

虎の巻

ファミキャン

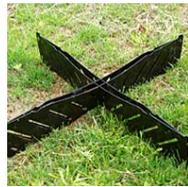
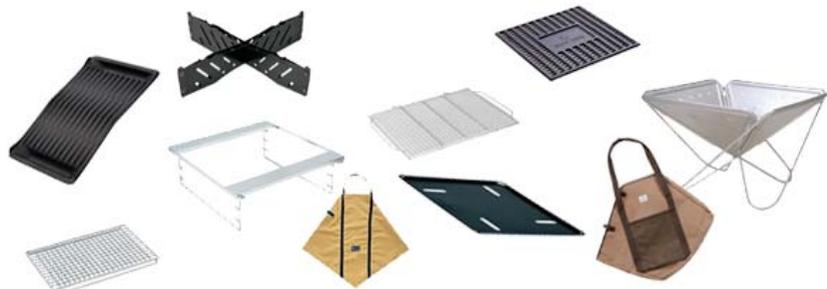
その二

焚火スターターセット+オプショナルで BBQを楽しもう！

焚火スターターセットは、フィールドですぐに焚火が楽しめる道具(焚火台L、炭床PROL、焚火台ベースプレートL、焚火台Lコンプリート収納ケース)がコンプリートされたお得なセットですが、今回はそれに、オプションをセッティングして、BBQをとことん楽しむご提案です。

焚火スターターセットでBBQをとことん楽しむためのステップ1

「焚火台ベースプレートスタンドL/M」と「焚火台グリルブリッジL」を購入して焚火スターターセットにセッティングする。



手順1
地面に「焚火台ベースプレートスタンドL/M」(オプション別売)を上記のようにセッティングします。



手順2
①の上に焚火台ベースプレートLをセッティングします。



手順3
②の上に焚火台Lをセッティングします。



ポイント
「焚火台ベースプレートスタンドL/M」をセッティングしたことでできた、このベースプレートLと地面のクリアランスがポイントです。より焚火の熱による地面へのダメージを軽減します。



手順4
③に焚火床PROLをセッティングします。

焚火スターターセットでBBQをとことん楽しむためのステップ2

楽しみたいBBQのスタイルに合わせて、「グリルブリッジL」にセッティングするユニットを選ぶ。

① 網焼きBBQとステーキを美味しく食べたい時のセッティングスタイル



焼アミステンレスハーフPROと铸铁グリドルハーフを焚火台ブリッジLにセッティングします。
焚火スターターセットで半分は網焼きBBQ、半分はステーキ等を楽しむことができます。



ポイント
铸铁グリドルハーフの溝やウェーブ形状で、余計な脂分を落としてヘルシーに美味しくお肉を焼き上げることができます。

② 網焼きBBQとダッチオーブン料理が食べたい時のセッティングスタイル



焼アミPROLを焚火台ブリッジLにセッティングします。
焚火スターターセットで網焼き料理、鍋料理、ダッチオーブン料理等、色々な調理を楽しむことができます。



ポイント
焼アミPROLは、ダッチオーブンを載せても平気な強度を誇っています。
焼肉とダッチオーブンの同時調理も可能です。

今回のアイテム一覧

SET-110 焚火スターターセット
販売価格(税込): 23,800円

ST-032BS ベースプレートスタンドL/M
販売価格(税込): 2,980円

ST-032GB 焚火台グリルブリッジL
販売価格(税込): 3,360円

S-029HA 焼アミステンレスハーフ PRO
販売価格(税込): 3,150円

GR-015 铸铁グリドルハーフ
販売価格(税込): 6,980円

ST-032MA 焼アミ Pro.L
販売価格(税込): 5,800円