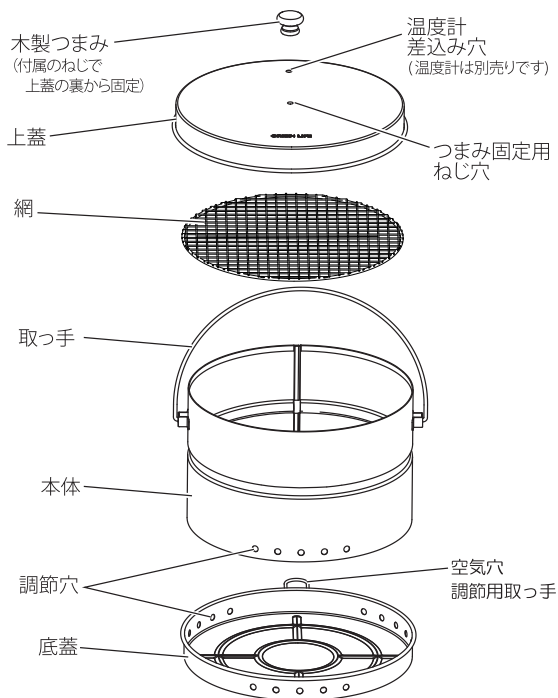
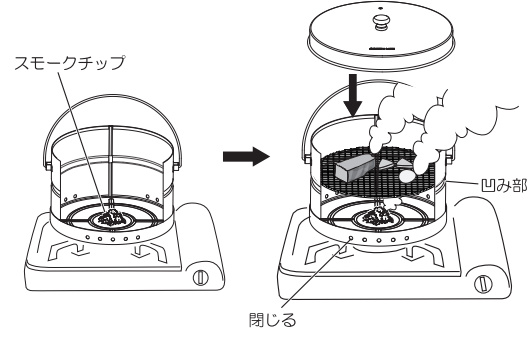


■部品内容

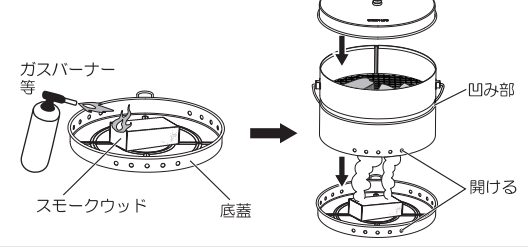


■使用方法

○スモークチップを使用する場合



○スモークウッドを使用する場合



●スモークチップを使用する場合

- 1：本体を熱源（カセットコンロ、電気コンロ等）の上に載せます。
- 2：本体の空気穴を閉じ底蓋の中央にスモークチップをひと掴み（約 6g）入れます。
※食材の量などでスモークチップの量を調整してください。
※アルミホイルを敷いてスモークチップを入れると片付けが楽になります。
- 3：網を本体の凹み部に載せ、食材をならべます。網が汚れている場合は汚れを拭き取ってから使用してください。
- 4：弱火で加熱を開始し、スモークチップから煙が出てきたことを確認してから上蓋を閉めます。
※火力が強かったり煙が多いと内部の温度が上がり食材が焦げる場合があります。その場合は加熱を止めて、空気穴の調整や上蓋をずらして煙の量を調節してください。
- 5：スモークチップを追加する際は加熱を止め、本体を持ち上げ追加してください。
※調理中は取っ手が熱くなっていますので綿の軍手等を使用してください。

●スモークウッドを使用する場合

- 1：本体から底蓋を外します。
- 2：外した底蓋にスモークウッドを載せます。
- 3：網を本体の凹み部に載せ、食材をならべます。網が汚れている場合は汚れを拭き取ってから使用してください。
- 4：スモークウッド全体に火を点けます。
- 5：スモークウッドの炎が収まり煙が出てきたことを確認してから、底蓋にゆっくり本体をセットします。
- 6：スモークウッドの燃焼のために空気穴を開けた状態にし、上蓋を閉めます。

