

大谷石2層式ピザ窯

初めての方でも簡単に本格的なピザを焼くことができます！



栃木県宇都宮市大谷で採掘できる大谷石を使い製造した本格ピザ窯です。

ピザ専門店などで使われている大谷石と同じものを使用し、大谷石の耐火性・遠赤外線効果を利用して本格的なピザを焼くことができます。

また、ピザ以外にも焼き芋・パンなど多種多様なオープン料理を作ることが可能です。

簡単に組み立てられるように細かい部品に分かれた2層式のピザ窯になっています。

他のピザ窯と違い、使い終わったら分解して片付けることもできるので、スペースを有効活用できます。

※商品改良のため、仕様・外観等を予告なく変更することがありますので、ご了承ください。

大谷石2層式ピザ窯の特徴

- ①大人2名で簡単に組み立てられ、メンテナンスは必要ありません。
- ②ピザ専門店などで使われている大谷石と同じものを使用しているため、本格的なピザが焼けます！
- ③組み立て式なので使い終わったら片付けることができます。
- ④他社のピザ窯ではついていない煙突・蓋・ピール・灰カキがセットになっています。

大谷石2層式ピザ窯の大きさ

2層式ピザ窯：幅約45cm 奥行約60cm 高さ約87cm 重さ約200kg

乗用車でも持ち運びできます。



ピザの焼き方

新しいピザ窯をご使用になる前に2時間程度**必ず**空焚きをして下さい。大谷石から水分が蒸発します。

- ①ピザ窯に薪を入れ着火剤などで火をつけピザ窯を温めます。
- ②窯が十分な温度（約250℃）になったら、ピールにピザを乗せて約1～2分焦がさないように回転させながら焼いていきます。
- ③手作りピザの完成です！



Q&A

Q1 温度は何度くらいになりますか？

A1 最初に薪をたくさん使って燃焼すると500℃以上になります。

Q2 納期はどれくらいですか？

A2 受注生産となりますので約2～4週間前後での納品となります。

お急ぎの場合は、事前にご連絡いただければできるだけご要望に沿うよう検討させていただきます。

Q3 大谷石2層式ピザ窯の燃料はなんですか？

A3 広葉樹の薪になります。針葉樹ですと着火はしやすいですが、火持ちが悪くヤニが多く発生し、臭いもよくないのでお勧めはしません。

Q4 後片付けはどのようにしたらいいですか？

A4 薪が高温で燃焼し灰になりますので、十分に温度が下がってから窯の灰をかき出せば終わりです。

※水をかけると破損することがありますのでご注意ください。



有限会社岩瀬生コン



ホームページ



〒309-1344 茨城県桜川市南飯田334

TEL：0296-75-0801 FAX：0296-75-5913

E-MAIL：iwase@sepia.plala.or.jp

HP：<https://iwase-nc.sakura.ne.jp/>

本格ピザ窯が家で焼くことができる 組み立て 大谷石2層式ピザ窯の作り方

耐火性・蓄熱性に優れた大谷石、遠赤外線効果でとっても美味しい本格ピザが自宅で楽しめます。



金具部品

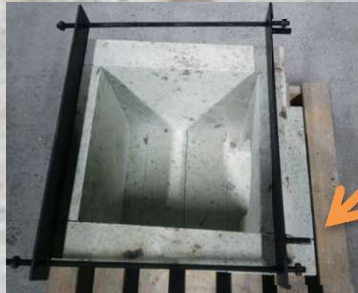


土台石を3本並べる

- 1 前から① 450×120×100
前から②③ 450×240×100



- 2 縦板・裏板を組む



出っ張り金具を火口側に



- 3 火口入口板を組む 4 押さえ金具を取り付ける。2人で行うと簡単です。



2段目

- 5 ピザ火口板前・裏を組む



- 6 2段目縦板・裏板を組む



- 7 U型金具を置く



- 8 ピザ入口板上を組む 9 2段目を押さえ金具を取り付ける



10 屋根板裏を載せる

11 屋根板煙突穴を載せる



12 落下防止金具を取り付ける

13 煙突を入れて完成

蓋・ピール・灰カキもついています。

新しいピザ窯をご使用になる前に**必ず**空焚きをして下さい。
大谷石から水分が蒸発します(2時間程度)

ピザを焼く温度は300度から400度になります。
最適な温度になったらピザを入れて焦がさないように
約1~2分回転させながら焼いていきます。

またピザ以外にも焼き芋・パンなど
多種多様なオープン料理を作ることができます！



美味しいピザが
焼けました。
食べてください



重さは全体で約200kg
乗用車でも持ち運びできます



※商品改良のため、仕様・外観等を予告なく変更することがありますのでご了承ください。