



家庭用ミニ石窯

【プチドーム】のご紹介

はじめに

「プチドーム」の特徴・セールスポイントについて
ご紹介させていただきます。

「プチドーム」は元々、

「家で本格的な石窯料理を楽しめたら・・・」というコンセプトで開発されました。

石窯料理の決め手は「火力」。

そのため、今までの石窯はどうしても「大型」でかつ「高額」なものになってしまいました。

燃料も「薪」を使用するとなると、どうしても「手軽に」とはいかない商材でした。

「手軽で本格的な石窯」を求め、

独自の技術で本格的な調理を可能にする火力を確保しつつ、「小型化・手軽さ」を追求。

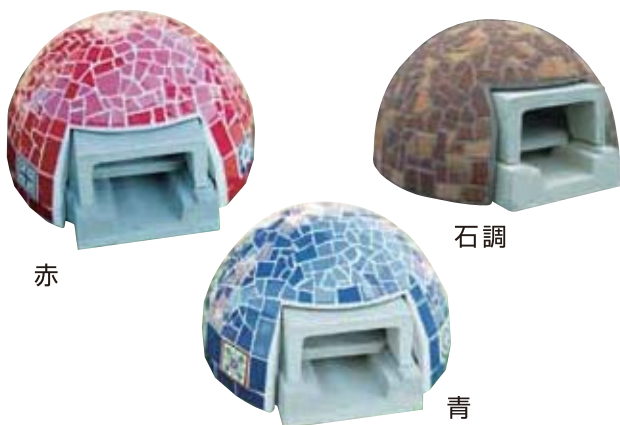
燃料は、「炭」を利用し、より「使いやすさ」を実現しました。

- ◎ **家で本格的な石窯料理を楽しみたい方の庭先で**
- ◎ **新しい目玉商品として飲食店で**
- ◎ **どなたでも簡単に石窯遊びを楽しめるように**
- ◎ **差別化できるサービスをお探しの宿泊施設で etc.**

今まで、誰もが一度はやりたくて出来なかった事を現実。

気軽に、しかし、本格的に「プチドーム」が可能にします。

特徴



高いデザイン性

庭先に店舗に、楽しさを演出できるよう磁器タイルカバーでデザイン性の高い石窯を目指しました。

色は、赤と青と石調の3色



どこにでもフィットするサイズ

今まで、窯を置きたいが、スペースが。。という方にぴったりの手軽なサイズ感。場所を取らず、楽しむ事が可能です。



本物志向の機能性

石窯の命は「火力がもたらす、焼き加減」[ブチドーム]の独自の技術で大きなサイズの石窯にも負けない火力を実現しました。



手軽な「炭燃料」型

石窯の多くは「薪」を使用。ただ、薪の調達、処理も石窯導入の大きな悩みでした。[ブチドーム]は「炭」を燃料とすることで、気軽に導入いただけます。また、「煙」の出にくい仕様になっていますので、住宅地でも近隣を気にせずにお使いいただけます。



