



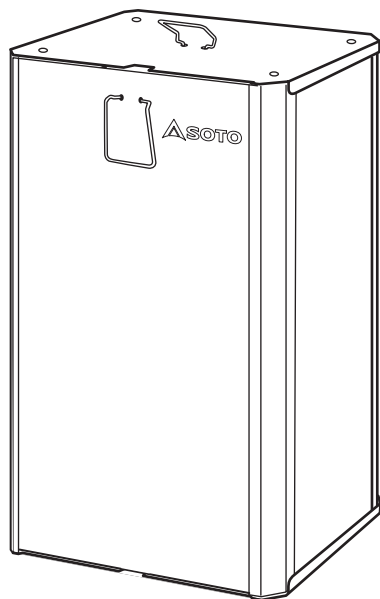
スライド式組立スモーカー

たくみ香房 ST-129 PAT.P

取扱説明書

<生産物賠償責任保険付>

このたびは たくみ香房ST-129
をお買い上げいただきまことに
ありがとうございました。



注意

正しくご使用していただくためご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。またお読みいただいた後も大切に保管してください。

目次

たくみ香房の特徴	・・・1
特に注意していただきたいこと	・・・2
各部の名称・セット内容	・・・3
使用方法	・・・4~5
燻煙材について	・・・6
簡単レシピ	・・・7

屋外専用

◆たくみ香房の特徴

「たくみ香房」の特徴

- 本製品はスモークチップで行う熱燻、スモークウッドで行う温燻のどちらにも使用できます。
- 持ち運びや収納に便利なスライド、組立式スモーカーです。
- 本体が分解でき、内部の洗浄もラクラクです。
- 間口が広く、燻煙材や食材の出し入れが簡単にできます。
- つまみを持ち上げると、天板が自動的に約10ミリ後方へ開きます。
- 燻煙網や吊り下げフックの位置を食材に合わせてレイアウトできます。
- 天板のスライドにより、本体内の温度調整が簡単にできます。

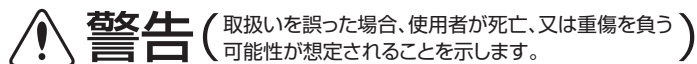
■仕様

製品名	たくみ香房	材質	
型式	ST-129	本体	アルミニウム
寸法	組み立て時：幅230×奥行230×高さ405mm	チップ皿、側板固定金具、	
	収納時：幅400×奥行230×高さ65mm	つまみ、チップ皿受け枠	：ステンレス
重量	約2.4kg	燻煙網、フック	：鉄（亜鉛メッキ）

ご使用前に

- 熱源は必ずSOTO 2バーナーまたは3バーナーをご使用ください。
- セット内容がすべて揃っているかご使用前にご確認ください。
- 各部分に破損等がないかご使用前にご確認ください。
- 最初にご使用になるときは食器用洗剤をやわらかいスポンジにつけて十分に洗い、すすいでください。
- 燻製をつくる際は、市販されているレシピ集等を参考に行ってください。また燻製の方法により保存できる日数が異なりますので注意してください。

◆特に注意していただきたいこと



警告 (取扱いを誤った場合、使用者が死亡、又は重傷を負う可能性が想定されることを示します。)

■やけどに注意

調理中や調理直後は手袋を用い、絶対に素手でふれないでください。やけどをするおそれがあります。特にお子様には十分注意してください。

■火災に注意

周囲に燃えやすい物や危険がないか必ず確認してからご使用ください。また、燃えやすい物の上で使用しないでください。火災など重大な事故を引き起こすおそれがあります。

■強風時使用禁止

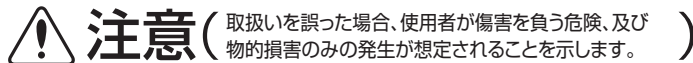
強風の時には絶対に使用しないでください。転倒による事故、火災のおそれがあります。

■屋外専用

必ず屋外でご使用ください。室内やテント内での使用は一酸化炭素中毒を招くおそれがあります。

■設置場所について

設置面が安定していて平らで安全な場所、また熱を発生しますので熱に強く燃えない場所に設置してください。



注意 (取扱いを誤った場合、使用者が傷害を負う危険、及び物的損害のみの発生が想定されることを示します。)

