

Dogama のいいところ

1 目の前でピザが焼ける おいしさ演出

お客さまの目の前で!

注文を受けたらお客さまのテーブルへ。
移動もカンタンで演出効果も大。

2 どこでも 設置しやすい

臨場感もおいしさです

ガスなどの配管が不要のため、お店の真ん中でも、屋外のテラスでも、スペースさえあればどこにでも設置できます。

3 炭火の力を 最大限に!

珪藻土の断熱性

珪藻土の特長は高い断熱性。熱効率が非常によく、燃料の炭をムダなく使うことができます。

4 珪藻土だから 安心・安全

さわっても大丈夫!

窯の外側は熱くならず、火傷の心配なし。室温も上昇しないので、空調負荷もかけません。

自然の素材で安心!

珪藻土は天然の土。
安心して調理できます。

5 オーダーメイドも できます

ピッツァ職人のこだわりを実現
提供するピザによる微妙な違いやお店の使い方に合わせてカスタマイズも可能です。