**目指したのは、
本物志向で
手軽な石窯。**

[ブチドーム]だけの特徴です。

出来る料理



高温で一気に焼き上げるのが、おいしさのコツです。

ピザだと、約2分で焼き上がります。

その他にもグラタン、ラザニア、スモーク、パン、ケーキなど、工夫次第で調理の幅は無限大。

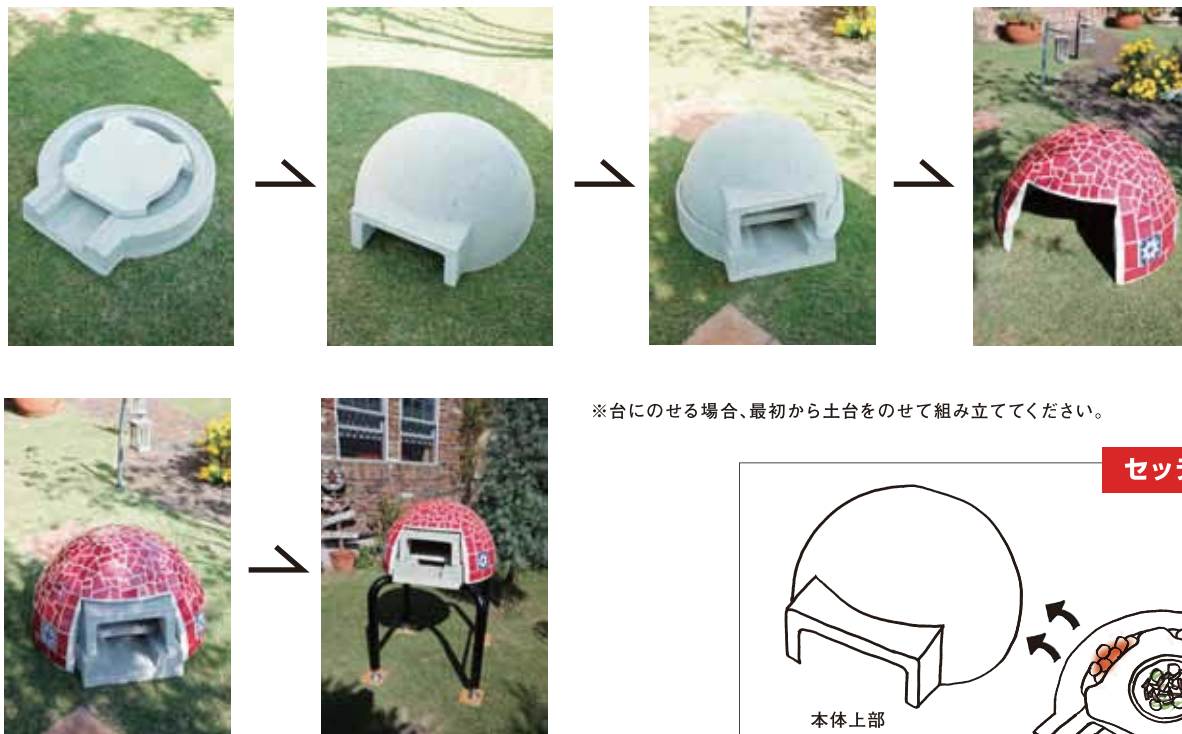
納品形態と組み立て

大人2～3名で簡単に組み立てられます。

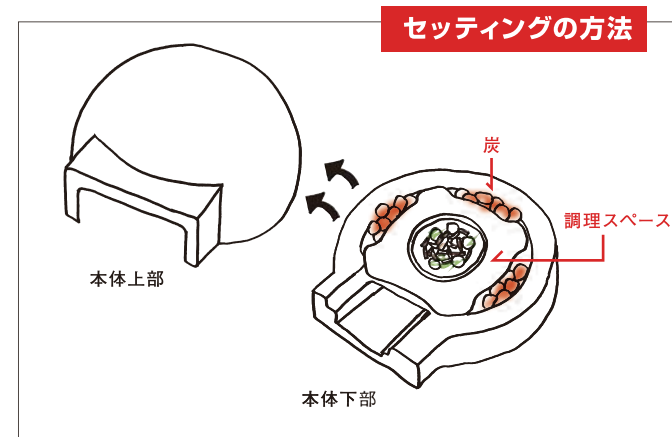
納品時



※木箱で2～4個届きます。
※開封にはパールが必要です。



※台にのせる場合、最初から土台をのせて組み立ててください。



特別なメンテナンスは必要ありません。

雨に弱い耐火レンガと違って耐久性が高いので、長期間に渡ってお楽しみいただけます。

よくあるご質問

保証はどうなっていますか？

〈商品の保証について〉

ご注文内容と異なる商品・配送時の破損・不良品につきましては、良品と交換させていただきます。商品到着後、7日以内にメールまたはお電話にてご連絡いただいた上で着払いにてお送りください。7日以内にご連絡のない場合・商品を使用した場合は、返品を受け付けられませんのでご注意ください。

※なお、商品の性質上、コンクリートは多少のクラック（ひび）が入りますが、性能には問題ありません。前もってご了承ください。

※クラックは保証の対象にはなりません。

〈商品の返品・交換について〉

お客さま都合による返品・交換は、往復の送料をご負担いただくことをご了承いただいた上、未使用品に限って承ります。

弊社不備による返品・交換は、弊社にて送料負担いたします。

〈ご注文の変更・キャンセルについて〉

ご注文の変更・キャンセルは商品出荷前のみ承ります。商品出荷後の変更・キャンセルはできるだけ早くご連絡いただきますようお願い申し上げます。

後片付けや手入れが面倒では？

炭が高温で燃焼して灰になってしまうので、後片付けは不要です。

使う前に残っている窯の灰をかき出せば使えます（十分に温度が下がってから灰を出してください）

耐久性はありますか？

コンクリートで製作していますので多少のクラック（ひび）が入ることがありますが、使用上の問題はありません。

雨に弱い耐火レンガと違って耐久性が高いので、長期間に渡ってお楽しみいただけます。

よくあるご質問

どのくらいの大きさですか？

プチドームの本体の大きさは[幅/700mm奥行/680mm高さ/400mm]です。
本体は上下二つに分かれ、それぞれ重さ60kg。
本体だけで120kg・カバーを被せると180kgになります。

