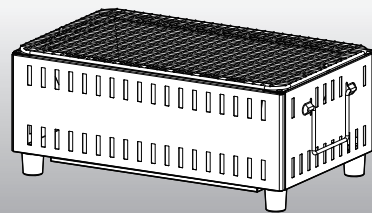


GREEN LIFE コンパクト卓上シチリン

< UC-350-YC >

取扱説明書

このたびはコンパクト卓上シチリンをお買い上げいただき誠にありがとうございました。
正しくお使いいただくために、この取扱説明書をよくお読みになり内容を理解されたうえで
ご使用くださいますようお願いいたします。なお、お読みになったあとこの取扱説明書は
大切に保管してください。



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した場合、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。
- △ 室内でのご使用は一酸化炭素中毒および飛び火による火災の原因になりますのでおやめください。
- △ ビニール製の敷物の上での使用はおやめください。火災ややけどの原因になります。



⚠ 注意 この表示を無視して誤った取扱いをした場合、使用者が傷害を負う危険が想定される、又は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。なお、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、化学繊維等の手袋は、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片付けてください。
- △ 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。
- △ 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。

〈製品仕様〉 材質（仕上げ） 本体：スチール（焼付塗装） アミ：スチール（めっき）
脚：6 ナイロン樹脂

ご不明点がございましたら、QRコードよりWebサイトの「お問合せ」、もしくは「よくある質問」をご確認ください。
通信料金はお客様の負担となります。



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。

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。）

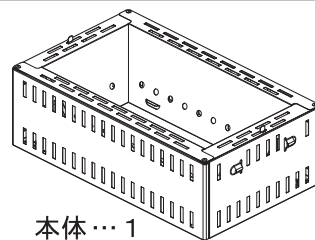


株式会社
グリーンライフ
本 社 新潟県三条市南四日町3-7-58
〒955-0852 TEL(0256)36-4001(代)
FAX(0256)36-4050
E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp
URL: https://www.greenlife-web.co.jp

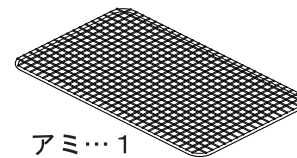
UC-350-YC 01

部品内容

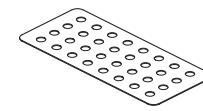
部品内容をご確認のうえ、正しく組み立ててください。
△ 部品材料は主に鋼板製ですので手を切らないように注意してください。取り扱いの際は必ず手袋を着用してください。