●部品をセットする時は、必ずそれぞれの部品がしっかりと固定されガタツキや歪みのないことを確認してください。

●製品には鋭利な部分があります。ご使用の際には必ず革手袋等耐熱性のある手袋を使用してください。やけどや、鋭利な箇所でのけがには十分注意してください。

●熱源を使用する場合は、SOTO 2バーナーまたは3バーナーを使用してください。また、スモーカーが2バーナーのゴトクの上に安定してのり、食材を入れても、バランスを崩さず、安定していることを確認してください。

●絶対に椅子の代わりに使用しないでください。けがややけどを引き起こすおそれがあります。また破損の原因になります。

●食材から出る油がチップに落ちるとチップに引火するおそれがあります。油受け皿を用意するなど油がチップに落ちないように注意してください。

●極端にチップが燃えると火災ややけどを引き起こすおそれがありますので十分注意してください。火力が強すぎないように火力調整には十分注意してください。

●使用中は「たくみ香房」から離れないでください。ときどき「たくみ香房」の中を点検し、燻煙材の燃え方に異常がないか確認してください。

●使用中は近くに必ず消火用の水を入れたバケツ、濡らした布などを用意してください。

●正面パネルの開閉時には指を挟まないように注意してください。

◆簡単レシピ

スモークミックス (温燻)

バーベキューパーティにぴったり！
しょうゆ味の和風ミックス。
調理時間は2時間30分～3時間です。

材料

かまぼこ・はんぺん・
プロセスチーズ・ちくわ 各適宜、
ゆで卵 4個、
煮汁 (だし汁200cc、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ1)
漬けタレ (しょうゆ大さじ2、酒大さじ2)

作り方

- ① かまぼこ、はんぺん、ちくわは食べやすい大きさに切ります。
- ② ゆで卵は殻をむき、煮汁で20分ほど煮ます。
- ③ ①、②をプロセスチーズと一緒に網に並べ、つけタレをぬり、そのまま1時間ほど乾燥させます。
- ④ 60～70℃の温燻で1時間～1時間30分ほど燻煙します。

燻し焼豚 (熱燻)

短時間で完成。本格的なチャーシュー！
調理時間は2時間30分です。

材料

豚ロースかたまり肉 500g、紅茶 1.5ℓ
漬け汁 (酒大さじ2、しょうゆ大さじ3、みりん大さじ1、粗挽き黒こしょう 小さじ1/2、おろしにんにく・おろししょうが 各1かけ分)
りんごチップ (おすすめ)

作り方

- ① 豚肉はたこ糸でしばり、形を整えます。
- ② 鍋に紅茶と①を入れ、20分程中火で煮ます。
- ③ ビニール袋に漬け汁を合わせ、②を入れ1時間程漬け込みます。
- ④ 水気を拭き取り、日陰で1時間程 (またはラップをせずに冷蔵庫に2～3時間程入れ) 乾燥させます。
- ⑤ 約100℃の熱燻で20～30分程燻煙したら、火種を止め、そのまま10分程余熱を加えます。

燻煙材の素材は、食材やお好みに合わせて選べます。

■さくら・・・強めの香りで肉類に最適。他のチップとのブレンドで魚類にも合います。

■りんご・・・甘くマイルドな香りで鶏肉や白身魚によく合います。

■ヒッコリー (オニグルミ)・・・香りもよく肉にも魚にもよく合う、ポピュラーなタイプ。

■なら・・・色付きが良く、初心者向き。魚にもよく合います。

■くるみ・・・重厚で、上品な味。魚肉などオールマイティーに使用できます。

■ブレンド・・・広葉樹のブレンドです。全ての食材に使用できます。

■ウイスキーオーク・・・洋酒がしみ込んだ樽を燻煙材にしたもの。鶏や白身魚に合います。

- 調理前に手をよく洗い、衛生面に気をつけましょう。
- 使用する調理器具等は清潔なものを使いましょう。
- 食材は新鮮なものを使い、特に夏場の調理は食材が傷まないよう十分注意しましょう。
- 本レシピで紹介する料理は加熱時間が短いため、完成後もなま物としてお考えいただきお早めにお召しあがりください。また、保存する場合は冷蔵庫をお使いください。

