

LOGOSの森林 スモークポット

FOREST OF LOGOS SMOKE POT

No.81066010

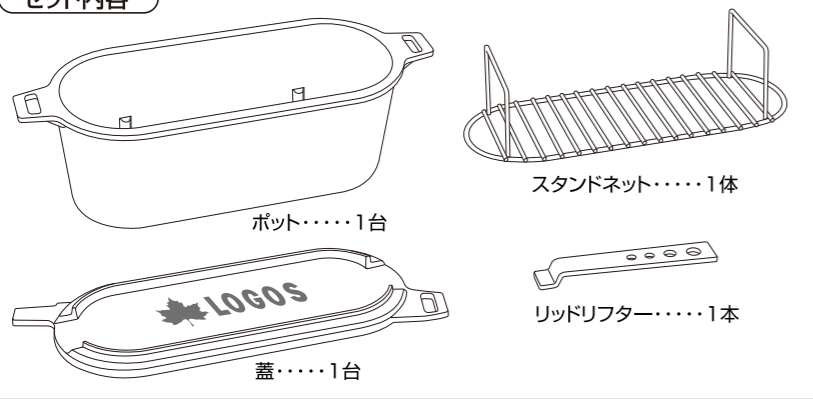
組立・取扱い説明書

この度は、本商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。ご使用前に、この説明書をよく読んでください。事故やケガ・器具の損傷等を防ぎ、安全に正しくご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。この取扱い説明書は、大切に保管してください。

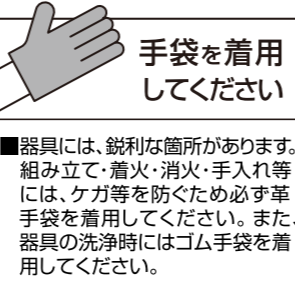
取扱い方法と注意

※パーツの形状やパーツの収納位置など、実際とは若干異なる場合があります。※製品の仕様は予告なく変更する場合があります。
●取扱い方法と注意をよく読んで正しく使用してください。

