

燃焼器具のPioneer
CLIE

日本ガス機器検査協会認定品



ガス焚き 溶岩焼グリル



プロにお届けする本物の「焼き」

なぜ今、溶岩？

炭火、ガス、電気・・・さまざまな焼き物器がある中で、「本物はやっぱり炭火だよ」
味にこだわった料理人は、皆一様にそう言われますが・・・
待ってください！

炭火の利点は、すべて溶岩にも言えることなのです。そして炭火の欠点は溶岩にはあてはまりません。
食材のもつ旨みを損なうことなく焼き上げる究極の燃料とっていい溶岩
CLIEの溶岩焼きグリルは、そんな溶岩の性質をあますことなく発揮し、本物の「焼き」をご提供します。

溶岩で焼くと美味しい理由

■ 熱の伝わり方が放射（輻射熱）であること。

対流熱である、ガス火等に比べ、遠火にしても高温の状態が保てる為、焼き物の基本
である『強火の遠火』には、理想的な火力といえます。遠火で強火を加えることにより
表面に焦げ目をつけ、旨み成分をとじこめます。

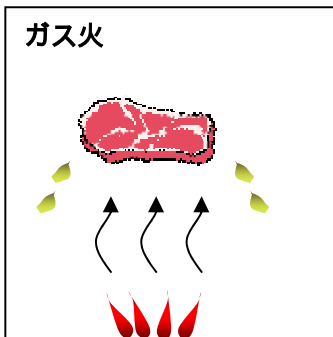
参考：水や空気などの流体は、物自体が熱を持って移動します。これを対流といいます。
熱い物体と冷たい物体の間に遮る物体が無い場合熱は物体と物体の間の空間を電磁波に
よって伝わります。これを放射といいます。

■ 遠赤外線の出力量が多いこと

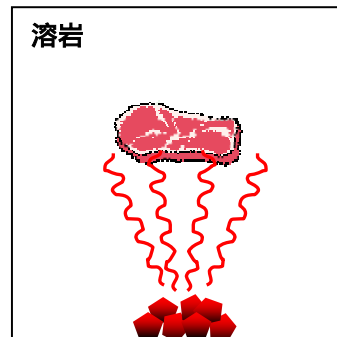
遠赤外線とは？

遠赤外線は、それ自体は熱い光線ではありません。
遠赤外線エネルギーを得た分子が衝突しあい、熱になるのです。
相手の分子に自己発熱を起こさせる電磁波です。

遠赤外線は温度が高くなりその物質の分子がゆれるほど多く放出されます。
ガスのような気体は分子がゆれにくいいため同じ温度でも遠赤外線をだしにくく、溶岩は
高温に耐え、多量の遠赤外線を放出します。



対流熱であるガス火は、食材の表面を暖め
熱伝導によって、徐々に内部を暖める為
時間がかかり、旨みや栄養分が肉汁になっ
ててしまいます。

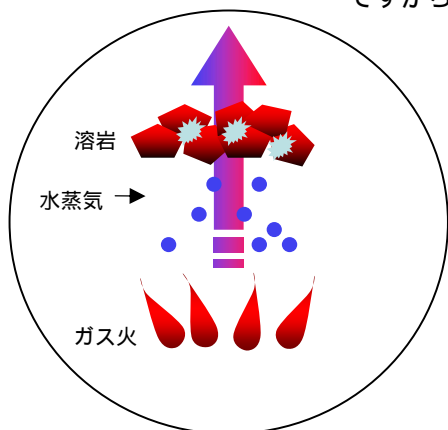


遠赤外線は、食材の内部を暖めますから
表面と中身が殆ど同時に焼けます。
短時間にすばやく加熱し、旨みや栄養分の
損失を最小限におさえます。

■ 燃烧ガスに水分が少ないこと

炭火焼きの表面が、パリッと美味しく焼けるのは、炭を焼く工程で原木の水分を完全にだしてしまうからです。同じく、溶岩には最初から水分は含まれていません。

ですから、**食材が水っぽくならず、カラッと焼き上げることが出来るのです。**



溶岩を加熱するためのガスからでる水蒸気は？

ガスからでる水蒸気は、加熱され高温になった溶岩を通過することによって、消えてしまいます。

炭に負けない溶岩の利点

■ 何度でも使えて、低コスト

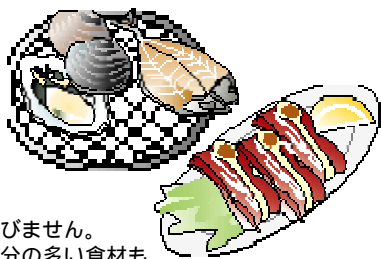
当たり前のことですが、溶岩は天然石です。自然発火しませんからガスで温めなくてはなりません。

