

# 本物のバーベキューグリルが カナダからやってきた

LPガス使用の屋外専用、本格調理器具。

我が家の庭

## REGAL XL20

REGAL XL20は、プロのシェフからも絶賛される圧倒的な堅牢性・調理パフォーマンス・機能性を備えたモデルです。エレガントで洗練されたデザインは夢のあるガーデニングシーンにぴったりです。10人程度のお客様にも余裕をもって対応できます。

### 主なスペック

- 15.2kw(13,070kcal)“スーパー8”メインバーナー(ステンレス製)
- 3,935cm<sup>2</sup>の調理面積(保温ラック面積も含む)
- 鋳鉄製プロ仕様クッキンググリッド(3ポジション対応焼網)
- ステンレス製“FLAV-R-WAVE”放熱ユニット
- 電池式連続点火装置
- “ACCU-TEMP”温度計
- ドロップダウン(可倒)式サイドテーブル

サイズ:(幅)160×(高さ)130×(奥行)65cm 重量:68kg



## 夢のある日常生活

※別売の専用カバーがあります。



### ハイパワー&高機能の 最新鋭バーナー搭載

ヘビーゲージ(肉厚)ステンレス製“スーパー8”バーナーは、迅速な加熱能力ならびに均一な温度分布を目的として開発された最新鋭のバーナーです。この技術により当社独自の「オープン内の有効調理高を極限まで確保するデザイン」の機能的設計を容易にすることができました。



### プロのシェフのニーズに応える 正確な火力調節を実現

たとえ最強のパワーを備えた強力なグリルがあったとしても温度(火力)を目的に合わせて正確に調整できなければ一流のバーベキューグリルとはいえません。“リニア・フロー・バルブ”はプロのシェフが求める「微妙な火加減」にも対応できる正確な温度(火力)調節を可能にするバルブです。





## CROWN 20

CROWN 20は、小型ながら他の追随を許さない機能性と  
 3倍のトップパフォーマンスを兼ね備えたホームバージョンの  
 決定版です。ご家族全員分のハンバーグ、パエリア、グラタン、  
 焼魚などが一度にしかも同時にでき上がります。温かい料  
 理をご一緒に楽しんでください。

### 主なスペック

- 12.5kw(10,750kcal) "スーパー8" メインバーナー(ステンレス製)
- 3,226cm<sup>2</sup>の調理面積(保温ラック面積も含む)
- 鋳鉄製プロ仕様クッキンググリッド(焼網)
- ステンレス製"FLAV-R-WAVE" 放熱ユニット
- 電池式連続点火装置
- "ACCU-TEMP" 温度計
- ドロップダウン(可倒)式サイドテーブル

サイズ:(幅)136×(高さ)130×(奥行)62cm 重量:43kg

※別売の専用カバーがあります。

## PORTA-CHEF 4

PORTA-CHEF 4は、「いつでも、どこでも、グリル料理！」  
 が簡単に、ハンディに、しかも火力調節が楽にできる、ポ  
 ータブル(携帯用)タイプのガスグリルです。ご家庭の庭でも、  
 キャンプやレジャーでもお手軽に使えます。ガスですから、  
 燃えカスなどの後始末は不要です。

### 主なスペック

- 5.0kw(4,300kcal) "ストレート" メインバーナー
- 2,323cm<sup>2</sup>の調理面積(保温ラック面積も含む)
- 鋳鉄製クッキンググリッド(焼網)
- ステンレス製"FLAV-R-WAVE" 放熱ユニット
- 圧電式点火装置
- "ACCU-TEMP" 温度計

サイズ:(幅)70×(高さ)85×(奥行)45cm 重量:14kg



※持ち運びに便利な専用のキャリーバッグもあります。(別売)

¥40,000