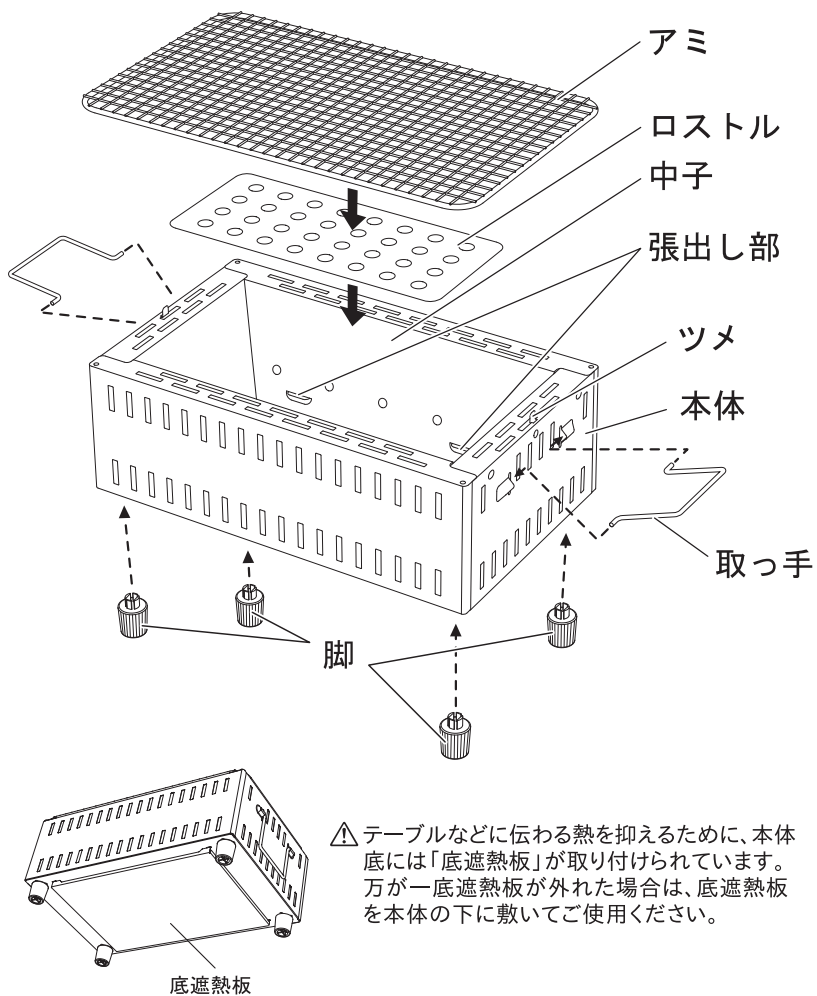


〈組立説明〉



シチリンを使った上手な炭火焼の楽しみ方

炭火特有の乾燥高熱と放射熱（輻射熱）で表面を焦がさず、中まで火を通すため焼き物がパリッと仕上がります。直火（じかび）本来の味を楽しめます。

◆炭の選び方◆

- 炭は大きく分けて、黒炭と白炭（備長炭）があります。
 - 黒炭は火つきが良く、発熱量も高く、早く燃焼温度が上がります。火持ちは良くありませんが、後始末が簡単で一般家庭用向きです。
 - 白炭は火つきが悪く、発熱量も低いですが、燃焼速度が遅く一定で、火持ちは良く、素材をじっくりおいしく焼き上げます。プロ用の炭です。
 - マンガローブ炭は黒炭の一種で揮発性が高く、固定炭素が低く若干臭いが強いですが、火つきが良いので屋外のバーベキューなどでお使いください。



