

ザイグルプラス JAPAN-ZAIGLE-PL



with heating roaster
ZAIGLE Plus

焼肉で出る煙を解消！
見て、焼いて、食べて

3回
驚く！



ザイグルシリーズの最高峰
ザイグルプラス ZAIGLE PLUS

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



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。



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』



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！



『比べてわかるこの違い』

赤外線調理に加え、両面焼きで、煙・臭いも考えて開発しております。

販売価格
29,800円(税別)
32,184円(税込)