

プチドーム (家庭用石窯)

目安出荷 送料 備考
受注後約7日 別途 下段参照



プチドームカバーセット (本体+タイルカバー) 共通の仕様

- 税抜価格：248,000円
- サイズ：W740×H440×D730mm
- 材質：耐火コンクリート・タイル
- 重量：182kg



■ コーラルレッド
PDCC09

都心の住宅地で使える炭が燃料の石窯

1. 燃料が炭だから煙が少ない。
2. コンパクトだから移動が可能。
3. テラス、中庭、屋上など広い庭でなくてもOK。

プチドーム本体



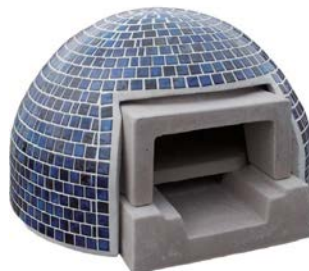
■ プチドーム本体
PD600HT

- 税抜価格：107,000円
- サイズ：W680×H400×D700mm
- 材質：耐火コンクリート
- 重量：120kg

本体のみで使用する和外側がかなり熱くなります。



■ ナチュラル
PDCN04



■ ネオブルー
PDCB07



■ ネオアイボリー
PDCI10



■ ダークブルー
PDCB08

専用架台

石窯設置台。

■ スチール製専用架台 OPKD01

- 税抜価格：123,000円
- サイズ：W715×H725×D715mm
- 材質：鉄(つや消し塗装)
- 重量：30kg



架台につけて移動可能にします。

■ キャスター OPKD03

- 税抜価格：11,000円
- サイズ：φ100mm×4個
- 材質：鉄



石窯設置台



■ 石窯設置台 (前後パネルなし) SKP13

- 税抜価格：230,000円
- サイズ：W873×H862×D750mm
- 材質：FRP・タイル・ステンレス・鉄
- 重量：53kg



■ コンクリート PDCC06

- 税抜価格：170,000円
- サイズ：W720×H430×D720mm
- 材質：耐火コンクリート
- 重量：170kg

備考 ※デザイン・仕様を予告なく変更する場合があります。

機能門柱
ポスト
表札
アウトドアライト
マットカーペット
レジンワット
ナチュラルウッド
マテリアル
タイル
ウォーターテーム
オーニング
ガーデンテーム
ハウス収納庫
Others

石窯料理は美味しい気分を演出します。

炭をたっぷり使うことで窯の温度を300度以上に上げることが出来るので高温で一気に焼き上げるピザなどの調理に最適です。ピザやパンはもちろん、オープンで作れる料理は作ることが出来ます。

本物志向で手軽な石窯。

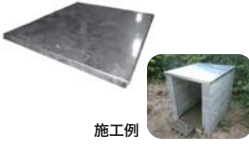
出来る料理 高温で一気に焼き上げるのが、おいしさのコツです。ピザだと、約1分で焼き上がります。



オプション

※スコップと灰だし棒は他メーカー品では使用できない場合がございます。

ブロックを積んだ設置台に



■ 石窯設置台用天板(鉄板) プチドーム用

PD-ST

- 税抜価格：40,000円
- サイズ：W816×H40×D946mm
- 材質：鉄 メッキ仕上げ
- 重量：22kg

ピザや料理の出し入れがスムーズ。お皿が落ちない工夫あり。



■ スコップ OPSC01

- 税抜価格：9,600円
- サイズ：W220×H700×D220mm
- 材質：ステンレス

窯の奥に残った灰をかき出します。



■ 灰だし棒 OPHD02

- 税抜価格：8,400円
- サイズ：W30×H780×D50mm
- 材質：ステンレス

窯内の温度を測る時に。300℃まで。



■ 温度計 OPOD03

- 税抜価格：3,000円
- サイズ：W70×H33×D40mm
- 材質：耐熱性(～300℃)

ピザの敷き紙。耐高熱性で洗えば何度も使用可能です。



■ テフロンシート OPTF04

- 税抜価格：3,600円
- サイズ：φ250mm×3枚
- 材質：ガラス繊維 テフロン加工

開口部下段に置き、空気の量を加減する事で火力を調節します。



■ 空気調整プレート OPKT05

- 税抜価格：6,800円
- サイズ：W175×H50×D40mm
- 材質：ステンレス・チーク材

パン・ケーキ・燻製調理に便利。



■ 蓋 OPFT06

- 税抜価格：8,400円
- サイズ：W250×H112×D58mm
- 材質：ステンレス・チーク材

網を載せて使用します。魚や肉を焼く時に便利！



■ 五徳 OPGT07

- 税抜価格：6,800円
- サイズ：W155×H41×D155mm
- 材質：ステンレス

コーヒーの生豆を入れて石窯の中で回しながら焙煎します。



■ コーヒー焙煎器 OPCB09

- 税抜価格：25,000円
- サイズ：W85×H85×D650mm
- 材質：ステンレス・チーク材

中板の上に置いて料理のコゲ過ぎを防ぎ、炎と熱の上昇で高温調理を助けます。本格ナポリピザに！



■ 炭ガード OPSG10

- 税抜価格：8,400円
- サイズ：W280×H50×D350mm
- 材質：ステンレス

ブロック肉や魚を刺しホルダーで固定して使用します。



■ 串焼きセット (串2本・ホルダー) OPKS08

- 税抜価格：12,600円
- サイズ：W20×H595×D25mm
- 材質：ステンレス・チーク材

串焼きセットの使い方



安全性と蓄熱性を高めるため、カバーをお勧めします。写真のように本体周囲をレンガ等で囲むことは可能です。



納品形態と組み立て

大人2～3名で簡単に組み立てられます。



- 納品時 ※木箱で2～4個届きます。 ※開封にはボールが必要ですよ。

特別なメンテナンスは必要ありません。

雨に弱い耐火レンガと違って耐久性が高いので、長期間に渡ってお楽しみいただけます。

● ご確認下さい！

商品の性質上、コンクリートは多少のクラック(ひび)が入りますが、性能には問題ありません。前もってご了承ください。 ※クラックは保証の対象にはなりません。

● 以下の事に注意して本機を設置してください

- 可燃性の物は近くに置かないでください。
- 石窯の底部も高温になりますので、木製の設置台などのご使用は絶対に避けてください。 ※各パーツは50～60kgです。本機を設置するときは2人以上で行う事を推奨します。

● 使用後は

- 炭が消えても長時間余熱がある状態なので完全に火が消えてから窯の中の炭をかき出して処分してください。(翌日まで待ってもかまいません。)
- 余熱がある窯に水をかけるとクラックの原因となりますのでご注意ください。

注)火傷にはご注意ください！



備考 ※デザイン・仕様を予告なく変更する場合があります。