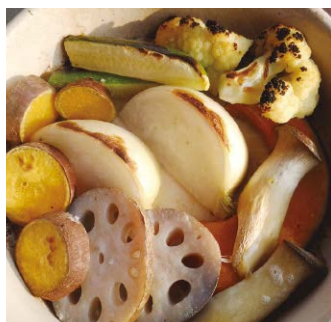


PETTIT DOME

プチドーム



プチドームの特徴

本物志向の高機能

熱効率の高いドーム型の上、空気がうまく循環するように設計しています。プチドームには煙突も蓋もありません。炭の勢いが上がれば自然に空気を取り入れて、右・左・奥の3方向から熱された空気が炉内を通過して排出されます。炭を足していけば高温(600℃以上)にすることができ、本格的なナポリピザがわずか1分で焼けるのです。1分で焼いたピザは生地を水分を保っているため外はサクサク・中はモチモチの理想的な食感に仕上がります。

お手入れ不要

炭が高温で燃え尽きてしまうので、少量の灰だけが残ります。後片付けは、窯の温度が下がって灰をかき出すだけでOKです。

高いデザイン性

石窯 = レンガのイメージから抜け出し、タイルでオシャレに装飾し、デザイン性を強調。カスタマイズも可能です。

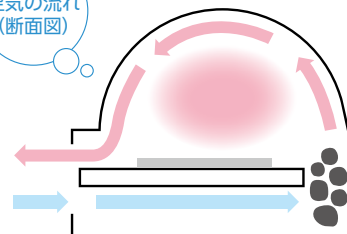
施工が簡単

設置台さえあれば組み立てるだけで施工完了。モルタル付けも不要で、置いたその日から使えます。

サクサク
フワフワ



空気の流れ
(断面図)



選べる5種類
カスタマイズも
可能です!

