焼きムラのないバウムクーヘンが手軽に作れて、親子で一緒に楽しめる。



付属のスキュアを使用すればシュラスコなども作れるほか、別売りの「炭火サンマ焼き器」を組合せて使用すると魚やイカなども焼けるので、調理の幅が広がる。



燃えるものがなく、炭が落下したり高温になってもよい地面上で使用可能。別売りの「ピラミッドTAKIBI」および「ピラミッド篝火」のM、L、XLサイズや、「たき火ステンテーブル」などの耐熱テーブルを設置台として利用できる。たき火台の上に設置すると、落下した炭や灰を受けてくれ、地面を汚さず掃除が楽になるので、同時使用がおすすめ。



パーツが分解可能でコンパクトに収納できる。持ち運びに便利な収納バッグ付き。

【くるくるクッキングリル】 https://www.youtube.com/watch?v=lxGZ_XqvHFM



• 無煙！チャコラック

製品名：無煙！チャコラック

価格：¥3,190（税込）

総重量：（約）480g

サイズ：（約）幅31×奥行16×高さ15cm

内寸：（約）幅30×奥行4×高さ14cm

収納サイズ：（約）幅31×奥行6×高さ16cm

主素材：スチール



燃料をセットすると、サイドから加熱ができる燃料ラック。食材の油が落下しても燃料に落ちないため、調理中に煙が立たない。

※燃料には、別売りのエコココロゴスシリーズ「ラウンドストーブ」「ミニラウンドストーブ」を使用してください。一般的な炭も使用できますが、うまく燃焼しない可能性があります。



「くるくるクッキンググリル」に標準されているほか、別のBBQグリルの焼き網上で使用することも可能。ラックの位置を動かすだけで簡単に火力が調整できるので、炭火での調理の失敗を防ぎ、適度な焼き具合でおいしく仕上げられる。



別売りの「LOGOS THE KAMADO EMIWA」シリーズにセットすれば、炭を固定し、サイドからの加熱が可能になるので、調理の幅が広がる。

「くるくるクッキンググリル」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。

■製品詳細は以下のURLよりご覧ください。

【くるくるクッキングリル】 <https://www.logos.ne.jp/products/info/5011>

【無煙！チャコラック】 <https://www.logos.ne.jp/products/info/5269>

■プレスリリース一覧をご覧ください

<https://www.logos.ne.jp/news-list>

■製品カタログはこちらをご覧ください

<https://www.logos.ne.jp/catalog>

■全国ロゴス店舗リスト

<https://www.logos.ne.jp/shop>

※合計77店舗（2021年4月現在）

【アウトドアブランド LOGOS】

LOGOSは家族が楽しめるキャンプやBBQの製品やウェアを展開・発信する総合アウトドアブランドです。「海辺5メートルから標高800メートルまで」をブランドポリシーとして、大人から子供まで家族みんなが気軽に自然と触れ合える大切な時間を演出し、「Enjoy Outing!」を合言葉に屋外と人を繋ぐ第一ブランドを目指します。

■アウトドアブランド LOGOS

LOGOS公式アプリ ios版 <https://goo.gl/qoFSxL>

Android版 <https://goo.gl/qupA9f>

アウトドアのLOGOS <http://www.logos.ne.jp>

<https://www.logos.ne.jp/global>（グローバルページ）

全国キャンプ場空き情報 <http://www.campjo.com>

LOGOS公式チャンネル <https://www.youtube.com/user/outdoorlogos>

■画像データの取扱いに関するお願い

掲載をご希望される場合は、お手数ですが必ず事前のご連絡をお願いいたします。