しかし、一度発火した溶岩は、弱火で十分な火力を維持できます。燃え尽きてしまう炭にくらべても、何度でも繰り返しつかえる溶岩は、**最高の省エネルギー燃料**といえます。

使用頻度によりますが、溶岩がもろく崩れるくらいになりますと、遠赤外線の放射率が低くなる為、溶岩の追加、取替えをしていただきます。



■ 面倒な火越し、後片付けもなし



食材を選びません。
肉汁、油分の多い食材も
後かたづけは簡単

溶岩への着火は、ガスコックをひねるだけ。肉汁などの汚れは溶岩が焼ききってしまいますから、使用後はそのまま冷ますだけで手間いらず。

使用後の溶岩は、食材の燃えカスや油の為に汚れたり、変色しますが、洗う必要はありません。

■ 一酸化炭素発生率 0.03%

一酸化炭素(CO)は無色・無臭で、刺激もない毒ガスです。備長炭のような白炭からは、発生率が低いとされていますが、冬場の黒炭による一酸化炭素中毒事故は換気を叫ばれている現在でも珍しくありません。

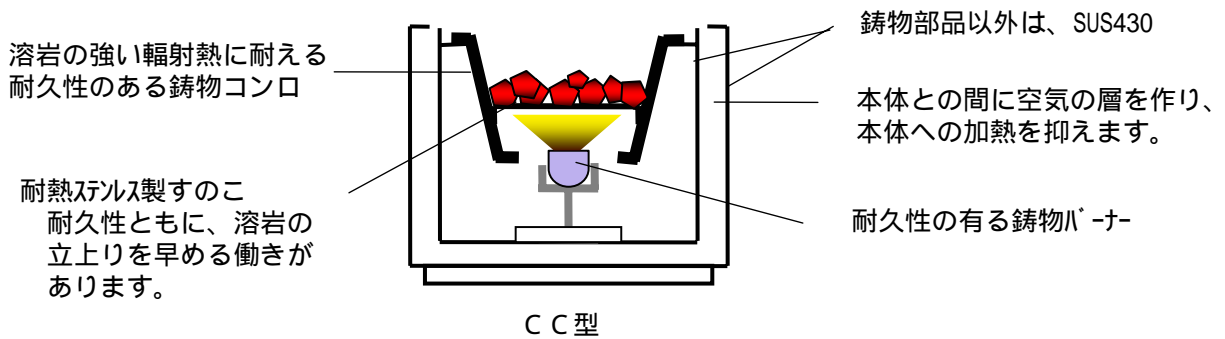
溶岩はこの一酸化炭素の発生率が極めて低いことが、検知されています。



溶岩焼グリルの特徴

溶岩の輻射熱を受け止める耐久設計

溶岩の強い輻射熱は、食材だけでなく、器機本体にも大きく作用します。その為、通常のグリルではない耐久設計になっています。



CC型の断面図です。他機種の設計はこの通りではありません。

すのこは消耗品です。耐熱ステンレスを使用していますが、使用頻度によっては、早期の交換が必要になる場合があります。

お手入れ簡単

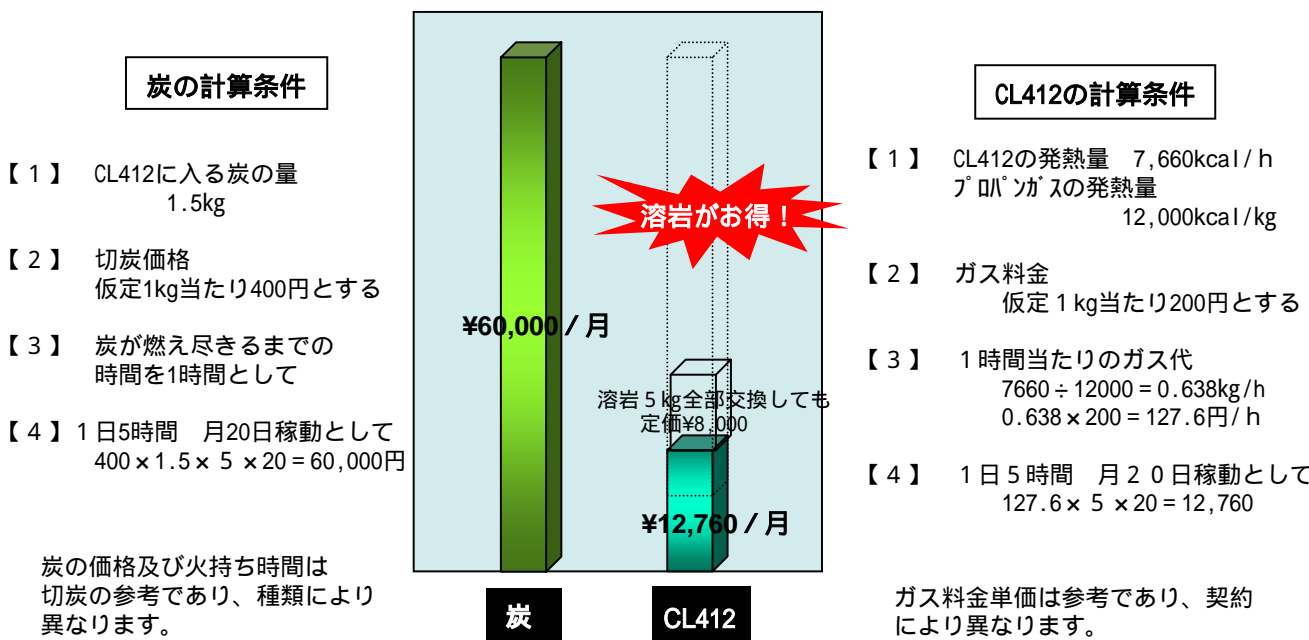
食材の燃えカスや肉汁等は溶岩が焼ききってしまいます。塩分が部品を消耗させるようなことがないため、毎日のお手入れは外側の汚れをふき取っていただくだけ。