黒炭



白炭



マンガローブ炭

- 家庭でご使用になる時は、それぞれの特徴を知り、使い分ける事が大切です。

①脚を本体につける
パチンと音がするまで差し込んでください。

②取っ手を本体につける
片側を本体の穴に差し込み取っ手を締めながらもう片方も穴に差し込みます。

③ロストルを入れる
中子の張出し部にのせます。

④アミを載せる
本体のツメがアミ目に入るようにのせます。

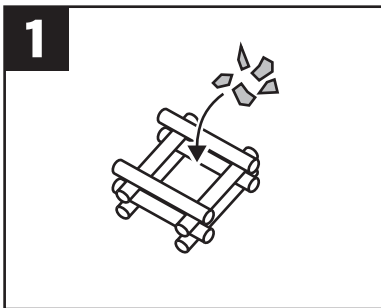
部品内容

- 本体・・・1
- アミ・・・1
- ロストル・・・1
- 取っ手・・・2
- 脚・・・4

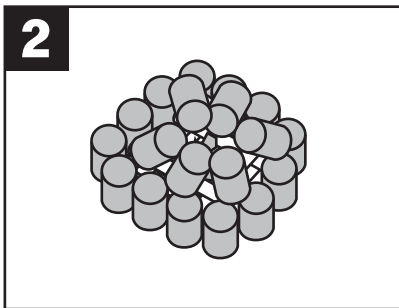
🔑 収納のワンポイント

発泡スチロールを外すことで、箱に組み立てたまま収納することが出来ます。

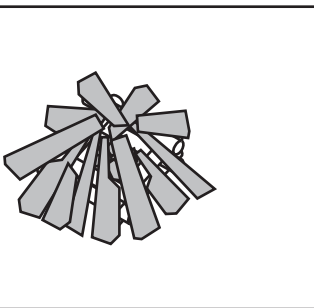
◆着火材を使わない簡単火熾しの方法◆



- ◆新聞紙をねじって10cm程の長さの棒を8本作ります。（シチリンによって短くしてください。）
- ◆作った棒をやぐら状に重ね、中に細かい炭を入れます。



- ◆やぐらを囲うように炭を並べます。（黒炭の場合は積み重ねるように、マンガローブ炭など長いものは立てかけるように並べます。）
- ◆炭の隙間からやぐらに火を付けます。
- ◆10～20分でパチッ、パチッと音がして火が付くので、ある程度安定したら広げて完了です。



◆炭火料理のコツ…『遠火の強火』◆

- 炭がよくおき、炭の表面に灰がついてからが焼きごろです。この灰分から近赤外線（2～5ミクロン）が放出され、素材の表面を焦がさず、早く素材の内部を加熱し、おいしく焼き上げます。灰分をふき飛ばさないように、炭火の火力をうまく調整するのがおいしく焼くコツです。
- 炭から炎が上がっている状態では炭火本来の焼き方が出来ません。炎がおさまってから食材を焼き始めてください。
- 「アミ」はご使用前に食用油を塗ってください。焦げつきにくく、長持ちします。
- 厚いお肉を焼く時は、水に12時間浸けた炭を、火がおきた炭の上に置き水蒸気の力で表面を焼くとふっくら、ジューシーに美味しく焼けます。
- 脂分の多い肉や魚は煙が多くです。脂分の少ない焼き鳥の「ささみ」や牛の赤身肉は煙が少ないです。
- 魚や貝などで炉端焼をする場合は、焼き汁が多く出て灰が舞い上がることがありますので、ご注意ください。
- 焼きイモは残火、又は、弱い火力でアルミホイルなどを使用せず、直にアミの上へ上げて焼いてください。表面の皮に焦げめがついたら竹串などで刺してみて、芯がなくなったら食べごろです。

◆炭の量◆

- 炭の量は、できるだけ少なくして焼くのがコツです。目安としては「中子」の容積の1/2位にしてください。
- 炭と焼き物との間に適度な空間が必要です。多く炭を入れ過ぎますと、間隔がなくなり黒コゲになります。また、一斉に炭がおき、シチリンの外側も熱くなりますのでご注意ください。特に黒炭は急激に温度が上がるため、入れ過ぎないように十分ご注意ください。