施工はどうするのですか？

プチドームの土台になる物が必要です。
ブロックやレンガを積み上げて大丈夫です。(専用のスチール設置台も販売しております)
パーツの重さは60kg～70kgですので男性2・3人で組み立てられます。
水に弱い耐火レンガに比べてタイル・コンクリートは耐久性が高いので、特に屋根を付ける必要はありません。

燃料は何ですか？

煙が少ない炭をお勧めします。(薪を使うことも可能です)
炎が出やすい安価な炭で充分です。約6kgあれば3～4時間くらい使用可能です。

温度は何度くらいになるのですか？

最初にたっぷり炭を使って燃焼させれば、600℃～650℃になります。

どのくらいの時間で高温になりますか？

慣れてくれば1時間くらいで高温にできますが、初めは調理の2時間くらい前から準備されるとよいでしょう。
一旦温まれば、蓄熱性が高いので次々に料理ができます。
炭を追加すれば、長い時間楽しんでいただけます。

石窯の表面も高温になりますか？

カバーの上からは手で触れるくらいの熱さですが、本体のみの場合はかなり熱くなります。
念のため可燃性の物は近くに置かず、火の元には充分ご注意ください。

なぜドーム型なのですか？

石窯の天井部分がドーム型であることにより、輻射熱が行き渡ります。
イタリアンレストランの石窯もほとんどがドーム型です。

蓋はいらないのですか？

炉内を上下2段にして空気の流れを考えて設計しています。
窯の内部で温度がどんどん上昇するので蓋は必要ありません。
パンやお菓子など一定の温度で調理する時は、空気調整板や中蓋を使ってください。

煙突はなくてもよいのですか？

屋外で使う場合：入り口の上部から煙が外に出ますので煙突は必要ありません。
屋内で使う場合：工務店等にご相談の上、消防署の許可を得た上で設置してください。

ピザは何分で焼けますか？

窯の温度が600℃以上になっていれば1～2分で外はパリパリ・中はモチリのおいしいピザが焼けます。

パンも焼けますか？

炭の量や空気の流れを調整することで温度調節が可能ですから、パンやお菓子などの一定温度の調理もできます。

製品概要



[プチドーム]本体

- 素 材:耐火コンクリート製
- サイズ:W680mm×D700×H400
(焼き口:W245mm<約10inchピザ一枚>)
- 重 量:120kg(上/60kg 下/60kg)

販売価格: 107,100円(税込)



タイルカバー

- 素 材:耐火コンクリート製
- サイズ:W740mm×D680×H440
- 重 量:60kg
- 色 :赤・青 **販売価格: 126,000円(税込)**
- 色 :石 調 **販売価格: 129,150円(税込)**

タイルなしコンクリートカバーもあります。

販売価格: 63,000円(税込)



スチール製専用架台(アジャスター付)

- 素 材:鉄
- サイズ:W715mm×D715×H725
- 重 量:32kg

販売価格: 122,850円(税込)

※キャスターも取付可能(オプション)



空気調整プレート

- ステンレス製
- 販売価格: 6,825円(税込)**

五徳

- ステンレス製
- 販売価格: 6,825円(税込)**

温度計

- 耐熱製(〜300℃)
- 販売価格: 2,625円(税込)**

灰出し棒

- ステンレス製
- 販売価格: 8,400円(税込)**

スコップ

- ステンレス製
- 販売価格: 9,660円(税込)**

テフロンシート

- サイズ:直径25cm×3枚組
- 販売価格: 2,310円(税込)**



キャスター

- ステンレス製
- 販売価格: 10,500円(税込)**

※サイズ・デザイン・価格は予告なく変更する場合があります。

セットのご案内



【プチドーム】カバーセット

- サイズ: W740mm×D740×H440
○重 量: 180kg(タイル) 188kg(石調)

販売価格	タイルカバー(青or赤)	233,100円(税込)
	タイルカバー(石調)	236,250円(税込)

※コンクリートカバー(タイルなし) 170,100円(税込)

