

# 石窯キット

石窯の遠赤効果でピザ、パン、その他、あらゆるオープン料理がおいしくできます！



## 本格的な石窯オープン料理に挑戦しましょう！

石窯は窯の中で薪を焚いて、その余熱で焼きます。石窯で焼いたピザやパンは、表面はパリッとしていますが、中はもちもちとしたおいしさ。これはガスや電気のオープンでは決して味わえない「遠赤効果」によるおいしさです。遠赤効果により内側からも熱が伝わるため、短い時間でふっくらとおいしく焼くことができるのです。

このキットには製作の為の材料が一式揃っています。また初心者の方にも組立てられるような工夫がされていますから、安心してご購入いただけます。さらにピザやパン作りのレシピ集や小道具も付いています。

### 価格 (税込)

- 石窯本体 (耐火レンガ製) : ¥47,250 (送料: ¥6,000)
- 据え付け台 (70 cm H) : ¥25,200 (送料: ¥1,500)
- 据え付け台 (35 cm H) : ¥24,150 (送料: ¥1,500)
- 前面カバー : ¥13,650 (送料: ¥1,000)
- 温度計 (300℃) : ¥5,040 (送料: ¥800\*)
- 保管用カバー : ¥6,300 (送料: ¥800\*)

\* 温度計と保管用カバーは本体とセットの場合送料は無料です。

※据え付け台及び前面カバーは未塗装品です。

- 本体の付属品: ピザ用スコップ、ホウキ (小)、灰かき棒、火バサミ、簡易防水カバー
- サイズ 幅: 約 70 cm 奥行き: 約 70 cm 高さ: 約 50 cm
- 本体重量 約 250 kg



オプションとして、前面カバー、据え付け台、保管用カバーなどを用意しています。前面カバーはパンを焼いたり、ローストチキンなどのオープン料理に使います。



据え付け台は、高さが70 cmと35 cmの2種類があります。写真は70 cmタイプ。

【キット内容】耐火レンガ3種類、キャストابل耐火物、耐火モルタル、レンガ積み用コテ、目地型枠、天井用テーパー目地型枠、防湿フィルム、型枠用段ボール、ピザ用スコップ、火バサミ、灰かき棒、ホウキ (小)、軍手、ゴム手袋、簡易カバー、説明書

※据え付け台用のブロック (6 cm厚 8 個) はお客様の方で用意下さい。

## 石窯の組み立て方

組み立ては2日間に分けて行います。(厚木市福川様の例)



①まず一番下の部分を敷き詰めます。



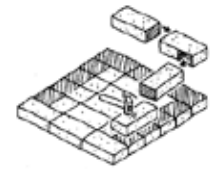
②1日目は3方の壁を積むところまで行います。



③2日目は天井部分です。アーチ状に組めるように工夫がされています。



④しっかり乾燥させ、緊張の火入れです。最初は徐々に温度を上げていきます。



マニュアル通り作れば女性でも組み立て可能です。

## 石窯でピザを焼こう！

簡単でとってもおいしいピザが焼けます。



①石窯はあらかじめ薪を焚いて暖めておきます。(約1~1.5時間)



②窯が暖まるまでの時間を利用して、生地を仕込みます。



③窯の準備が整ったら、好きな物をトッピングしましょう！



④ピザはふたをしなくてもオッケー。見る間に焼けます。



⑤わずか3~4分で焼き上がります。表面はパリッとして、中はもちもち、最高！



ミニ石窯キット ¥29,400 (送料別途)  
耐火レンガと大谷石で積み木のように組み立てるので、移動が可能です。  
W58×D56×H40cm 重量 130kg

DIY Kits & Outdoor  
身近な手作り  
身近なアウトドアを...  
**アウベルクラフト**  
アウベルクラフトは身近な手作り、身近なアウトドアを提案しています。

アウベルクラフト株式会社  
〒444-0012 愛知県岡崎市栄町4-87  
TEL. 0564-24-1212 FAX. 0564-24-1216  
<http://www.auvelcraft.co.jp>  
[marvel@auvelcraft.co.jp](mailto:marvel@auvelcraft.co.jp)