

なぜ ヘルシーロースターは煙が出ないの？

ヘルシーロースターが喜ばれる

4つの理由



1 なぜ、煙が出ないの？

火の元に油が落ちない設計と、高温にならない水冷却ヘルシーアミを使用しているからです。たくさん油が出るサンマやホルモンを焼いても、ほとんど煙を出さずに焼くことができます。排煙ダクト設備は要りません。

2 なぜ、アミが焦げないの？

水冷却ヘルシーアミの中には水が入っていて高温にならないからです。ステンレスパイプ内部を水が通っているので低温を保ち、アミにくっつかないので、焦がさず美味しく焼くことができます。

3 なぜ、一酸化炭素が出ないの？

一酸化炭素が出る木炭を使用していないからです。BBQヘルシーロースターのクリーンセラミック炭は一酸化炭素を出さないから安心。さらに豊富な遠赤外線と抗菌・脱臭・マイナスイオンの効果があります。

4 なぜ、臭いが付かないの？

嫌な臭いの原因の多くは煙に含まれています。BBQヘルシーロースターの煙を出さない焼き方は油飛沫がほとんど飛び散らないので、店内やお客様の衣服や髪にもほとんど臭いが付きません。

詳しくは
WEBを
ご覧下さい

<http://www.nondact89.com>

BBQヘルシーロースター

検索