

土のドームで、
魅せて、
香ばしく焼き上げます。



珪藻土産地

NOTO

お店は元気に
心にサバイバル



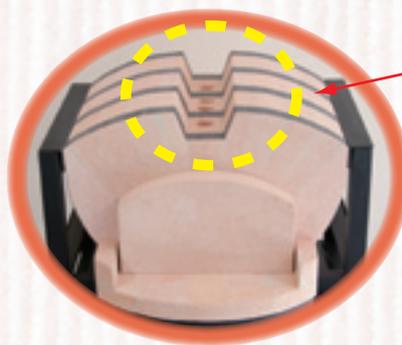
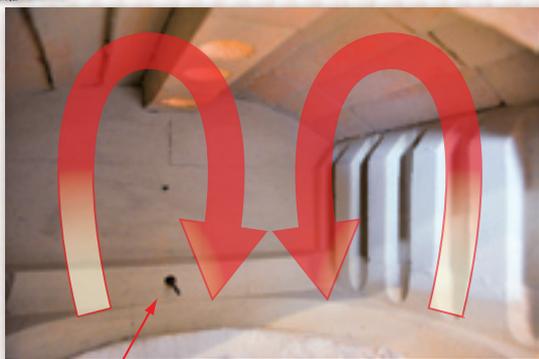
能登の恵みと 職人技でうまれた珪藻土ピザ窯

Dogama K2 おいしさの5つのひみつ

- 1 火をあやつるピザ窯**
生地の香ばしさ、食材のうまみ、シンプルゆえにピザづくりは奥が深い。珪藻土がピザを焼くのに最適な条件を自然の力でコントロールします。
- 2 目の前でピザを焼く楽しさ**
目の前で焼き上げる臨場感もおいしさです。配管や煙突などがないため、設置の場所を選びません。室内はもちろん、屋外でも活躍します。(水濡れ厳禁)
- 3 使いやすさとコストパフォーマンス**
珪藻土は断熱性が高いため、窯に触れても火傷などの心配がありません。また、窯の中は熱効率がよく、燃料をムダなく使うことができます。
- 4 カスタマイズ**
お店の使い方・雰囲気に合わせてキャスターの高さを変更できるほか、提供するピザの種類や食材、炉内温度に合わせてグリルプレートのカスタマイズ可能。ピッツァ職人のこだわりの焼き具合を実現します。
- 5 ガス、炭のどちらかが選べます**
珪藻土には遠赤外線効果があり、素早く中まで火を通すので、食材のうまみを逃がしません。さらに、炭の場合には、炭に含まれる有機酸類が付着してうまみが増します。

販売元

温度



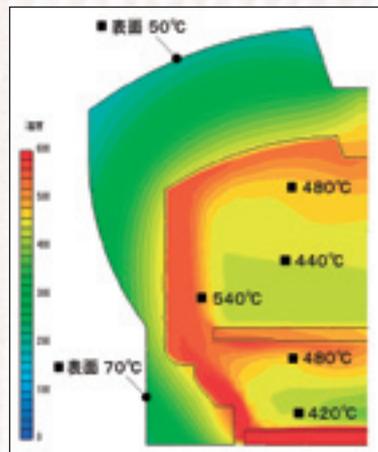
くぼみ

熱の対流を起こし
ピザ生地の中の水分を
一気に気化させる

特許申請中

温度センサー

庫内の温度2か所を測定
ナポリ生地の場合、
庫内温度約400度が適温



断熱性が高いので、
外部まで窯内の温度は伝わりません。

さらにおいしく
焼き上げる

グリルプレート

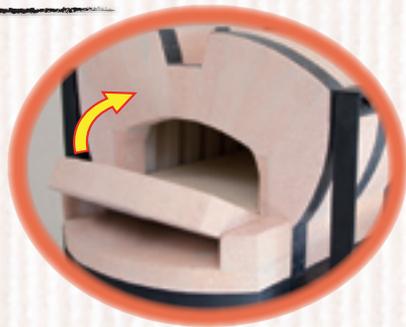


ガス



ふた

片手でカンタン開け閉め



● 比べてください	Dogama K2	石窯	オーブン
店頭設置	●	×	×
ガス・炭対応	●	△	×
ポータブル	●	×	×
サイズのカスタマイズ	●	△	×