

Smoke Wood mini

約80g WHISKY OAK ST-1393WM

SOTO
Sparked by nature



スモークウッドミニ ウイスキー オーク

洋酒樽として30年以上
使用されたホワイト
オーク材を粉砕した
香り高いスモーク
ウッドです。

洋酒の甘い
香りで鶏肉や
白身魚に
おすすめ!

ワンポイントアドバイス

ウッドへの着火の際には、コンロやバーナーを
使うと簡単で便利です。

※ウッドの1角だけでなく、断面
の全面を確実に着火してく
ださい。燻煙が出続けている
事を確認後、スモーカーに入れ
てください。※やけどに注意!



金属皿に金網をのせ、その上にスモークウッド
を置くと、燃焼効率があがります。気温が低い
時に有効的です。

※ウッドの着火後、鉄板の上など
に置いて使用するとウッドの
熱が鉄板に奪われ立ち消える
場合もあります。このような
場合はウッドの下に金網を敷き、
ウッドを少し浮かせること
で正常に燃焼します。



本製品に含まれているアレルギー物質
〈特定原材料及びそれに準ずるものを表示〉 該当なし

ST-1393WM



4 953571 004211



発売元/PL保険加入済

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一号地1番地3

TEL0533-75-5000(代) FAX0533-75-5033

https://shinфуji.co.jp/ E-mail:info@shinфуji.co.jp

MADE IN JAPAN

スモークウッドについて

- このスモークウッドは燻煙材の木の粒を固めた製品です。
- 一度点火すると、線香のように一定量の燻煙を出し続けます。

スモークウッドの使用方法

1. 本製品は1本で約90分(使用状況により異なります)燻煙が出続けます。
2. 本製品は着火剤等を含んでいませんので、ライターでの着火はできません。バーナーやコンロ等での着火をおすすめします。着火後も使用状況により途中で立ち消える場合がありますので、時々煙の状態を確認してください。
3. 着火を確認した後、ウッドをウッド皿にのせて使用してください。
4. 着火の際や使用中にウッドから炎が出た場合は吹き消して燻煙だけになっていることを確認しスモーカーの中に入れます。
5. スモークウッドを交換する場合は最初の燃えカスを捨ててから新しいスモークウッドに着火して入れます。
※燃えカスが残ったまま新しいウッドを追加すると、燃えカスが舞って食材に付着するおそれがあります。

使用上の注意

- 着火の際、火傷には十分注意してください。
- 周囲に可燃物があるところでは使用しないでください。
- 強風時は、スモークウッドが発煙中に燃え上がるおそれがありますので使用しないでください。
- 発煙しているスモークウッドは高温になっていますので取扱いは十分注意してください。特にお子様近づかないよう注意してください。
- スモークウッドの発煙中はスモーカーのそばから離れないでください。
- スモークウッドを途中で消火する場合は、発煙部分の火の粉をそぎ落として完全に消火していることを確認してから保管してください。消火が不完全なまま保管すると火災を起こすおそれがあります。
- スモークウッドから発煙しなくなっても火種が残っている場合がありますので消火は確実に行ってください。
- スモークウッドは火気や湿気のない乾燥した冷暗所に保管してください。
- 燻製専用の製品ですので、燻製以外には使用しないでください。
- 使用の際は消火用の水を用意してください。

材 質：国産原木
(ウイスキーオークのみ外国材)
重 量：約80g

発売元/PL保険加入済

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一号地1番地3

TEL0533-75-5000(代) FAX0533-75-5033

https://shinふji.co.jp/ E-mail:info@shinふji.co.jp

MADE IN JAPAN