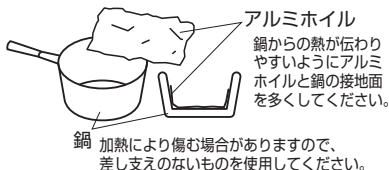


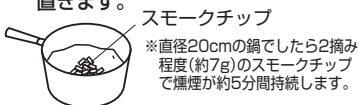
使用方法

① 底の深い鍋にアルミホイルを敷きます。

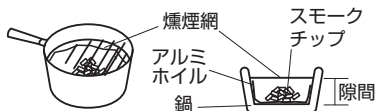
※あらかじめアルミホイルを敷いておくと、鍋や燃えつきたチップの後かたづけがラクです。



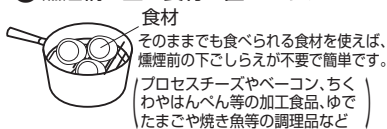
② アルミホイルの上にスモークチップを置きます。



③ 鍋の中に燻煙網を置きます。



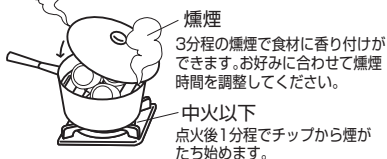
④ 燻煙網の上に食材を置きます。



⑤ コンロを点火し、チップから煙がたち始めたらず鍋にフタをして燻煙をかけてください。

※火力が強いとチップが燃え上がったり、食材が焦げたりします。火力は中火以下で調整してください。

※室内で行う場合は換気に注意してください。



※風味を重視した燻煙方法ですので調理した食品は保存食品ではありません。調理後はお早めにお召し上がりください。

使用上の注意

⚠ 注意

- ※直径20cm以上の鍋をお使いください。
- ※20cm未満の鍋では使用できません。
- ※燻煙中の鍋は、空焚きと同じ状態になります。そのため、ご使用する鍋は傷んでも差し支えないものをお選びください。
- ※アルミ製の鍋は破損しやすいので使用しないでください。
- コンロなどで過度の熱が加わるとスモークチップは燃え上がります。火力は中火以下でご使用ください。
- 熱源だけでなくスモークチップからも発熱しますので、鍋や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。
- 燻煙中はコンロやチップに異常がないか時々確認してください。
- 燻煙終了後、チップの燃え残りは完全に消火してから処分してください。
- 本品は燻製専用ですので、燻製以外には使用しないでください。
- 使用中は燻煙器具から絶対に離れないでください。
- 燻煙器具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行ってください。
- 必ず換気設備(換気扇等)のある場所で使用してください。

品質表示

- サイズ：直径φ196mmX高さ37mm
- 重量：87g
- 材質：鉄(クロームメッキ)



PL保険加入済
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.shin Fuji.co.jp

E-mail:info@shin Fuji.co.jp

MADE IN JAPAN