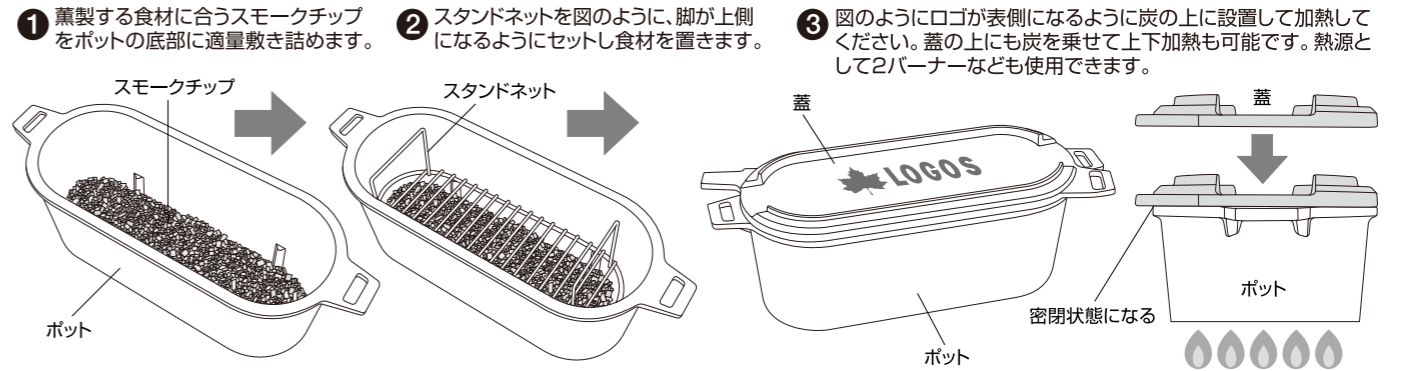
セット内容



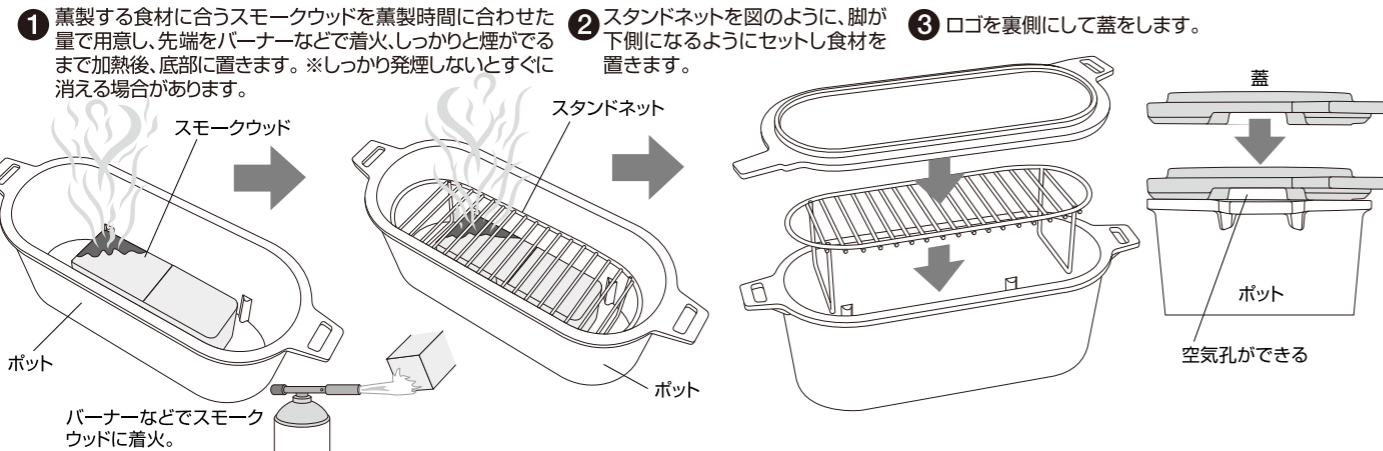
シーズニング不要!!



