

なぜ？ アミが焦げないの？ じゅ～じゅ～しないの？

完全無煙コースターでヘルシーな
コースターだからとってもジューシー！

●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ル
ミの間から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！



アミについたゴマやタシが焦
げて煙が出てきたら氷できれ
いになるよ！

⚠️ アミの上に手を入れるととても熱いので、必ずトングを使って下さい！

●じゅーじゅーしない！

200度以上の高温になった金アミに食材を乗せると
じゅーじゅーと音がしますが、無煙アミは150度を保
つため、美味しさを逃さずジューシーに焼きあがります。

加温機能付で焦げない **水冷却無煙アミ**



ステンレスパイプアミ

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
置くとアクリが噴き出し余分な油脂を落とします。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