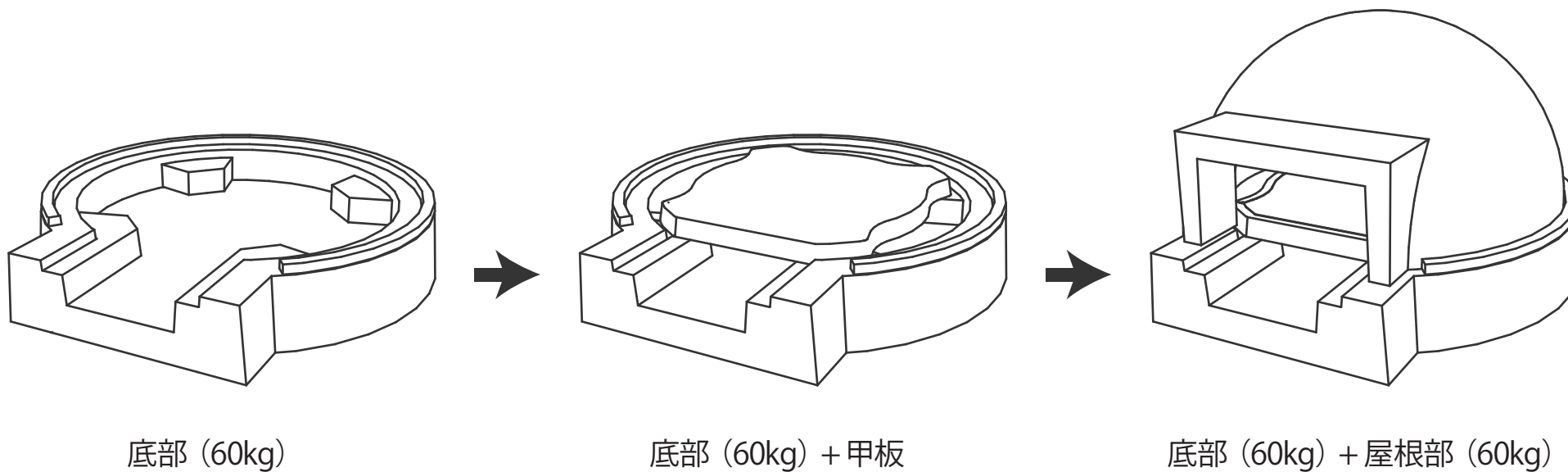
【プチドーム】フルセット

- サイズ: W740mm×D740×H1200
○重 量: 212kg(タイル) 220kg(石調)

販売価格	タイルカバー(青or赤) 架台セット	355,950円(税込)
	タイルカバー(石調) 架台セット	359,100円(税込)

※コンクリートカバー(タイルなし) 292,950円(税込)

PD-600 本体の組み立て方



本体の底部分に甲板を載せ、屋根部分を載せてください。

それぞれのパーツは約 60kg です。大人の男性 2 ～ 3 人で作業してください。

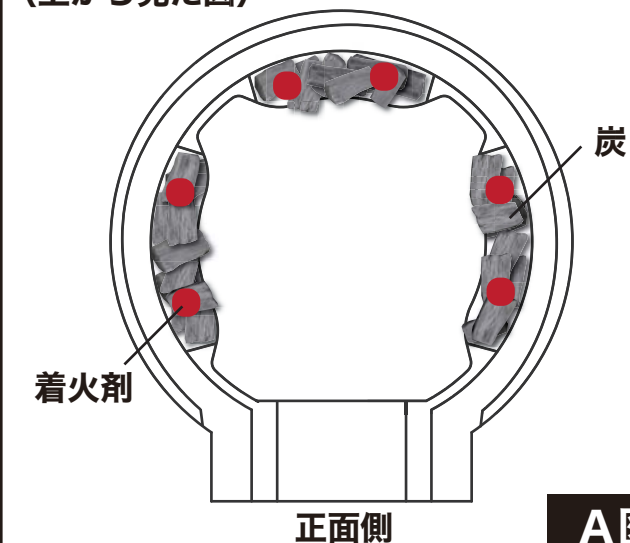
PD-600 炭のおこし方

調理の 2 時間くらい前から準備してください

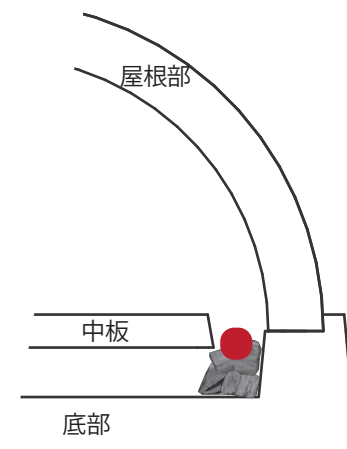
- ① A図のように窯の下段 3ヶ所(左・右・奥)に炭を置き、1 個ずつ着火剤を置きます(急ぐ時は 2 個)