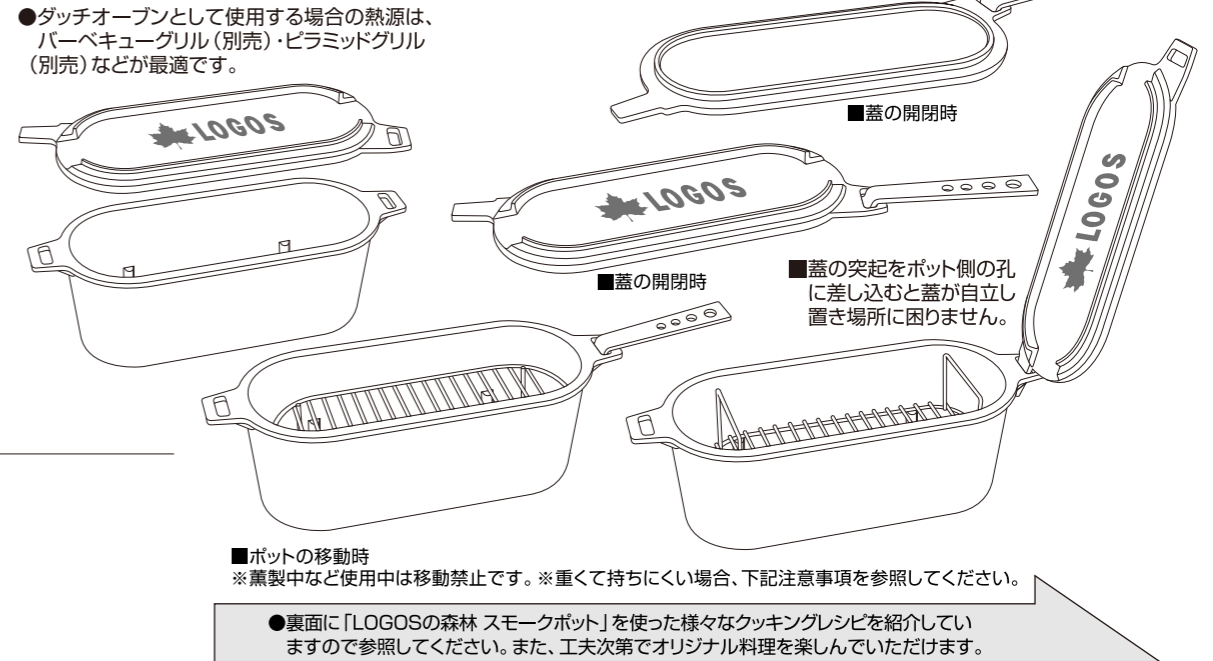
スモークチップ(別売)で熱薫する場合



スモークウッド(別売)で温薫する場合



ダッチオープンとして使用する場合



スモークポットの撤収・手入れについて

- スタンドネットは食器用洗剤で洗った後、完全に乾かしてください。
- ポット・蓋・リッドリフターはタワシ(金属製タワシは厳禁)などを使って水洗いした後、よく乾かしてから食用油を薄く塗ってください。
- 保管・運搬の際は、衝撃・振動などによる傷・カケ・削れの発生を防ぐため、必ず蓋とポットの間に緩衝材を使い、直接触れ合うことのないようにしてください。ポット内にスタンドネット・リッドリフターを収納する場合はそれぞれを緩衝材で包んでください。
- ※熱源としてバーベキューグリル・ピラミッドグリルを使用した場合の取扱いについては、各火器に添付の取扱い説明書に従ってください。

使用上の注意

●事故やケガ、器具の損傷を防ぐため、下記の事項を必ず守ってください。(製品には鋭利な部分があります。設置・着火・手入れの際は必ず革手袋を着用。洗浄時はゴム手袋を着用し、ケガをしないよう注意してください。)

以下の事項は不注意による取扱いなどによって、器具の転倒等による火災や火傷等のケガ・器具の破損等、重大事故に繋がる恐れがあるため、絶対に厳守してください。



- 卓上では使用しないでください。
- 不安定な場所に設置しないでください。
- 屋内(室内・ガレージ内・テント内・タープの下等)での使用は絶対にしないでください。
- 子供に取り扱いをさせないでください。

- 燃料・着火剤にガソリン・灯油・ガス・アルコール等は、絶対に使用しないでください。
- 周囲に可燃物がある場所では使用しないでください。
- 燃焼中・スモーク中に素手でスモークポットや調理器具などに触れないでください。

- 燃焼中にグリルやスモークポットを移動しないでください。
- 風の強い日や雨天時には使用しないでください。
- 消火の際、器具に水をかけないでください。急激な温度変化で器具の破損や、高温の水蒸気が爆発的に発生し大変危険です。
- 使用中、子供やペットを周囲で遊ばせないでください。



- 使用の際は、必ず通気性のよい屋外に設置してください。
- 鋳物製品の性質上、表面には凹凸が生じます。
- 楕円形の形状上、本体と蓋の間には多少のガタつきが生じます。ご了承ください。
- 製品には鋭利な部分があります。設置・着火・手入れの際は必ず革手袋を着用してください。また、洗浄時にはゴム手袋を着用し、ケガをしないよう注意してください。
- 必ず、周囲の安全を確保し、安全のためのスペースを十分取り、ぐらつきのない、平らで安定した場所に設置して使用してください。
- 使用後、付着した匂いは完全に取ることができません。
- リッドリフターを使用の際は、落下に注意し、重く持ち運びが困難な場合は、両手で持って保持できるか確認後に移動してください。
- 重く持ち運びが困難な場合は、消火後、冷めてから移動させてください。
- 使用後の残り火の始末はチップ・ウッドが完全に燃え尽き、器具が冷れたことを確認後に行ってください。
- 消火後の炭や灰は各市町村の処理区分に従って処理してください。

警告! ●熱源にグリルを使用中、引っかけたり、物が倒れたりしないよう十分注意してください。調理器具などを載せている場合は特に注意してください。●熱源に火器を使用する場合、燃料の入れ過ぎは器具の変形・変色につながりますので必要以上に入れないでください。●火床の熱により設置面を焦がす場合があります。芝生やウッドデッキなど焦げて困る場所では使用しないでください。

■誤った取扱いや使用状況、保守管理及び点検の不備などによる破損、損害、事故、経年変化などによる損傷・劣化・サビや腐食の発生につきましては責任を負いかねますのでご了承ください。●製品の特性上、あるいは使用場所、環境により製品強度が著しく劣化する場合があります。製品を1年以上放置した場合は、必ず使用する前に破損のないことをご確認のうえ、ご使用ください。また、購入後2年以上経過された場合は製品の安全を保証いたしかねますのでご容赦ください。

