

なぜ ヘルシーロースターは煙が出ないの？

ヘルシーロースターが喜ばれる

4つの理由



1 なぜ、煙が出ないの？

火の元に油が落ちない設計と、高温にならない水冷却ヘルシーアミを使用しているからです。たくさん油が出るサンマやホルモンを焼いても、ほとんど煙を出さずに焼くことができます。排煙ダクト設備は要りません。

2 なぜ、アミが焦げないの？

水冷却ヘルシーアミの中には水が入っていて高温にならないからです。ステンレスパイプ内部を水が通っているので低温を保ち、アミにくっつかないので、焦がさず美味しく焼くことができます。

3 なぜ、一酸化炭素が出ないの？

一酸化炭素が出る木炭を使用していないからです。BBQヘルシーロースターのクリーンセラミック炭は一酸化炭素を出さないから安心。さらに豊富な遠赤外線と抗菌・脱臭・マイナスイオンの効果があります。

4 なぜ、臭いが付かないの？

嫌な臭いの原因の多くは煙に含まれています。BBQヘルシーロースターの煙を出さない焼き方は油飛沫がほとんど飛び散らないので、店内やお客様の衣服や髪にもほとんど臭いが付きません。

詳しくは
WEBを
ご覧下さい

<http://www.nondact89.com>

BBQヘルシーロースター

検索

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。

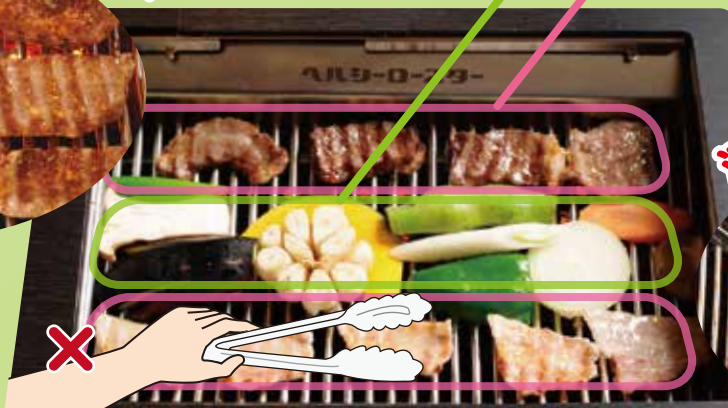
●美味しい!ジューシー!ヘルシー!

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、ふ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!



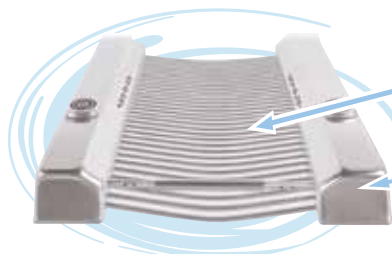
アミの上に手を入れるととても熱いので必ず tong を使って下さい!

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

