



五感に響く「シズル感」を実現

## プレアミ&卓上ロースター

焼き網より油脂分の落下が少なく  
油煙を抑えて、適度な燻煙効果と  
焼き加減を実現  
有煙の卓上ロースター  
ならではの、美味しさを  
堪能できます



※写真は卓上ガスロースター「NK-7 [アミ焼き仕様]」と  
プレアミ「AM-ST280」(ステンレス製)の組み合わせ

『プレアミ』は卓上ロースター、無煙ロースターの各製品に対応しています

## プレアミ&無煙ロースター

全体にムラのない熱伝導で、焼き面をフルに楽しめます  
高い蓄熱性のホットアップ効果※2で  
包み込むように焼き上がる  
美味しさが  
魅力です



※写真は無煙ロースター「SVMH-2」とプレアミ「AM-ST280」(ステンレス製)と「AM-IR280」(鉄製)の組み合わせ  
※2 ホットアップ効果とはプレアミの蓄熱性能と煙の熱を利用し、食材を包み込むように焼き上げる効果です

# プレアミ



### サンタ株式会社

本社 / 〒920-0333 石川県金沢市無量寺3丁目18番地 TEL.076-268-2941(代) FAX.076-268-3891  
<https://www.no1-santa.com/> E-mail: info@no1-santa.com  
事業拠点 / 東京・名古屋・大阪・北信越・中国大連

しちりんフード 検索

お問い合わせ・ご注文は ☎0120-33-2941

2021.06.10

image

SANTA



# 焼き方を科学する



+

## 焼きアミと ロストルの良いとこ取り プレアミ

熱源からの熱伝導率が高く、ロストルの蓄熱性とアミ焼の輻射熱効果を併せ持った美味しく焼ける『プレアミ』です  
もちろん低価格も実現しました

最高のシズル感

良く焼ける

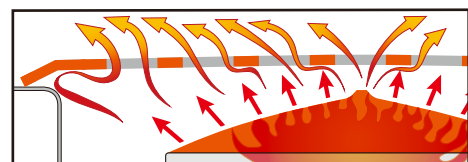
美味しく焼ける

お手入れ簡単

AM-ST280

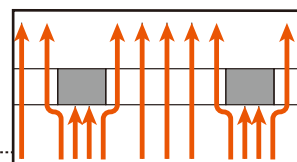
AM-IR280

### 五感に響く「シズル感」をプレアミで!!



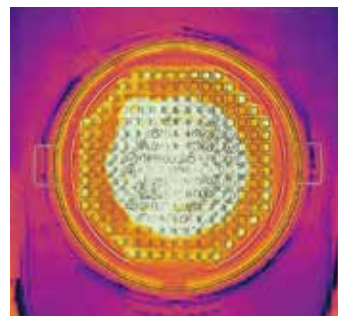
プレアミの外周は閉鎖されているため熱気流が上面に『ホットアップ』※2するので熱効率が良く、よく焼く「シズル感」を得られる

プレアミは卓上ロースター、無煙ロースターの各製品に対応しています



プレアミの角バー底面部が平面であるため熱を受け、プレアミ全体が熱くなる

### サーモグラフで検証



熱伝導が良く、全体にムラなく熱が伝わっていきます。  
※写真は丸型ステンプレアミ (AM-ST280)

※2 ホットアップとはプレアミの蓄熱性能と煙の熱を利用し、食材を包み込むように焼き上げる効果です



丸型プレアミ  
焼面サイズ  
Ø280mm  
無煙ロースター  
SVMH-2  
※左写真は  
プレアミ(ステンレス製)使用



丸型プレアミ  
焼面サイズ  
Ø200mm  
卓上ガスロースター  
BT-4R・A小虎 まるちゃん  
※左写真はオプションのプレアミ  
(ステンレス製)使用



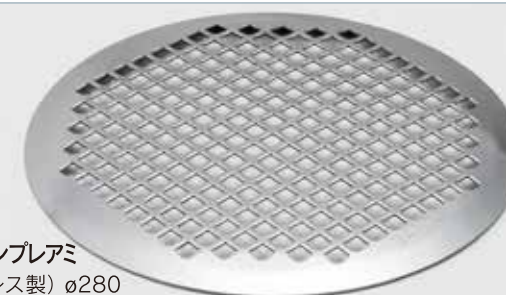
丸型鉄プレアミ  
(鉄製) ø280

AM-IR280



丸型鉄プレアミ  
(鉄製) ø200

AM-IR200



丸型ステンプレアミ  
(ステンレス製) ø280

AM-ST280



丸型ステンプレアミ  
(ステンレス製) ø200

AM-ST200



角型プレアミ  
焼面サイズ  
215×155mm  
卓上ガスロースター  
BT-5S 小虎かくちゃん  
※左写真はプレアミ(鉄製)使用



角型プレアミ  
焼面サイズ  
260×170mm  
卓上ガスロースター  
BT-6S 小虎かくちゃん(中)  
※左写真はオプションのプレアミ  
(ステンレス製)使用



角型鉄プレアミ  
(鉄製) 215×155

5S-IR215



角型鉄プレアミ  
(鉄製) 260×170

6S-IR260



角型ステンプレアミ  
(ステンレス製) 215×155

5S-ST215



角型ステンプレアミ  
(ステンレス製) 260×170

6S-ST260

### ★角型はサイズオーダー承ります

※上記角型プレアミは当社卓上ガスロースター用のサイズです ※仕様ならびに装備は予告なく変更する場合があります ※詳しくは販売会社にお問い合わせください