ご不明な点や不具合がございましたら、ご自分で修理なさらず、お買い求めになった販売店または当社「お客様係」フリーダイヤル ☎ 0120-75-5000までご相談ください。

SOTO
Sparked by nature

製造発売元

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

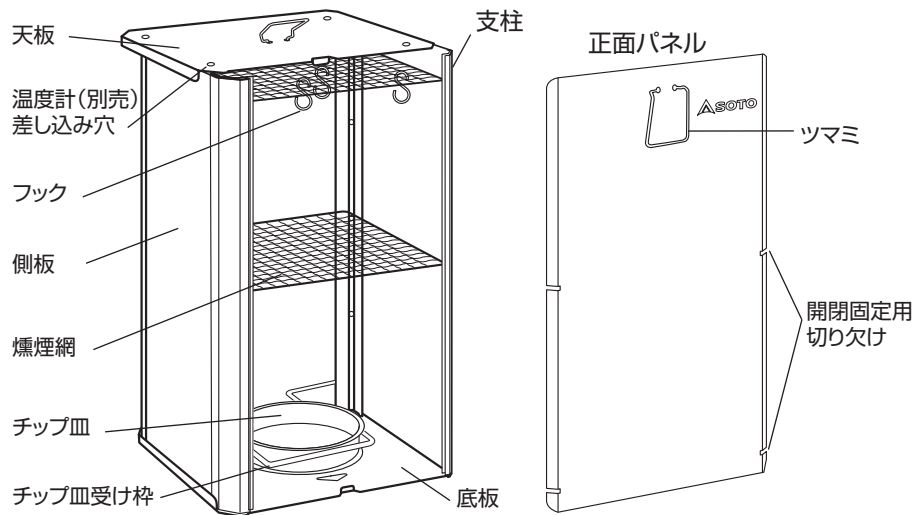
http://www.shinufuji.co.jp E-mail:info@shinufuji.co.jp