定期的に灰受けにたまったよごれを落としていただき、バーナーのつまりや内部の掃除をしていただきますと、いつまでも清潔に、性能も維持されます。

低いランニングコスト

炭火焼きに負けない美味しい焼き上がり・・・でも、コストは比べ物になりません。

溶岩焼グリルCL412を例に比べてみました。



製品ラインアップ



CL413型

上記の写真は旧型です

CLシリーズ

焼面が広く、焼ムラをつくりません。
 ガスコックを手前につけることで、使い勝手のよさを追求しました。
 点火が容易な圧電点火方式
 設置スペースに合わせた小型タイプから大型店用のタイプまで
 幅広いラインアップ
 接続側は左右どちらでも自由に選択

型 式	外形寸法	焼面寸法	消費量	ガス接続	製品重量	定価	税込
CL412型	440×600×340	290×350	8.38kW	9.5	34.0kg	253,000	265,650
CL413型	580×600×340	430×350	12.6kW	15A	46.0kg	336,000	352,800
CL414型	720×600×340	570×350	16.8kW	15A	58.0kg	433,000	454,650
CL415型	930×600×340	290×350・430×350	21.0kW	20A	75.0kg	548,000	575,400
CL416型	1070×600×340	430×350×2	25.2kW	20A	93.0kg	630,000	661,500



CL413G型

上記の写真は旧型です

CL-Gシリーズ

CLタイプに遮蔽版を付、さらに利用範囲を広げました
 使い方次第で、用途は無量大
 周囲への熱を防ぎます。
 設置スペースに合わせた小型タイプから大型店用のタイプまで
 幅広いラインアップ
 接続側は左右どちらでも自由に選択

型 式	外形寸法	焼面寸法	発熱量	ガス接続	製品重量	定価	税込
CL412G型	440×600×640	290×350	8.38kW	9.5	40.0kg	284,000	298,200
CL413G型	580×600×640	430×350	12.6kW	15A	54.0kg	368,000	386,400
CL414G型	720×600×640	570×350	16.8kW	15A	67.0kg	467,000	490,350
CL415G型	930×600×640	290×350・430×350	21.0kW	20A	85.0kg	583,000	612,150
CL416G型	1070×600×640	430×350×2	25.2kW	20A	105kg	666,000	699,300



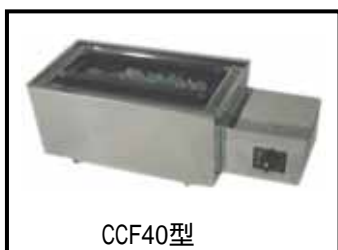
CCG40型

CCGシリーズ

焼き魚に最適なタイプ
 ガスコックは、左タイプにすることも可能
 点火が容易な圧電点火方式
 設置スペースに合わせ、シングルタイプからWタイプまで
 幅広いラインアップ

型 式	外形寸法	焼面寸法	消費量	ガス接続	製品重量	定価	税込
CCG40型	695×300×300	360×180	4.19kW	9.5	23.5kg	193,000	202,650
CCG60型	845×300×300	510×180	5.70kW	9.5	28.5kg	213,000	223,650
CCG40W型	1315×300×300	360×180×2	8.38kW	9.5×2	39.0kg	350,000	367,500
CCG60W型	1620×300×300	510×180×2	11.4kW	9.5×2	46.5kg	409,000	429,450
CCG64W型	1465×300×300	510×180・360×180	9.89kW	9.5×2	51.0kg	389,000	408,450