Designed by LOGOS CORPORATION 発売元: 株式会社 LOGOS コーポレーション

〒559-0025 大阪府住之江区平林南2-11-13 お客様専用回線 TEL.06-6681-8204 受付時間: 平日10時~17時迄
ホームページ/ www.logos.ne.jp 全国キャンプ場の空き情報(携帯対応)/ www.campjo.com



美味しいクッキングレシピ集



■LOGOS エココシシリーズ(ヤシガラ炭)をおすすめします。(別売)

推奨燃料「エココシ」は環境にやさしく、燃焼効率の良い、森林を伐採しない環境配慮型のヤシガラ成型炭です。着火剤は不要、ライターで直接着火が可能。数分でスタートできます。

※LOGOSエココシシリーズのお求めは、スモークポットご購入の店頭か弊社コンシューマ係にお問い合わせください。

No.83100105 エココシ ダッチチャコール30	No.83100104 エココシ ミニラウンドストープ4
-----------------------------------	------------------------------------

※エココシシリーズは予告無く販売を終了する場合があります。

スモークウッドとスモークチップの使い分け

	スモークウッド	スモークチップ
熱 薫	△	◎
温 薫	◎	○
一定量の煙を出し続ける	◎	△
長時間の薫製	◎	×

7種類の香り「薫製チップ&ウッド」

原木をじっくり吟味した高品質スモークチップ&ウッド。

LOGOSの森林 特選薫製チップ
熱源を利用するため、一般的に高温でスモークする熱薫に適します。短時間で大量に煙を出す場合に便利です。

LOGOSの森林 スモークウッド
熱薫・温薫・冷薫に使用でき、熱源なしで連続スモークができ、加熱による失敗がありません。煙の量・時間の調整が簡単です。1本で約4～5時間燃焼(樹種で異なる)

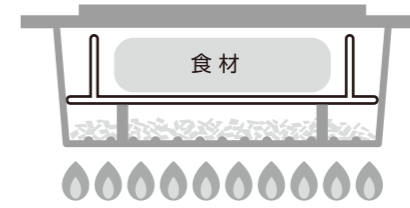
サクラ：香りが強いので肉類に。
ナラ：色つきがよく魚に。
クルミ：肉類から魚まで幅広く。
リンゴ：鶏肉や白身魚など淡泊な素材に。

ブナ：香りがすっきりして魚に合う。
ヒッコリー：色つきや香りがよく何にでも。
メイプル：ほのかに甘い香りで癖がなく何にでもよく合う。

※LOGOSの森林特選薫製チップ・スモークウッドは予告無く販売を終了する場合があります。

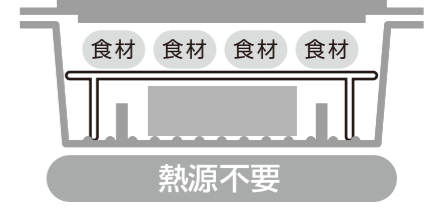
熱薫法

80℃以上で薫煙。薫煙時間10～30分。香り付けに最適。ポット内を高温にするので高さの低い、小さいスモーカーに適す。保存性は無し。



温薫法

30～80℃以上で薫煙。薫煙時間2～5時間。香り付けと保存性があり、冷蔵庫で約1週間保存可能(水分が抜け硬くなったもの)。



熱源不要

点火して発煙したスモークウッドを入れる

牛タンスモークロースト

熱薫



- 材料—
牛むきタン(皮をむき舌先などを処理した新鮮なもの)・・・600g
- A
岩塩・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
胡椒・・・・・・・・・・・・・・少々
クローブパウダー・・・・・・・・少々
- B
赤ワイン・・・・・・・・・・・・・・200ml
皮付きニンニク・・・小1/2個(横半分に切る)
タイムの枝・・・・・・・・・・・・6本
セロリの葉・・・・・・・・・・・・1本
シナモン・・・・・・・・・・・・1本
ローリエ・・・・・・・・・・・・1枚