MADE IN JAPAN

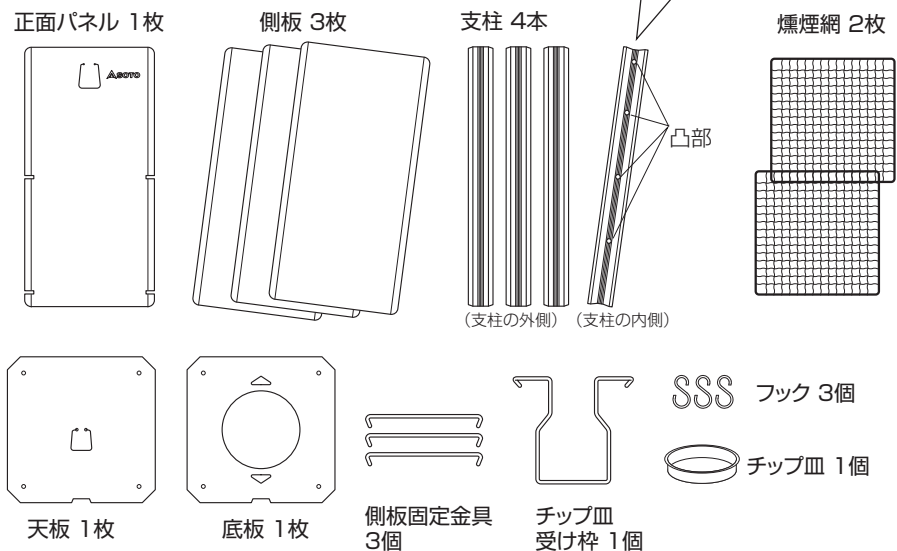
2017.1

◆各部の名称・セット内容

■各部の名称



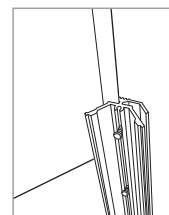
■セット内容



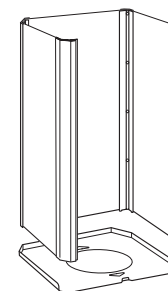
◆使用方法

■組み立て方

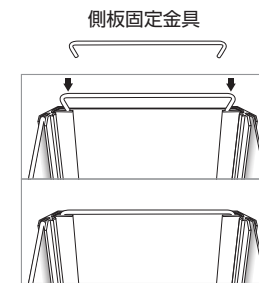
1.側板を組み立てる



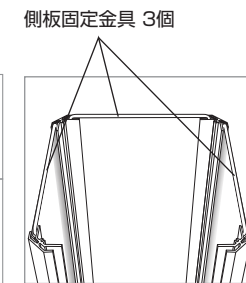
①支柱の凹部に側板のへ字部分を合わせてスライドさせます。



②4本の支柱と3枚の側板を組み、底板の上に置きます。

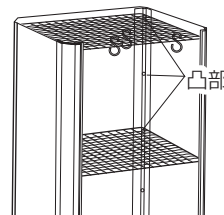


③側板固定金具3個を支柱と側板のすき間に押し込み固定します。



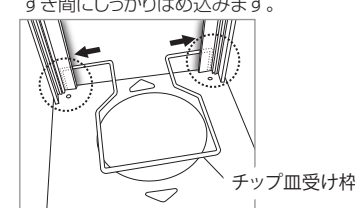
④側板3枚と支柱4本がぐらつかない事を確認します。

2.燻煙網・チップ皿を置く



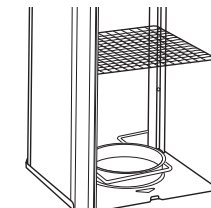
①燻煙網を支柱の内側の凸部に合わせて置きます。フックを使う際は、燻煙網1枚を最上段に置き燻煙網にフックを掛けます。

