

欧風食堂 エピス

épice

約2分で 本格ピッツアが焼ける!



Dogama K2 の使い方

- ① 点火後、約30分で、庫内400~410度、グリルプレート520~530度まで温度が上がります。
- ② 2連式コンロの内側の火は消し、外側のみで約2分(ナポリ生地の場合)で焼き上がります。
冷凍生地や他の生地の場合は時間を調整してください。
季節や具材によって焼き具合が微妙に異なりますので、火加減や焼き時間を微調整しています。

(エピス 小山シェフ)

小山シェフ談

温度の上昇が早く、立ち上げ時
約30分で400度に達します。
庫内の温度が安定しているので
お客様をお待たせしません。

ここが Good!

Dogama K2

① コンパクト設計

ピザ窯のイメージを一新するスタイリッシュなデザイン。店舗の雰囲気に馴染みながらもインパクトは大!

② 使い勝手抜群

庫内の温度を安定して保ちます。センサーを使用すると温度管理がしやすく、煙も出ません。

③ 価格

この使いやすさでこの価格!維持管理も容易で業務用としてはお買い得!

欧風食堂 épice (エピス)



シェフの小山康成さんと奥様の美生さん

- 営業時間 11:00~14:30
17:30~20:30 (ラストオーダー20:00)
- 定休日 毎週水曜日
- 所在地 石川県七尾市和倉町7部13番地1
- URL <http://ouhuu-epice.com>
- TEL/FAX 0767-62-4188