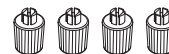
本体…1



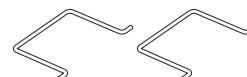
アミ…1



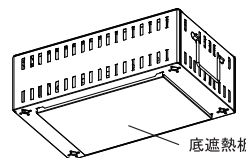
ロストル…1



脚…4



取っ手…2



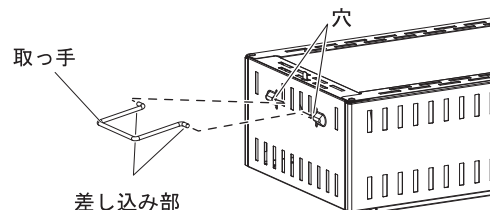
底遮熱板

⚠ テーブルなどに伝わる熱を抑えるために、本体底には「底遮熱板」が取り付けられています。万が一底遮熱板が外れた場合は、底遮熱板を本体の下に敷いてご使用ください。

〈組立て方〉

①取っ手を取り付ける

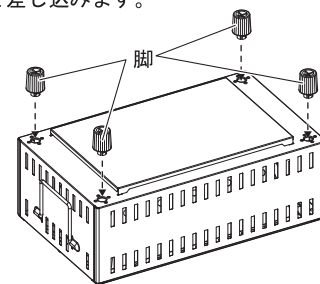
取っ手の差し込み部を縮めて本体の穴に差しします。（反対側も同様）



差し込み部

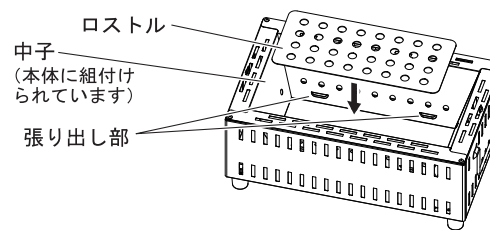
②脚を取り付ける

本体を裏返し、脚を差し込み穴へパチンと音がするまで差し込みます。



③ロストルを入れる

中子の張り出ししている部分にロストルを載せます。



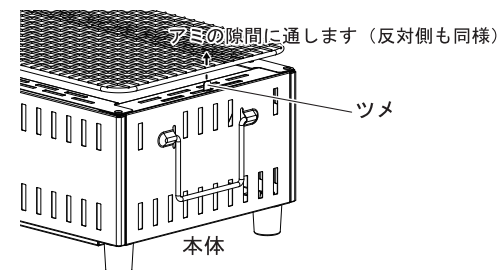
中子
（本体に組付け
られています）

張り出し部

ロストル

④アミを載せる

本体のツメがアミ目に入るように載せます。



アミの隙間に通します（反対側も同様）

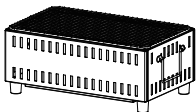
ツメ

本体

シチリンを使った上手な炭火焼の楽しみ方

■初めてご使用になる際は――
初めてご使用の際はアミをよく水洗いし、乾いてから食用油を塗布してご使用ください。

◆用意するもの◆



シチリン



炭



着火剤



火ばさみ

◆炭の選び方◆

炭は種類によって燃え方に特徴があります。家庭でご使用になる時はそれぞれの特徴を知り、使い分けることが大切です。

黒炭



火つきが良く、発熱量が高いため早く燃焼温度が上がります。
後始末も簡単です。
しかし燃焼が早い分、火持ちは良くありません。
一般家庭用向きの炭です。

白炭



火つきが悪く、発熱量も低いですが、燃焼速度が一定で火持ちも良いです。
そのため、素材をじっくりおいしく焼き上げることができます。
上級者向けの炭です。

マングローブ炭



黒炭の一種で揮発性が高く、固定炭素が低く少し臭いが強いです。
しかし火つきが良いため火おこしはしやすいです。
屋外バーベキュー向きの炭です。

ヤシ殻炭

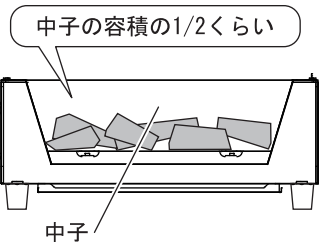


燃焼時間がマングローブ炭の約2倍と、かなり火持ちが良い炭です。
また水分量が少ないため爆ぜにくく、火の粉も舞いにくいので安心して使用できます。

◆炭の量◆

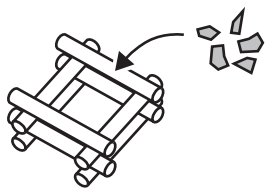
●炭の量は、できるだけ少なくして焼くのがコツです。目安としては「中子」の容積の1/2位にしてください。

●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。また火力が強まり、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。



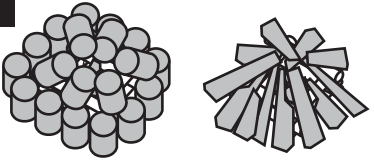
◆着火剤を使わない簡単火おこしの方法◆

1



- ◆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。

2



黒炭

マングローブ炭など

- ◆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、マング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いただくと焦げつきにくく、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出ます。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。
- 焼きイモは残り火、又は弱い火力でアルミホイルなどを使用せず、直にアミの上に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。

ご使用後は…

- 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。
- 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。
- 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「火消しつぼ」をお使いになると経済的です。
- △部品材料は主に銅板製ですので、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。

🔪 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。