



スモークチップス

さくら

ST-1311



香りが強く、どんな食材にもOK!

肉・魚におすすめ

●新鮮な国産原木使用 ●薬品無添加・こだわりの水分調整

使用方法

●ガスコンロ等、熱源を用いて、熱燻、温燻に使用します。 ●少量づつチップをスモークチップ皿に入れて加熱し、炎がたたないように発煙させます。燃えつきたら燃えカスを捨てて交換しながら使う方法が適しています。 ●あらかじめ燻煙時間の目安をたてて、チップを用意します。

※ザラメ砂糖をチップに混ぜると燻製の色味がつややかに仕上がります。

使用上の注意

●熱源だけでなくスモークチップからも発熱しますので、スモーカー内の温度が上昇しすぎないように注意してください。 ●スモーク終了後の燃え残りは完全に消火してから処分してください。 ●燻製専用ですので、燻製以外には使用しないでください。 ●使用中はスモーカーから絶対に離れないでください。

※チップスに含まれる水分量の変化によって重量が変化することがあります。

1.7ℓ (500g) 入※

ST-1311



4 953571 171319



PL保険加入済 / 発売元

新富士バーナー株式会社

〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3  
TEL(0533)-75-5000 FAX(0533)-75-5033  
http://www.shin Fuji.co.jp

MADE IN JAPAN