■空気穴の調整方法

本体の取っ手と底蓋の取っ手を持ち回転させて空気穴の調節をしてください。スモークウッドの燃焼具合や、煙の量を調節できます。

⚠ 加熱中に穴の調整を行う際は本体が高温になっていますので必ず綿の軍手を着用して調整を行ってください。

■お手入れ方法

- 片付けるときは、必ず本体の温度が下がったことを確認してください。
- 市販の柔らかいスポンジ等に中性洗剤を付け内側に付いたヤニや油脂を洗い乾かしてください。
※研磨剤入りの洗剤は使用しないでください
- ステンレスは絶対にさびないのではなく、極めてさびにくい金属です。
保管状況や使用頻度等によってさびが生じることがあります。



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。

- ガソリン、灯油等は使用しないでください。

- 室内でのご使用は、一酸化炭素中毒や火災の原因になりますのでおやめください。



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が禁止されている所がありますので、確認のうえご使用ください。

- 無理な力や衝撃を加えたり、加工や改造、破損の応急処置を施しての使用はしないでください。

- 使用中は本体から目を離さないでください。

- 使用後は、完全に火が消えていることを確認し、十分に冷めてから片付けてください。

- 風の強いときは使用しないでください。

- 燃焼中の燃料に水をかけないでください。

- 使用中は本体に触ったり移動はしないでください。

- 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。

- 本製品を取り扱う際はやけど・けがを防止するため、必ず綿の軍手等を着用してください。

- ビニールやゴム、化繊等の手袋は使用しないでください。

- 顔や体を本体に近づけないでください。

- 使用中は本体等が熱くなりますので注意してください。

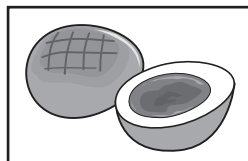
- 使用中は、お子様やペットが近づかないよう注意してください。

- 使用中は本体の周囲に可燃物を置かないでください。

- 水平でない場所、凸凹な地面では使用しないでください。

- レジャーシート等のビニール製の敷物の上で使用しないで下さい。

■ 簡単スモークレシピ

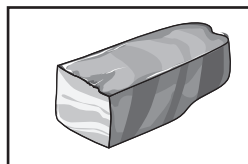


● 燻製ゆでたまご

材料 たまご・・・数個

作り方

- 1: たまごを茹で殻を剥いて表面の水分を拭き取ります。
- 2: スモーカーの中に入れ、スモークチップ(熱燻)なら10分程度スモークウッド(温燻)なら90分程度色の付き具合を見ながら燻製して完成です。

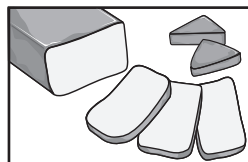


● スモークベーコン

材料 ベーコン・・・適量

作り方

- 1: ベーコンは既に燻製された物ですが、更においしくするためにブロックのままスモーカーに入れ、スモークチップ(熱燻)なら30分程度スモークウッド(温燻)なら120分程度燻製をすると香りが付き美味しく召し上がれます。

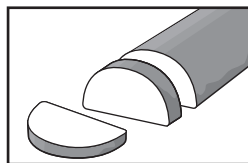


● スモークチーズ

材料 チーズ・・・適量

作り方

- 1: チーズをスモーカーの中に入れ、スモークウッド(温燻)で90分程度色の付き具合を見ながら燻製して完成です。
※温度が高いとチーズが溶けるので注意してください



● 燻製かまぼこ

材料 かまぼこ・・・適量

作り方

- 1: かまぼこ表面の水分を拭き取ります。
- 2: スモーカーの中に入れ、スモークチップ(熱燻)なら10分程度スモークウッド(温燻)なら90分程度色の付き具合を見ながら燻製して完成です。

※燻製中に食材の表面から水分が出た際は、押さえるように拭き取るとよいです。

■ 製品仕様 ■

寸法:(約) 幅29×奥行29.5×高さ18.5cm

材質: 本体/ステンレス 網/スチール(めっき)
木製つまみ/天然木

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。

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。

●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 新潟県三条市南四日町3-7-58
〒955-0852 TEL(0256)36-4001(代)
FAX(0256)36-4050

E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp
URL: http://www.greenlife-web.co.jp

SS-25



4 971715 366704

MADE IN TAIWAN



ダンボール

00