◆ご使用後には…◆

- 肉や魚の焼き汁は「中子」の灰の上に落ちますので、ご使用後も「中子」は水洗いせずに、灰を残しておいた方が、焼き汁が直接鉄板に当たらず「中子」が長持ちします。尚、灰は、家庭菜園、植木鉢などに肥料としてもお使いになれます。水洗いをした場合は、水分をよくふきとって油を塗り、保管してください。
- ⚠️ 部品材料は主に鋼板製ですので、ご使用後の洗浄、お手入れの際は、手を切らないように十分注意してください。
- 炭はそのまま放置しても燃えつきますが、何回もお使いになる場合は「火消しつま」をお使いになると経済的です。

使用上の注意事項

安全のために必ずお守りください。

（☞ 記号は禁止の行為であることを告げるものです。）



警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

- ⚠️ 火おこしの際、ガソリン、灯油等は使用しないでください。火災ややけどの原因になります。
- ⚠️ 閉め切った部屋での使用は、一酸化炭素中毒の原因になりますのでご使用にならないでください。室内でのご使用の場合は、換気と飛び火による火災に十分注意してください。レンジフード（換気扇）の下でお使いになると煙の排出と換気ができます。



注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

- ⚠️ 屋外でも場所によっては使用を禁止されている所があります。ご確認の上でご使用ください。部品は主に鋼板製ですので手を切らないように注意してください、取扱いの際は、必ず手袋（軍手等）を着用してください。尚、火おこしや調理の際はやけど等の危険があるため純綿の軍手をご使用ください。（ビニールやゴム、化繊等の手袋は、熱により溶けて皮膚に付着する場合がありますので使用しないでください。）
- ⚠️ 燃料は、木炭、豆炭（チャコールブリケット）をご使用ください。
- ⚠️ 水平でない場所、凸凹な地面での使用はしないでください。転倒するおそれがあり危険です。
- ⚠️ 使用中はシチリンのそばから離れないでください。
- ⚠️ 使用中のシチリンの移動はしないでください。転倒するおそれがあり危険です。
- ⚠️ 使用中、および使用直後は、本体・アミなどが熱くなっていますので、手などふれないでください。
- ⚠️ 使用中、お子様やペットが近づかないように注意してください。
- ⚠️ 使用中はシチリンの周囲に可燃物を置かないでください。飛び火等で火災のおそれがあります。また、風の強い時にも十分注意してください。
- ⚠️ 使用に際し、消火用の水を用意してください。
- ⚠️ 燃焼中の燃料に水をかけないでください。水蒸気が上がり危険です。
- ⚠️ 使用後は完全に火が消えていることを確認し、シチリンが十分に冷めてからかたづけしてください。
- ⚠️ 屋外での使用の際は、直射日光により外部が熱くなる場合があります。
- ⚠️ 木炭の量や外気温の条件によっては、本体側面も部分的に熱くなる場合があります。
- ⚠️ ビニール製の敷物の上での使用はおやめください。
- ⚠️ 同梱部品以外での器具を使つての使用はしないでください。

初めてご使用になる際は

アミを初めてご使用の際は、よく水洗いし、乾いてから食用油を塗布してご使用ください。また、炭の量によっては、まれに熱によりめっきが劣化し白くなる場合があります。白くなったときは、ナイロン製タワシ付の台所スポンジやタワシなどで落とし、水洗い後食用油を塗ってからご使用ください。食品衛生法に適合しためっきを使用しておりますので、万が一口に含んでもしまっても人体に影響を与えることはありません。



袋
緩衝材

PAT.

日本製

仕 様

- 材質：本体／スチール
アミ／スチール
- 商品サイズ／（約）幅36.5×奥行21.5×高さ15cm
- 商品重量／（約）1.7kg

お願い
製品に不都合な点がありましたら、お手数でも弊社フリーダイヤルまでご連絡ください。早速お取り替え等の対応をさせていただきます。

※製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますので、ご了承ください。
●ご不明な点がございましたら下記フリーダイヤル、グリーンライフ「お客様サービス係」までお問い合わせください。

フリーダイヤル
受付窓口 0120-717152

受付時間▶9:00～17:00（土日・祭日・夜間は留守番電話になります。）



株式
会社

グリーンライフ

本 社 〒955-0852 新潟県三条市南四日町3-7-58
TEL(0256)36-4001（代） FAX(0256)36-4050
E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp
URL: http://www.greenlife-web.co.jp