

こだわり

卓上石窯焼プレート

意匠登録出願中

今こそスリー・ス

スローフード スローライフ ノーストレス

ご家庭のキッチンでも手軽にできる石窯焼
本格的石窯ピザ焼きで家族団らんを
石焼ステーキとワインでささやかな贅沢



ギャラリー

石窯

タッチロック

ピザやステーキは 石プレートの炭火用ホールでの加熱と ステンレスドーム密閉により 素材を生かした美味しさで 焼きあがります。



ピザ調整用石は プレートの熱が強過ぎる場合
パーティーなどで 焼く回数が多い時の焼き具合調整用です。



こだわり窯

石窯焼プレート™

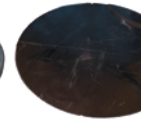
お値打ち窯

- ・ ステンドーム：シルバーアロー 300Φ
- ・ ピザサーバー：ステンレス 10インチ
- ・ 五徳：鋳物製 165×82
- ・ ピザ調整石：220Φ×12MM
- ・ 備長炭：樫木炭（埼玉産）100g
- ・ 調理保護手袋：1双
- ・ その他：食卓用台石



セット価格 45,000 円（税抜）

- ・ ステンドーム：18-8 ステン 300Φ
- ・ ピザピール：アルミ柄付
- ・ 五徳：スチール製
- ・ ピザ調整石：220Φ×12MM
- ・ 備長炭：樫木炭（埼玉産）100g
- ・ 調理保護手袋：1双
- ・ その他：食卓用台石



セット価格 38,000 円（税抜）

ステンレスドーム



Lサイズ 31cm も焼ける
大型石窯プレートも
ご用意出来ます。

I H調理（オール電化）への
対応にも、ご相談に応じて
おりますので、お問い合わせ
ください。



○石窯焼プレート

- ・ 溶岩石は、耐熱性に優れていますが、天然石のためプレートに穴やヒビがあるのが特性です。
- ・ 不良品については、購入後6ヶ月間は交換に応じます。但し落下破損等お客様の不注意によって不具合が生じた場合は除きます。

○ご注意

- ・ プレート、ドーム等使用時は高熱で危険です。お子様など充分ご注意ください、使用して下さい。
- ・ 台所コンロ使用の場合、十分な換気をお願いします。
- ・ 備長炭は非常に硬いので、火付けは前もって充分にして下さい。
- ・ ピザとステーキの併用は、臭いが残るため別々のプレートでのご使用をお勧め致します。

お問い合わせは

製造・販売元

有限会社 奥田石材店
ギャラリー・タッチロック

〒509-8301 岐阜県中津川市蛭川 2705-4
TEL 0573-45-2555 FAX 0573-45-2208

<http://www.okuda-stone.com/touchrock/>

MAIL : hirukawa@okuda-stone.com

お気軽にご相談下さい