チップ皿受け枠を側板と支柱のすき間にしっかりとめ込みます。



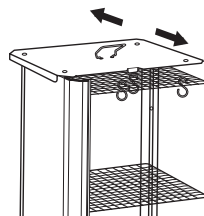
チップ皿受け枠

②チップ皿受け枠を図のようにL型部を背面の側板と支柱のすき間に差し込み固定します。※両サイドのL型部を外側へ押し込みます。

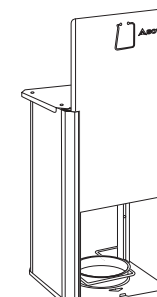


③チップ皿の縁をチップ皿受け枠に合わせて置きます。

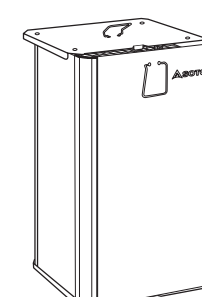
3.天板・正面パネルを設置する



①天板を図のような向きに設置します。天板は前後にスライドさせることができます。



②正面パネルを前面の支柱に合わせて、スライドさせてはめ込みます。

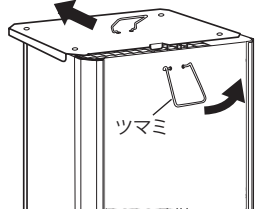


③組み立て完了です。

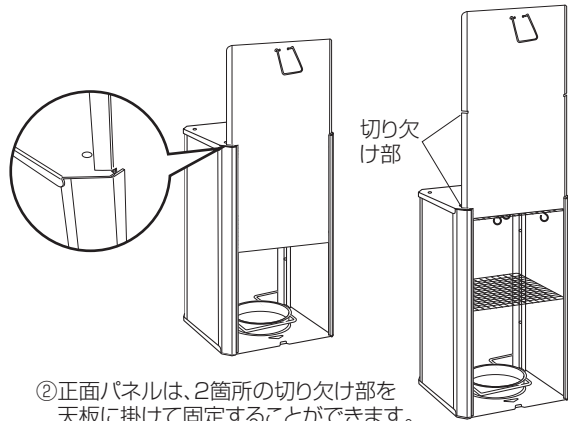
※収納は、組み立て方と逆の手順で行ってください。

■使用方法

1.天板・側板の開閉

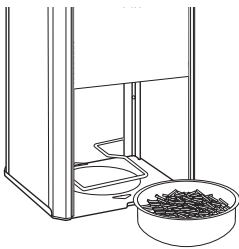


①正面パネルのツマミを持ち上げると天板が自動的に約10ミリ後方へ開きます。

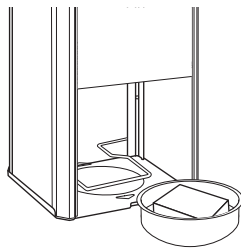


②正面パネルは、2箇所の切り欠け部を天板に掛けて固定することができます。

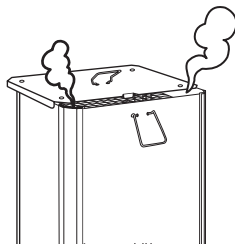
2.スモークチップ・スモークウッドを使う



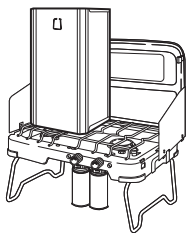
①チップ皿にスモークチップを入れ、チップ皿受け枠に置きます。



②スモークウッドを使用の際は、チップ皿に着火したスモークウッドをのせ、ウッドの火が消え燻煙だけになっていることを確認してチップ受け枠に置きます。



③本体内部の温度や燻煙の量は、天板のスライドにより調整します。



⚠ 注意

熱源を使用する場合は「SOTO 2バーナーまたは3バーナー」を使用してください。また、スモーカーがゴトクの上に安定してのっていることを確認して使用してください。不安定な状態で使用すると火災ややけどなどの事故を引き起こすおそれがあります。

⚠ 注意

燻煙中はときどき、本体の中を点検し、燻煙材の燃え方や食材に異常がないか確認してください。

⚠ 注意

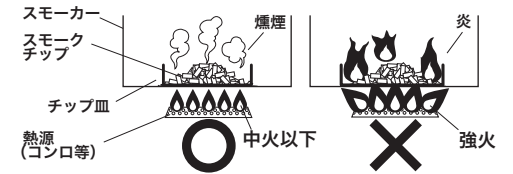
使用中、本体は高温になっています。やけどをするおそれがありますので使用時は、必ず手袋等を着用してください。

◆スモークチップのご使用にあたって

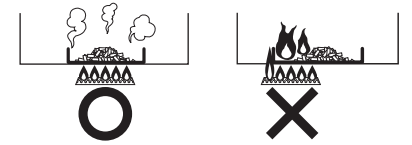
スモークチップは木のかげらです。

過度の熱を加えるとチップが燃え上がり炎が立ちますので以下の点にご注意ください。

①熱源に使用するコンロ等の火力は中火以下でご使用ください。火力が強いとチップが燃え上がり炎が立ちます。



②チップ皿は熱源(コンロ等)となる火口の中心に置いてください。中心からずらして置くと熱源の炎がチップ皿に入り込みやすくなり危険です。



③一度に使用するチップの量は、チップ皿の容量に対し5分目以下にしてください。量が多いとチップがこぼれやすく特にチップから炎が立ち上がった時は危険です。



④上記条件を満たしていても、熱が加わったチップから炎が立ち上がる可能性は十分あります。思わぬケガや事故を防止するためにもチップ皿を取り出すための「耐熱防火手袋」または「炭ばさみ」、「消火用の水、濡らした布」をあらかじめ準備してください。



⑤屋内では絶対に使用しないでください。

⑥スモーカーの近辺に燃えやすいものがないことを確認してから燻煙を始めてください。

⑦燻煙中はスモーカーのそばから離れないでください。また、時々スモーカー内のチップに異常がないか確認してください。

◆チップから炎が立ちにくくするためのワンポイントアドバイス

①アルミホイルで直径10cm程の皿を作ります。底の部分はチップ皿との接地面が大きくなるように平らにします。

②その中にチップを入れ、チップを包むようアルミホイルのフチを内側へ丸めます。

③チップの入ったアルミホイルをチップ皿の中心に置き燻煙を始めます。

※アルミホイルを敷くことで、使用済みのチップの処理が簡単になります。

※アルミホイルを利用した上記方法でもチップから炎が立ち上がることは十分あります。「スモークチップのご使用にあたって」の項目を必ずお守りください。