- 牛タンは塩をよく擦りこみ洗う。
- 水気をキッチンペーパーでよく拭きとる。
- ②の牛タンにAをよく擦りこみ、ラップに包み冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 食品密閉袋に③とBを入れ、冷蔵庫で3日間寝かせる。(時々表裏を返す)
- 寝かせた牛タンを取り出し、キッチンペーパーで水気をよく拭きとり、ラップをせずパットに置き再度冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 冷蔵庫から取り出し、常温に戻す。出てきた水分はキッチンペーパーでよく拭きとり、そのまま3時間乾かす。
注意●常温で置く場合は虫などを避け、衛生状態に留意してください。
- スモークポットにスモークチップを入れ、スタンドネットの脚が上側になるようにセットし、ネットに食材を置いて蓋(蓋のロゴが上になるように)をする。
- グリルにエココシ・ダッチチャコール4個、スモークポット蓋上に2個置いて着火、約50分間熱薫する。
金串を牛むきタンの中心部に刺し、熱ければ焼きあがり。
- 全ての熱源を外して蓋をしたまま、15分間おいた後、1cmほどの厚さに切り分ける。
注意●牛むきタンは必ず新鮮できれいな状態のものを使用。生肉を触るときは清潔な環境で行ってください。

推奨チップ：スモークチップ(クルミ)

焼肉牛タンスモーク

熱薫



- 材料—
焼肉用の薄切り牛タン(厚さ5mmぐらい)・・・適量
- 焼肉用の薄切り牛タンの表裏に刷毛で焼肉のタレを塗る。
 - スモークポットにスモークチップを入れ、スタンドネットの脚が上側になるようにセットし、ネットに食材を置き、蓋(蓋のロゴが上になるように)をする。
 - グリルにエココシ・ダッチチャコール3個置いて着火し、約5分熱薫後、裏返しさらに3分熱薫して出来あがり。

推奨チップ：スモークチップ(クルミ)

スモークタコ

熱薫



- 材料—
刺身用のゆでタコ・・・・・・・・・・・・適量
- 刺身用のゆでタコの水分をキッチンペーパーでよく拭きとり、パットに置きラップをかけず冷蔵庫で一晩おく。
 - 冷蔵庫から取り出し、常温に戻してから出てきた水分をよく拭きとり、そのまま2時間おいた後、しょうゆを刷毛で塗る。
 - チップをスモークポットの底にたっぷり入れ、スタンドネットの脚が上側になるようにセットし、ネットに食材を置いて蓋(蓋のロゴが上になるように)をする。
 - グリルにエココシ・ダッチチャコール4個、スモークポット蓋上に2個置いて着火、約50分間熱薫する。
 - 全ての熱源を外して蓋をしたまま、10分間おいて出来あがり。
注意●ゆでタコは新鮮なものを。常温で置く場合は、衛生状態に留意してください。

推奨チップ：スモークチップ(サクラ)

たこ焼きスモーク

温薫



- 材料—
市販または自家製たこ焼き・・・・・・・・適量
- スモークウッドの先端にバーナーなどで着火して、しっかり煙が出るまで加熱後、スモークポットの底部に置き、スタンドネットの脚が下側になるようにセットする。
 - たこ焼きをスタンドに載せ、蓋(蓋のロゴが裏になるように)をする。
 - 15分間温薫して出来あがり。

推奨ウッド：スモークウッド(ヒッコリー)

スモークチーズ&ナッツ

温薫



- 材料—
チーズ・・・・・・・・・・・・適量
ミックスマックス・・・・・・・・・・・・適量
- スモークウッドの先端にバーナーなどで着火して、しっかり煙が出るまで加熱後、スモークポットの底部に置き、スタンドネットの脚が下側になるようにセットする。
 - チーズ(常温に戻したもの)とミックスマックス(塩味)をスタンドネットに載せ、蓋(蓋のロゴが裏になるように)をする。
 - 約20分間温薫して出来あがり。ミックスマックスは1時間ほど温薫しても美味しく食べられる。



※各レシピは、気温25℃前後での調理を想定しています。気温が低い場合は燃料を増やして調理ください。

レシピには、スモークの方法・スモーク材について、推奨として掲載しています。食材のスモーク方法、チップまたはウッドの選択(各チップ・ウッドのパッケージに記載の内容を参考にしてください。)について好みや、工夫によってよりオリジナリティーに富んだレシピを考案するのも料理の楽しみ方の一つです。