

## 増田煉瓦渾身の暖炉(クロカンテ)

### 製品の特徴



#### 1 薪の炎が織りなす、特別な体験

クロカンテは、ただの暖炉ではありません。ミシュラン星付きレストランで採用されている本格的な熾火(おきび)料理を、自宅や施設で手軽に楽しむことができる薪炉グリルです。薪の火の美しさと温かさを感じながら、料理の新たな可能性を体験してみませんか？

#### 2 薪の炎がもたらす贅沢な味わい

薪が燃え上がる炎と熾火のやわらかな熱は、食材にじっくりと火を入れます。炉内の壁からの輻射熱と熱せられた空気の対流が織りなす絶妙な熱環境により、外は香ばしく、中はジューシーに仕上がる一品が生まれます。薪ならではの芳醇な香りと圧倒的なシズル感は、電気や鉄板では決して味わえない感動を与えてくれるでしょう。

#### 3 調理そのものがエンターテインメント

クロカンテは立ったまま調理しやすい高さに設計され、食事中もテーブル越しに炎や調理の様子を楽しむことができます。薪を扱うという「非日常感」そのものが、特別なひとときを演出します。家族や友人と一緒に、火を囲む心地よさと料理を楽しむ瞬間は、かけがえない思い出になるはずです。

#### 4 室内でも快適な使用感

煙や臭いの心配を解消するチムニーファンを搭載。強制排気によって室内の空気バランスが保たれ、煙の逆流や溢れを防ぎます。暖炉のような雰囲気を楽しみながら、快適で安心して調理を行えます。

#### 5 薪の炎から感じる「エネルギーの本質」

現代の生活では電気に頼ることが多いですが、クロカンテを通じて薪を燃やすことで、火という原始的なエネルギーのありがたさを再認識することができます。火起こしの難しさや燃焼の管理を体験することで、普段の便利さへの感謝が生まれます。