



FOUR GRAND-MÈRE

— Le temps du bon ! —

フル・グランメール

石窯 アルフレッド

ALFRED

その日が、最高の思い出になる。



その日が、最高の思い出になる。

晴れた週末は家族や友達とグランピングへー

遠くに山々の景色が広がる静かな森のなか、大きなテントとハンモック、そしてダイニングテーブルのそばにはフル・グランメールの石窯アルフレッド。

みんなで楽しくおしゃべりをしながら過ごす料理の時間は特別なもの。薪から火をおこして香ばしい炭焼きピザやパン、ダッチオーブンで素材の味を生かした様々な料理をつくる、そんな非日常を体験できるのも、薪を使った石窯ならではの。出来上がった料理をテーブルに並べると、みんなの笑顔も自然とはじけていくー

フル・グランメールの石窯アルフレッドは、グランピングで過ごす一日をよりいっそう特別な、最高の思い出にしてくれる。

アルフレッドは、自然の中でのひとときをお洒落に演出する、木の温もりを感じさせるモダンなデザインの石窯です。薪で火をおこして焼く、石窯の特長を生かした様々な料理を体験・満喫してください。



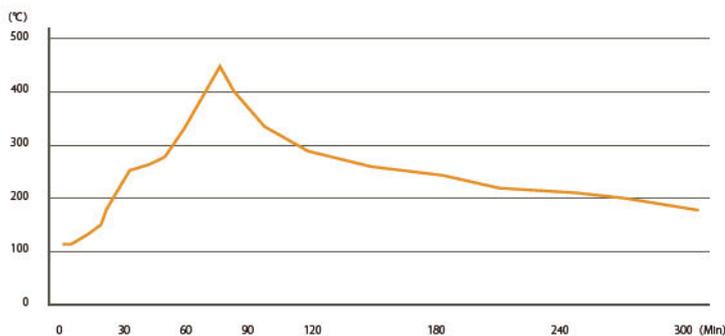
石窯 アルフレッド





異なる温度帯によって様々な料理が楽しめるのも薪を使った石窯ならではの。高温で焼き上げる香ばしい炭焼きピザやふっくらとしたパン、じっくり火を通して素材のうま味を引き出すダッチオーブン、さらに燻製など、あらゆる料理を最適な温度帯で作ることができます。

庫内温度(平均)の推移グラフ



炭焼きピザ
(調理温度帯：450℃)
高温で一気に焼き上げることで、生地をパリッと香ばしく。



パン・ド・カンパーニュなど
(調理温度帯：275℃)
ハード系・ブレッド系などあらゆるパンが焼成可能。焼成方法などの技術サポートは日仏商事が行います。



ダッチオーブン料理
(調理温度帯：180℃～)*
じっくり火を通して素材の良さが引き立ちます。
※一日かけて約90℃まで下降します。

アルフレッドならピザも、ダッチオーブン料理も。



フル・グランメールの石窯は、そのひとつひとつがすべて手作り。

フル・グランメールの石窯が世界中で信頼され、愛される理由はその高い品質にあります。ひとつひとつが熟練の職人による手作業によって作られており、イタリアのデザインアワードを受賞した洗練されたモダンなデザインのなかにも職人の確かな技術が込められています。



窯の内部は耐火性・断熱性に優れた材質で作られており、安定した温度帯にキープします。また、二重構造により安全性にも優れています。



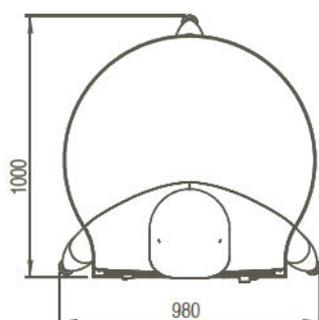
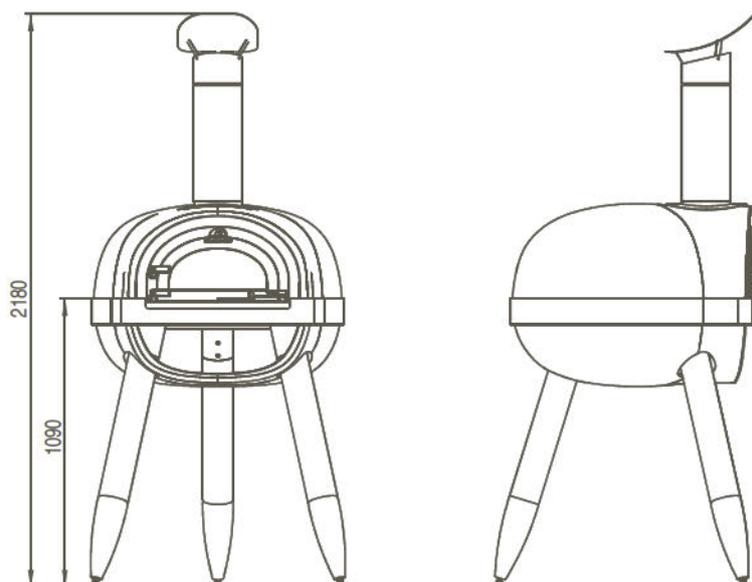
フロントバーには付属のカッティングボードを設置することができ、料理を出し入れするのも便利です。



やけど防止の二重構造になっている煙突。排出口部分は煙の向きを変えられるようになっています。

アルフレッド 仕様表

本体寸法(mm) (幅×奥行×高さ)	焼成室直径(mm)	焼成室面積(cm ²)	重量(kg)
980×1000×2180	700	3700	225



フル・グランメール社について

FOUR GRAND-MÈRE (フル・グランメール) 社は、フランス北東部のヴォージュ地方に本社を置く、家庭 / 業務用薪オーブンの専門メーカーです。1979年の創立以来、40年以上にわたってレンガ造りの薪オーブンを製造しています。オーブンはすべて職人による手作業で丁寧に造られ、長年培ってきた独自のノウハウを生かした品質の高さと、オリジナリティあふれるデザイン性から、世界中で2万台以上の販売実績を誇ります。