


 2012年2月24日 VOL5  
 コールマン ジャパン株式会社

～焼網の高さを4段階、業界初！最大10cmまで調節可能～  
**火力調節できるグリル「クールスパイダーPRO」シリーズ**  
**2012年2月上旬より新発売！**



**炭火焼きBBQで焼き加減が自由自在！食材の美味しさを最大限に引き出すグリル登場！**

コールマン ジャパン株式会社は、BBQの定番となった大人気の炭火焼きグリル「クールスパイダー」シリーズに続き、焼網の高さを4段階に調整(業界初の最大10cmが可能！)して、火力を自在に調節できる「クールスパイダーPRO」シリーズと収納ケース「グリルキャリアケースPRO」シリーズを2012年2月上旬より新発売いたしました。

「クールスパイダーPRO」シリーズは、グリルボディーについているレバーを上げ下げする事により、容易に焼網の高さを調節する仕組み(特許申請中)を採用しました。これにより、思い通りの火力調整が出来るようになり、美味しく食材を焼く事が出来ます。さらに、焼きあがった野菜などを、焼網を高くして保温しておく、というような使い方も可能です。サイズも用途にあわせて、「クールスパイダーPRO L」と「クールスパイダーPRO」の2サイズからお選びいただけます。

錆びにくいオールステンレスボディーや炭の継ぎ足しがしやすい引き出し用ロストルなどの定番の「クールスパイダー」シリーズの長所を十分に活かしながら、焼網の高さ調節機能を追加する事で、炭火焼きバーベキューにこだわりを持って臨む方にも、火力調節が苦手な初心者の方にも、より使いやすい、「PRO」の焼き加減を実現できる炭火焼きグリルです。

収納ケースの「グリルキャリアケースPRO」シリーズも2サイズ、「グリルキャリアケースPRO L」と「グリルキャリアケースPRO」が同時発売。

(※各製品の詳細は次頁よりご参照ください※)

**本件に関するお問い合わせ先**

コールマン PR 事務局 (サニーサイドアップ内) 担当: 沼尻・島谷(しまや)

e-mail: [press@coleman.co.jp](mailto:press@coleman.co.jp)

## <製品特長>

### クールスパイダーPRO L (レッド)(右) **NEW**

### クールスパイダーPRO (レッド)(左) **NEW**

焼網の高さを四段階調節可能で、こだわりのBBQを実現

- 焼網の高さを0~10cmまで4段階で調整が可能  
→火力調節がしやすく、分厚い肉もじっくりしっかり焼ける
- 錆に強いオールステンレスボディ
- 通気性が良く燃焼効率の高いメッシュボディ
- 炭の継ぎ足しがしやすい引き出し式ロストル
- 本体の高さは二段階調節可能  
→ロースタイルにも、立食スタイルにも対応
- 鉄板付属



鉄板付きで調理のバリエーションも広がる!



左右のレバーで簡単に焼網の高さを調節可能(0、3、7、10cm)



クールスパイダープロ/L

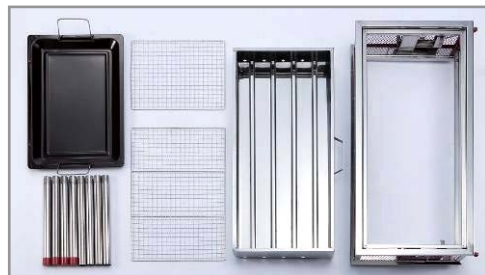
クールスパイダープロ



炭の継ぎ足しがしやすい引き出し用ロストル搭載



脚の長さも二段階調節可能



簡単設定&コンパクト収納

### グリルキャリーケースPRO L (右) **NEW**

- クールスパイダーグランデ、クールスパイダーPRO Lを収納できるサイズ

### グリルキャリーケースPRO (左) **NEW**

- クールスパイダー、クールスパイダーPROを収納できるサイズ



## 炭火焼き BBQ ミニ知識

### Q 炭火で焼くとなんでおいしいの?

炭素を主成分とする炭は、熱すると酸素と結びついて燃え、**300℃以上の高温となり、多量の遠赤外線を放射します**。遠赤外線は物体に当たるとそこで熱を発生させるため、短時間で高温になり、効率よく加熱することができます。これにより、たとえば肉を加熱した場合、**外側はカリカリ、内側は肉汁をもらさずジューシー**に焼きあがり、よりおいしくなります。

### Q 炭火焼き BBQ を成功させる一番のポイントは?

炭は火がついたら強火が続くので、素材との距離が近すぎると焦げてしまいます。そこで昔から、たくさんの炭を燃やすことで遠赤外線を発生させながらも、炭火と素材の間の距離は離す、「**遠火の強火**」が一般的に炭火の理想の状態とされています。「**クールスパイダーPRO**」を使えば、簡単に10cmまで炭火と距離を作ることができ、この理想の状態をつくりやすくて、食材の美味しさを最大限に引き出すことができます。

## <製品概要>

| 品番         | 製品画像   | 仕様  | 参考価格            |
|------------|--|---|-----------------|
| 2000010394 |   | <b>クールスパイダーPRO L (レッド)</b><br>使用時サイズ : 約 80×52×40/70(h)cm<br>収納時サイズ : 約 73×34×15(h)cm<br>重量 : 約 6.0kg<br>材質 : ステンレス、他<br>付属 : 焼網、鉄板 | ¥11,025<br>(税込) |
| 2000010395 |   | <b>クールスパイダーPRO(レッド)</b><br>使用時サイズ : 約 51×52×40/70(h)cm<br>収納時サイズ : 約 50×34×15(h)cm<br>重量 : 約 5.5kg<br>材質 : ステンレス、他<br>付属 : 焼網、鉄板    | ¥9,975<br>(税込)  |
| 2000010534 |   | <b>グリルキャリアケース PRO L</b><br>サイズ : 約 76×35×17(h)cm<br>重量 : 約 400g<br>材質 : ポリエステル  | ¥2,730<br>(税込)  |
| 2000010533 |  | <b>グリルキャリアケース PRO</b><br>サイズ : 約 54×35×17(h)cm<br>重量 : 約 350g<br>材質 : ポリエステル  | ¥2,100<br>(税込)  |

### ■ コールマン ジャパン 株式会社 概要

東京都中央区新川 1-21-2 茅場町タワー

代表取締役社長: リチャード・ギルフォイル

<http://www.coleman.co.jp/os.html>

1976年5月設立。資本金2億円。従業員数110名。

コールマン® 製品、スターンズ® 製品、セビラー™ 製品およびキャンピングガス® 製品の製造・輸入および国内販売を行う、アウトドアレクリエーションのリーディングカンパニー。

### ■ 本件に関するお問い合わせ先

コールマン PR 事務局 (サニーサイドアップ内) 担当: 沼尻・島谷(しまや)

e-mail: [press@coleman.co.jp](mailto:press@coleman.co.jp)

### ■ 掲載用のお問い合わせ先

コールマン ジャパン株式会社 カスタマーサービス

フリーダイヤル: 0120-111-957 (受付時間: 月曜日～金曜日(10:00～17:30)祝日を除く)

※本広報資料の転送/引用は、ご自由にご利用下さい※