

キッチン裏の薪オーブンの使い方

※室内土間のキッチンストーブ2台と外にある薪オーブンは同時に使用できません



①室内の土間にある薪オーブンと薪コンロの煙突のレバーを倒します



②外の薪オーブンの煙突部の持ち手が横になっているので縦にします
これが煙突に筒抜けの状態です。



←これを
このように→



③下の扉をあけて細い焚き付けにバーナーで火をつけて徐々に大きな薪を追加します。

④扉を閉めて煙突部の持ち手を回して扉から煙が出る直前の位置で止めます。
扉から煙が出て閉まったら、少しだけ縦になる方向へ回します。



オーブンの適温確認

オーブン扉をあけて周囲に触らないようにオーブン内に手を入れ

「いちストーブキッチン、にストーブキッチン、さんストーブキッチン」と数えていって我慢できなくなったら手を引っ込めます。

「さんストーブキッチン」で限界なら中高温なの肉や野菜などの焼き物は適温です。

1ストーブキッチン～2ストーブキッチンで限界なら高温なのでピザ焼きの適温です

パンなどの低温度の調理なら4ストーブキッチン～5ストーブキッチンです

火を消したいときはそのまま自然に消えるのをお待ちください。

炎が出ているうちに持ち手を横に倒すと煙が手前に出てきてしまう恐れがあります

※炎が出なくなったら室内のストーブキッチンが使えるように持ち手を横にしておいてください



焼くスタイル

写真上左：フライパン直置き。肉を美味しく焼くならこのスタイル。

写真上右：下火が強すぎる場合は角棒を敷くと下火が弱くなり上火に回ります



写真下左：さらに下火が強すぎる場合はアルミ板を使います。角棒の上にアルミ板
その上にフライパンです。

PIZZAを焼く場合はフライパンの代わりにアルミ板に直接生地を置いて焼きます。

写真下右 中段の網を使っても下火を抑えられます。工夫次第で色々な料理が楽しめます。

