

ZAIGLE 赤外線サークルロースター ザイグルハンサム SJ-100

焼けば『煙』が出るなんて、この調理器には“古過ぎる”

焼肉で出る煙を解消！
見て、焼いて、食べて **3**回驚く！

ザイグルは新たなステージへ

煙を出さずに炭火を超える味に
新プレートを追加して「新登場」



ドーム型プレート



角形プレート



ZAIGLE
handsome

両面
加熱

カーボンヒーターで上から
直接加熱&加熱されたプレ
ートで下から加熱の両面

煙

脂が熱源に落ちて
発生する煙がない

風味

赤外線の炙り調理の
風味が味わえます。

臭い

煙と油ハネを抑えることで
煙と油の臭いも抑えること
が出来ます。

使い
勝手

予熱なしで調理を開始できる

POINT 1 煙を出さずに調理可能

ザイグルの特別な構造により、焼肉で
出る『イヤ〜な煙』（右写真参照）
を出さずに食事がお楽しみ頂けます。



POINT 2 赤外線による直火調理

上部に搭載されたカーボンランプが、
赤外線で 直接、食材を調理。
ザイグルでつくる『直火調理の旨味』



POINT 3 油いらずヘルシー調理

ザイグルは油いらずで焼けることに
加えて、傾斜と溝がついたプレート
により余分な油をカット！



販売価格

24,500円（税別）

26,460円（税込）