



なぜ

アミが焦げないの？ じゅーじゅーしないの？



逆転の発想から生まれたヘルシーロースターは焼き方が違う!!

●すぐに裏返さない焼き方

しばらく置いてても焦げすぎることはありません。
すぐに裏返さなくても、一定の温度に保たれたアミの間からの熱で焼き目がつきます。

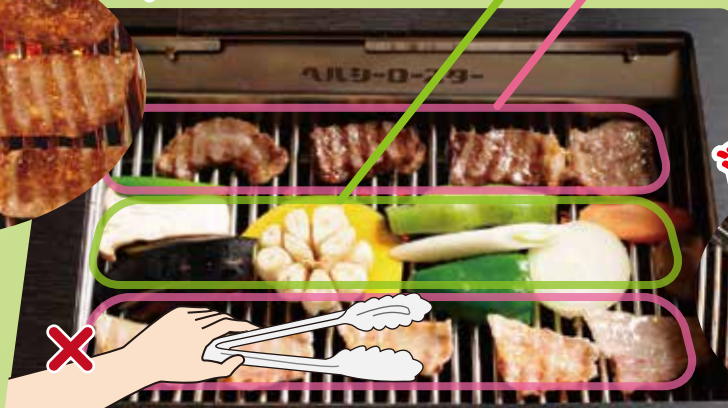
●美味しい!ジューシー!ヘルシー!

高火力のバーナーとセラミック炭火の豊富な遠赤外線で焼き、食材が乾かず本来の香りと味を引き出すので、ぷっくらジューシーに焼きあがります。

アミの間から焦げ目がつくよ

真ん中は野菜やホルモンがゆっくりヘルシーに焼けるよ

両側は火力が強いから早く美味しく焼けるよ



汚れたら氷を焼いてね!



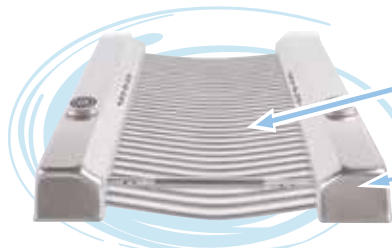
アミの上に手を入れるととても熱いので必ず tong を使って下さい!

アミについたゴマやタレが焦げて煙が出てきたら氷できれいになるよ

●じゅーじゅーしない!!

200℃以上の高温になった金アミに食材をのせると、じゅーじゅーと音がしますが、ヘルシーアミは150℃を保つため、美味さを逃がさずジューシーに焼きあがります。

加湿機能付で焦げない **水冷却ヘルシーアミ**



ステンレスパイプアミ

水タンク

熱源の炎に油や液体がかからない弓なりの構造

●遠赤外線豊富な炭火焼!!

豊富な遠赤外線は芯部までしっかり火を通し、しばらく置くとアクが噴き出し余分な油を落とします。安心して焼肉を楽しむことができます。

遠火の強火

豊富な遠赤外線と
高火力で美味しい直火焼き



一酸化炭素が出ないクリーンセラミック炭



当店はお客様の健康の為にBBQヘルシーロースターを導入しています