

## ご使用前に必ずお読みください

e-オープンのご使用上の注意

※この商品は屋外専用です。

屋内で使用しないでください。

室内で使用すると、一酸化炭素中毒や火災等、思わぬ事故につながります

- ※ 使用する場所の周囲2mは燃える物が無い場所でご使用ください
- ※ 火を付ける前に万が一の火災防止のために、バケツに水を入れてご用意ください
- ※ 風の強い時は火災につながるおそれがありますので、使用を中止してください。
- ※ 本体は地面の固い場所で、なおかつ水平な所でご使用ください。その他の場所でご使用しますと、本体が転倒する可能性があります。
- ※ 本体は使用中と火が消えてからしばらくは本体が非常に熱いので、火傷の危険があります。ぜったいにさわらないでください。
- ※ 本体パーツは非常に重いので、二人以上で十分注意して持ち運びしてください。
- ※ 本体パーツはまれに鋭い箇所がございます、持ち運びや取り扱い時は、必ず革手袋をしてください
- ※ この本体の通常の使い方以外の使い方はしないでください
- ※ その他、ご不明な点がございましたら使用を中止して、製造元「北澤アート」までご連絡ください

TEL0266-61-8422

FAX0266-61-8433

399-0101

長野県諏訪郡富士見町境3598

北澤アート

## e-オーブンの使い方

1. 専用据え付け台を場合は水平な場所で地面が固い場所を選び足を組み立てます。周囲2mに燃えやすいものがないことを確認してください。
2. 炉を乗せます（焚き火はこの状態で行います）
3. オーブンを乗せます
4. 天板を乗せて煙突を差し込みます
5. 炉の焚き口から薪を入れて火を焚きオーブンの温度が適温になったらご使用ください。
6. 十分温度が上がったら火傷に注意し煙突を取り外すと、薪の消費が押さえられます

角棒とパン&ピザ焼き用アルミ板について

オーブン内に直接鍋やフライパンを置いて調理するときに

温度が高すぎる場合は付属の角棒を鍋やフライパンの下に置いて隙間を空けることで火力の調整が出来ます。

さらにオプションのパンピザ焼き用アルミ板を角棒の上に置いて

その上に鍋などを置くとさらに下火が弱くなり温度調整に便利です。

釜戸

釜戸用アタッチメントを火室部またはオーブン部の上に乗せて煙突を付けて使用します。

ご飯を炊く場合はオーブンの上に乗せてオーブン温度が十分に上がってから炊飯すると上手に炊けます

たとえばお米2合と適量の水を入れて沸騰したら10分で釜を降ろします。

20分蒸らして出来上がり。

1合増えるごとに2分間沸騰時間を延長します

## オーブン料理のヒント

### 上手にオーブンを使うには

美味しくオーブンで料理をするには、温度が大切です。

基本的には付属の温度計はオーブンの側面に貼り付けて使用しますが、付ける場所で温度が違うので、この温度は目安にして参考値としてご使用ください。

毎回同じ場所に付けて調理すると目安がわかってきます。

**ピザ**は、専用のアルミ板の上に乗せて焼きますが、その時付属の角棒を下に敷き、アルミ板を浮かせた状態で焼くとバランスよく焼き上がります。

参考温度は300度～350度です。

温度が上がりにくい時は細く割った薪を使うと良いでしょう。

**肉や野菜**を焼いたりするときは、250度～300度くらいが目安です。

使うフライパンは取手が無い物を使用します。

温度が高いときは通常薪の量で調整しますが

付属の角棒を下に敷いてフライパンを浮かすと良いでしょう。

それでも温度が高い場合はオプションのピザ用アルミ板を角棒の上に敷き、その上に乗せると温度調整が出来ます。

肉の量で違いますが、2～3分で一度裏返して見てください

- ※ 肉を焼いてフライパンに水分が出てしまったら温度が低すぎです。
- ※ 鳥の丸焼きは280度くらいで30分～45分（鳥の大きさに時間が変わります）
- ※ 必ずオーブンの扉は閉めてください（おいしさが違います）

**パン**を焼くときは一度温度を上げておき、熾きを沢山作ってから温度が下がってくるときに焼くのが旨く焼くコツです。他にナラ炭などを使うと温度が比較的低温で一定に保てるので何度も沢山焼くときには便利です。

その他、の料理や詳しい使い方はホームページでご紹介していますので参考にしてください。

E-オーブンは皆様のご意見を参考にして改良を重ねて製作しております。ご意見やご感想等ございましたら