

土間の薪オーブン使い方

このオーブンは薪オーブンSMART2を簡易断熱して設置しております。

①煙突の横にあるレバーが倒れている場合は真上に立てます。

このレバーが立っていると煙が煙突にスムーズに流れて行きます。

着火時はこの状態です



②オーブンの隣のコンロのレバーが倒れている事を確認してください。

③オーブンの左側のサッシを1cmくらいあけてください。

④下の扉をあけて細い焚付けをバーナーで着火します。徐々に太い薪にして行きます。始めは手前から煙が出てきますので、火をつけたら扉を閉めてください。

この時、換気扇は停止してください。

オーブンの温度が十分に上がったなら調理開始できます。



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
温度が十分上がったらダンパーを徐々に倒して行きます。

火焚き口の扉を閉めた状態で煙がこちらに出てこない範囲で調整してください。

オーブンの温度が長持ちします。



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。

このレバーを完全に倒すと煙が手前に出てきてしまう恐れがありますので
絶対にやめてください

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。