製品ラインアップ

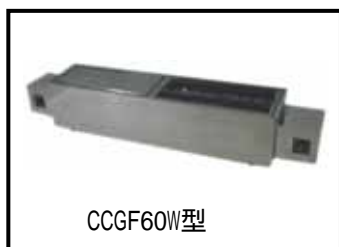


CCF40型

CCFシリーズ

串焼きに最適なタイプ
 ガスコックは左タイプにすることも可能
 点火が容易な圧電点火方式
 設置スペースに合わせ、シングルタイプからWタイプまで幅広い
 ラインアップ

型 式	外形寸法	焼面寸法	消費量	ガス接続	製品重量	定価	税込
CCF40型	695×300×300	360×140	4.19kW	9.5	23.0kg	196,000	205,800
CCF60型	845×300×300	510×140	5.70kW	9.5	28.0kg	213,000	223,650
CCF40W型	1315×300×300	360×140×2	8.38kW	9.5×2	38.5kg	354,000	371,700
CCF60W型	1620×300×300	510×140×2	11.4kW	9.5×2	46.0kg	406,000	426,300
CCF64W型	1465×300×300	510×140・360×140	9.89kW	9.5×2	51.0kg	392,000	411,600



CCGF60W型

CCGFシリーズ

串焼きと焼魚を同時に・・・繁盛店にお奨めタイプ
 必要に応じて、片側のみ使用可能
 点火が容易な圧電点火方式

型 式	外形寸法	焼面寸法	消費量	ガス接続	製品重量	定価	税込
CCGF40W型	1315×300×300	360×140・360×180	8.38kW	9.5×2	39.0kg	354,000	371,700
CCGF60W型	1620×300×300	510×140・510×180	11.4kW	9.5×2	46.5kg	410,000	430,500



BVS型

BVコンロ

アウトドア用コンロとして
 テーブル受金具（オプション）を使って、テーブル埋め込みタイプに
 着火コック上向きタイプなど、ラインアップも充実
 屋外でも屋内でも、威力発揮
 炭仕様としても、お使いいただけます。

型 式	外形寸法	焼面寸法	消費量	ガス接続	製品重量	定価	税込
BVS型	490×260H	270	3.72kW	9.5	12.38kg	89,500	93,975
BVU型	505×260H	270	3.72kW	9.5	12.38kg	89,500	93,975
BVR型		270	3.72kW	9.5	12.38kg	115,000	120,750

各タイプの詳細につきましては、別紙パンフレットをご覧ください。
 仕様は、品質向上の為、予告無く変更することがありますので、ご了承ください。

製品ラインアップ



品名	定価	定価税込
ステンレス金網・380×200編込	5,800	6,090
ステンレス金網・520×200編込	8,600	9,030
ステンレス金網・380×200溶接	7,500	7,875
ステンレス金網・520×200溶接	10,200	10,710



品名	定価	定価税込
取手付ステンレス網・CW40K	7,500	7,875
取手付ステンレス網・CW60K	8,700	9,135



品名	定価	定価税込
ブリッジ型ステンレス網・CCG40・CCF40	6,600	6,930
ブリッジ型ステンレス網・CCG60・CCF60	8,500	8,925
ブリッジ型ステンレス網・CW40	10,400	10,920
ブリッジ型ステンレス網・CW60	12,500	13,125
ブリッジ型ステンレス網・CL412	8,200	8,610
ブリッジ型ステンレス網・CL413	12,000	12,600
ブリッジ型ステンレス網・CL414	13,200	13,860
ブリッジ型ステンレス網・BC40	8,000	8,400



品名	定価	定価税込
コンロスノコ・CCG40・CCF40・BC40	6,800	7,140
コンロスノコ・CCG60・CCF60	9,800	10,290
コンロスノコ・CW40・CL40	11,500	12,075
コンロスノコ・CW60	13,600	14,280



品名	定価	定価税込
串置ガイドC40	2,000	2,100
串置ガイドC60	2,300	2,415



品名	定価	定価税込
棒バーナーC40	16,000	16,800
棒バーナーC60	16,400	17,220
棒バーナー受金具C40・C60	3,500	3,675



品名	定価	定価税込
ステ - キロストルCW40S	23,000	24,150
ステ - キロストルCW60S	32,000	33,600
溶岩5Kg	8,000	8,400



品名	定価	定価税込
炭コンロ・CCG40・CCF40	10,800	11,340
炭コンロ・CCG60・CCF60	12,000	12,600
炭コンロ・CW40	15,600	16,380
炭コンロ・CW60	16,200	17,010
炭コンロ・CL412	14,300	15,015
炭コンロ・CL413	17,500	18,375
炭コンロ・CL414	19,000	19,950

CLIE 株式会社クリエ

本社: 静岡県浜松市北区都田町7852-17 TEL:053-428-0551 Fax:053-428-0552
工場: 富山県小矢部市島114 TEL:0766-67-4898 Fax:0766-67-4988