- ② 着火剤に火をつけて、その上に炭をたっぷりと積み上げていきます(5cm くらいの高さ) (B図②)

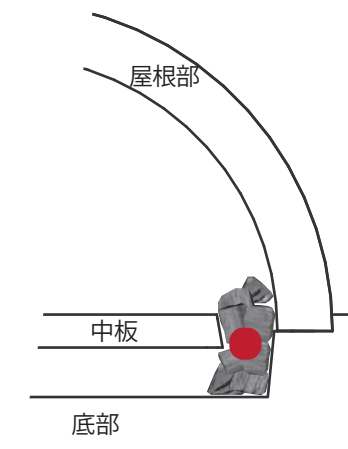
(上から見た図)



(断面図)



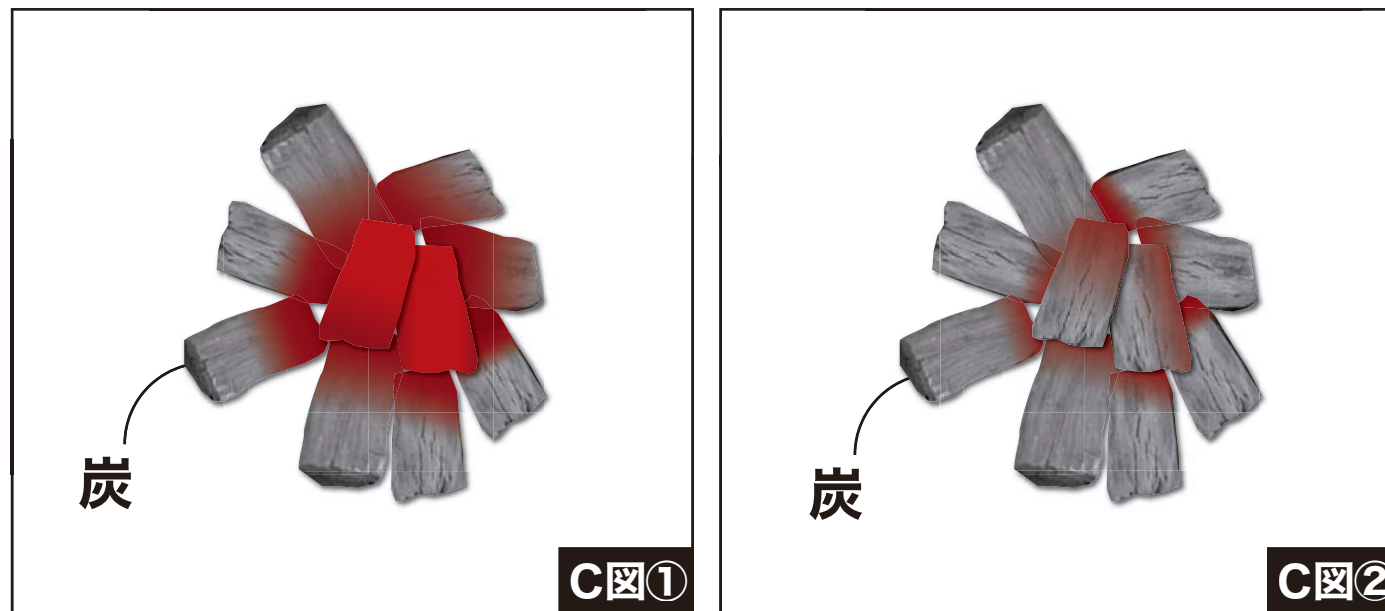
B図①



B図②

PD-600 炭のおこし方

- ③ 炎の勢いが増し、炭全体に火がついて落ち着くまでしばらく待ちます（C図①）
※早く炭を離すとC図②のように火勢が落ちて温度が上昇しないまま火が消えてしまうこともあるので注意！



- ④ 中板の中央にオープン用温度計を置いて 300℃以上に針が振り切れるようになったらピザが焼けます
(300℃までしか測れない温度計は、長時間窯の中に置かないことをお勧めします)
窯の中に手を入れられない程の熱さにするのが目安です(火傷にはご注意ください)