

KAMADO TIMES

2016 VOL.1

号外

KAMADO Q 日本初上陸

アメリカの家庭では、必ず、バーキューグリルが置いてあります。日常的にソーセージやステーキ・チキンなど〈肉を焼く〉のにこのグリルが使われます。近年主流になりつつあるのが〈KAMADO Q〉です。

焼けたらお皿に盛りつけ、集まった家族や仲間とみんなで楽しく一緒に食べます。ちなみに〈肉を焼く〉担当はその家のご主人と決まっているそうです。

MATはこの空間を《新・おもてなし空間 BBQ ガーデン》と名付けました。

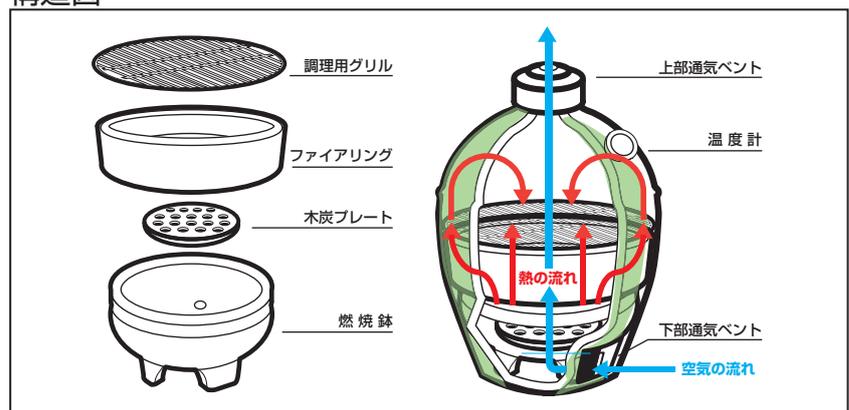
日本初上陸のバーベキューグリル《KAMADO Q》は、《新・おもてなし空間 BBQ ガーデン》に欠かせないアイテムです。



KAMADO Qの特徴

- 本体のヒビ割れなどを防ぐため頑丈に作られた本体は、大人2～3人で運ぶことが出来、セッティングも簡単にできます。キャスター付カートを使えば移動も簡単です。
- 上下2カ所の通気ベントと、温度計によって、空気量と温度管理を簡単に正確に行えます。また、調理時間も短くセラミックならではのジューシーで最高のお味をお届けします。
- セラミック製の本体は、炭の後始末など、普段のお手入れも簡単です。

構造図



日本初上陸

to be continued