



薪で焚火を楽しめます。
また添付の五徳を使用して、薪の燃え具合を自分で調節しながら調理もできます。



スキレットを使って弱火でじっくり。
定番ベーコンエッグは最高の仕上がりがり。



強火で表面を焼き、火力を落としてミディアムに・・・
柔らかくて美味しいステーキのできあがり。



朝食定番のトーストは、中火で朝日を見ながらゆっくりと。



オプション紹介



【五徳】
調理の幅が広がります。



【薪用風防】
標準では1枚添付してありますが、両側セットすることで長い薪も使えるようになります。



【底上げ用ロストル】
少しの薪や炭で短時間で楽しみたい時に活用できます。



【トングホルダー】
標準では1本添付してありますが、両サイドに取り付けることもできます。トング以外にもシェラカップなども引っかけられます。



【火床仕切板】
薪を使用する際の風防になります。またワイドタイプを中央で区切ることもできます。



ワイドモデルは通常の2倍の大きさで、カスタム次第でさらに幅広く使用できます。

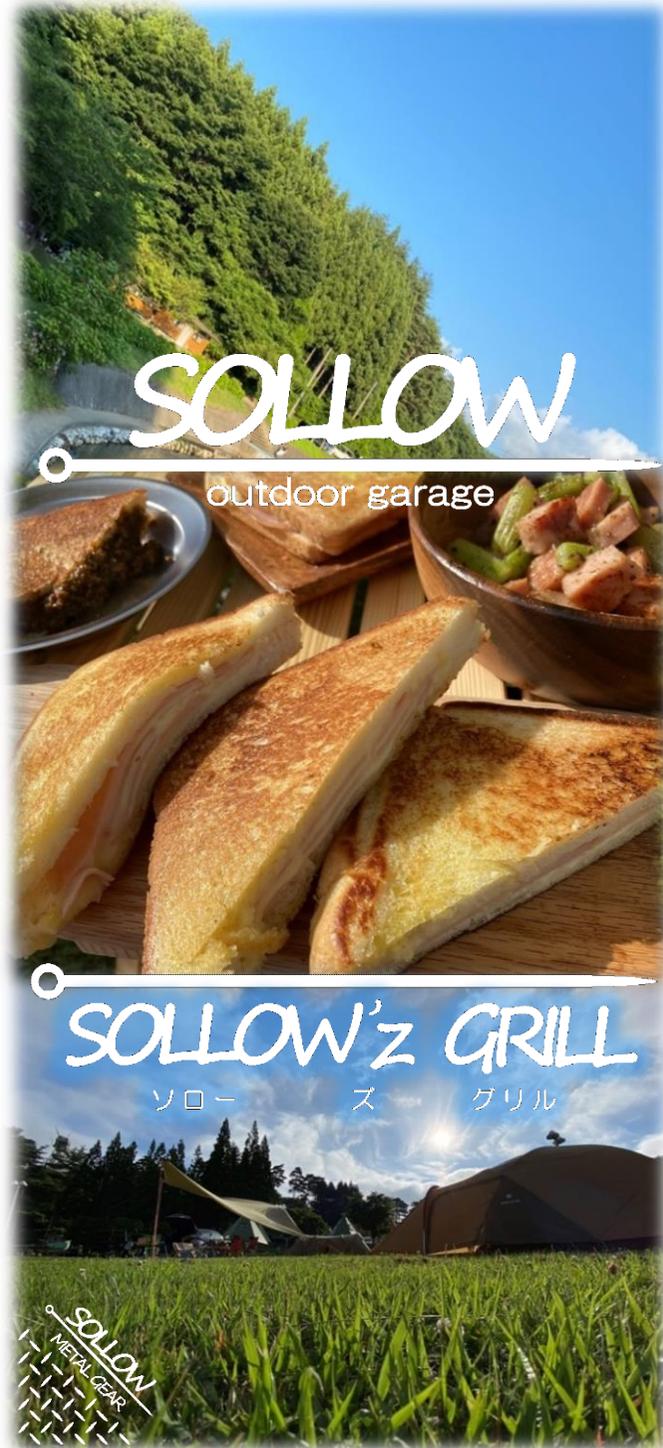
組立時：幅59cm × 32cm × 26cm
収納時：幅59cm × 4cm × 35cm
重量：5.2kg



<https://www.sollow-metal.com>



@sollow_official





炭

七輪のように少ない炭で楽しめるよう空気の流れを追求しました。延焼部を斜め形状にすることで、炭に均一に火が入り火力が安定するので、じんわり、ゆっくり料理をするのに適しています。



火から離さないと焦げるし、でもまだ食べないし…という悩みをこのグリルが解決します。串や割りばしが挿せる上面サイドの穴を使えば保温ができます！



焼き網は、キャプテンスタッグ ダッチオープン用角型焼きアミ270 (脚付) M-5704 がちょうど収まるようになっています。それ以外の網でも添付の五徳を使用すれば充分使用可能です。網がなくても五徳のみでスキレットやケトルが使えます。



癒

鳥のさえずり、清々しい朝の空気の中で朝日を見ながら飲む温かいコーヒー、最高ですよね。手軽に作れるホットサンドと共にどうぞ！



秋の脂がのったサンマは燻火(おきび)でじっくり焼くと最高の仕上がりになります。いつものサンマ！いつもと違う空間で！非日常を楽しもう！



焚火を見ながらのマシュマロ焼きは子供も喜びます。スモアサンドにしても◎



外で飲むお酒って何故あんなにおいしいんでしょうか。焚火を囲みながら仲間と楽しい時間、最高の至福のひとときを満喫ください。



キャンプハック

～網の片づけ方～
火種があるうちにアルミホイルをツルツル面を下にしてかぶせ、白い煙が出なくなるまで(30分以上)放置。
煙が出なくなればOKです。そうすると！なんと！…。



備

固形燃料を常備しておけば災害時でも活用可能。一家に1台の商品！



メスティンに水と米を入れて市販の固形燃料に着火！同時に鮭の切り身などでアレンジ！あとは燃え尽きるのを待つだけ。いい景色を眺めながらのふつと熱々炊き立ての簡単飯を是非お試しください！



ブランド名の由来
SOL(=ラテン語で太陽)+LOW(=低い)で夕暮れを表しています。朝日から始まり、日が沈んでからはSOLLOWのギアで楽しみ一日を満喫する、という意味が込められています。

特徴
シンプルな構造でコンパクトに折りたたみができ、手軽に持ち運び可能です。またパーツは自由に付け替えられるので、自分に合った楽しみ方をすることができます。オプションパーツを使えばさらに使い道が広がります。

材質
ステンレス(SUS430)
シンク、スプーン、フォークなどにも使用されている材質です。
※錆が発生することがあります。

これからもアウトドア製品・メタルギアのラインナップを増やみなさんの癒しと笑顔に貢献します。

※ 芝や土の上で使用するときは、焚き火シート(スパッタシート)を使用し環境保護を意識しましょう！

※ 必ず革手袋などを着用してお使いください！