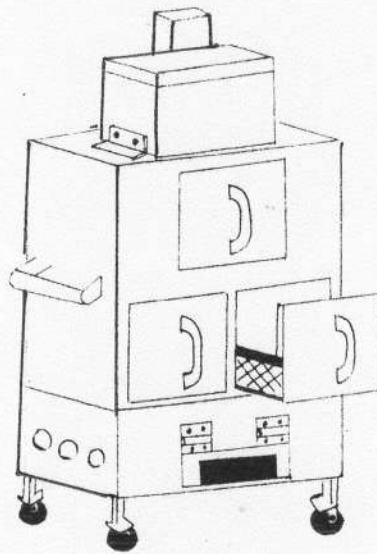


# タチバナの芋釜

使用・操作ガイド



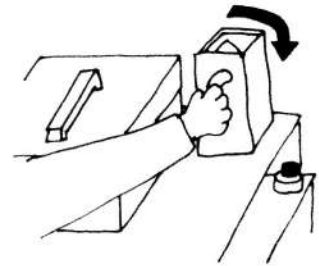
# タチバナの芋釜で上手に芋を焼く方法



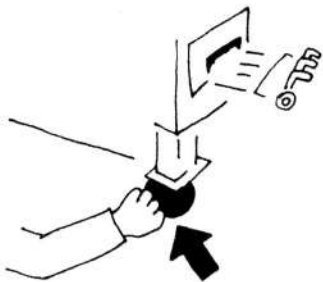
① ゴム栓を外し、水を入れてください。水は本体の過熱を防ぎます。※使用時以外も水を張っておくとタンクのサビを防ぎます。



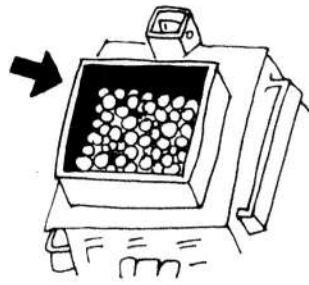
② ゴム栓を戻し、コックは水蒸気を通すために少し開いておきます。



③ 煙突のダンパーを少し開いておきます。(閉じていると火が消える恐れがあります。)



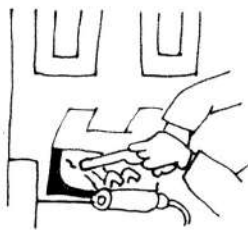
④ 本機を安定した場所に設置し、キャスターのストッパーを掛けておきます。(本体は使用中過熱しますので直接触れないでください。)



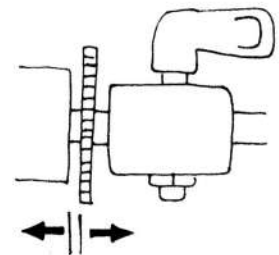
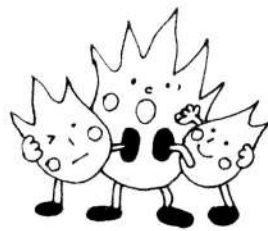
⑤ 保温箱に那智石を敷き詰めてください。



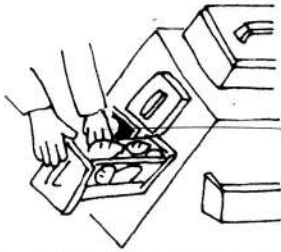
⑥ 各引き出しに芋をいれます。(最初、釜が冷えている時は小さい芋から焼きましょう!)



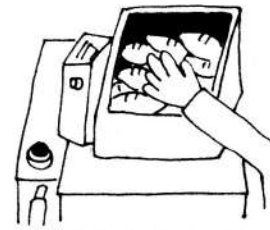
⑦ 点火ライターでバーナーに点火します。⑧ バーナーは三連式になって最初は**強火**でスタートします。※生ガスの注意してください。室内使用の際は、ヒューズコックの使用をお勧めします。



⑨ 空気ダンパーにて炎が完全燃焼するように調整します。

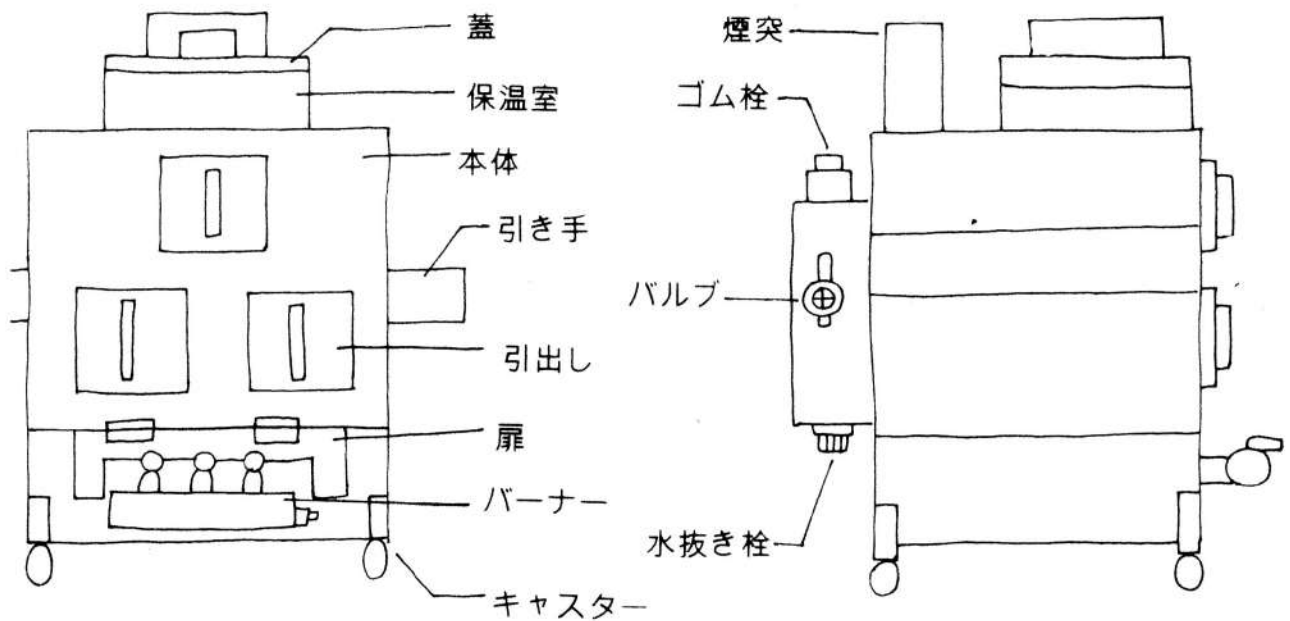


⑩ 下段の引出しの方が上段の引出しよりはやく焼き上がりますので時々引出しを入れ替えます。



⑪ 指で芋を押さえ、少し柔らかくなったら保温箱に入れて保温します。※通常100gの芋が70gになるくらいが焼き上がりの目安です。

## ★ 各部名称 ★



注意：コンロの火力が強いため、下段の引き出しの網は傷み易くなります。網を長持ちさせるために 使用中は①～⑤の引き出しをこまめに交換するようにしてください。