

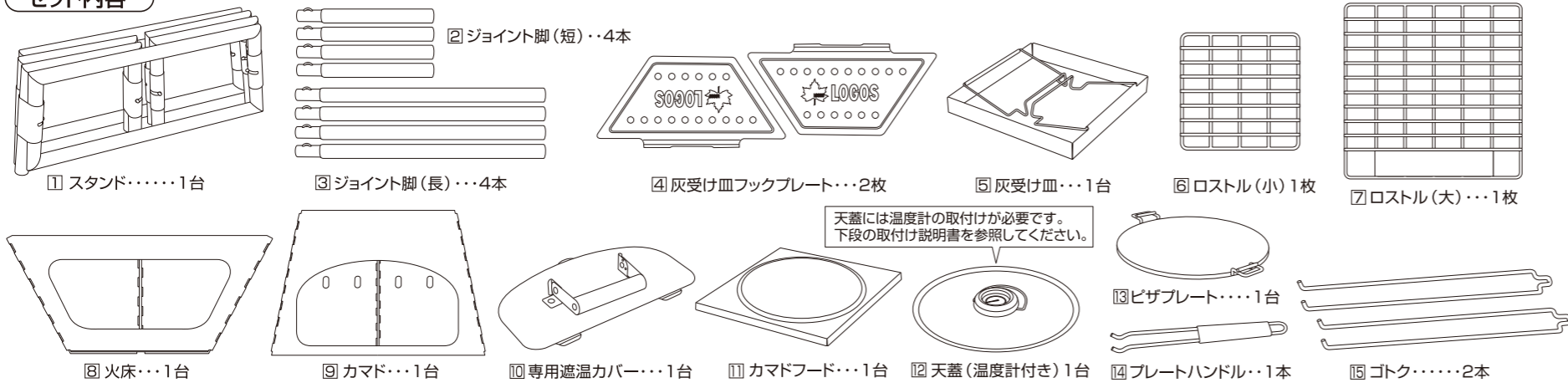
組立て・取扱い説明書

この度は、本製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正しく組立ててください。また、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。

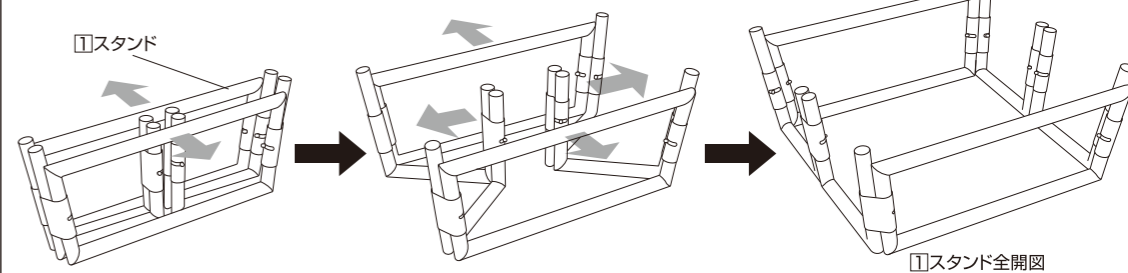
組立て方法と注意

※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。※製品は予告なく仕様を変更する場合があります。
●組立て方法と注意をよく読み、下記の番号順に正しく組立ててください。撤収は必ず逆順で行ってください。

セット内容



1 11を図の要領で展開します。

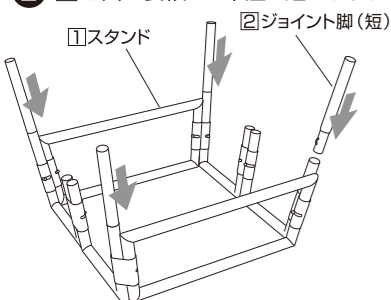


- 専用遮温カバーを含め、カマド本体表面は使用中高温になります。火傷等を防ぐために器具に触れる際は必ず耐熱性のあるグローブを着用してください。
- 器具には、鋭利な箇所があります。組み立て・着火・消火・手入れ等には、ケガ等を防ぐため必ず革手袋を着用してください。また、器具の洗浄時にはゴム手袋を着用してください。

ジョイント脚の接続方法

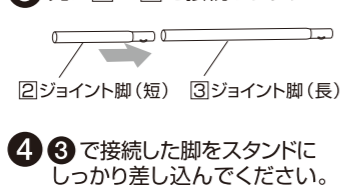
■ローポジションで使用する場合

2 2を図の要領で4本差し込みます。

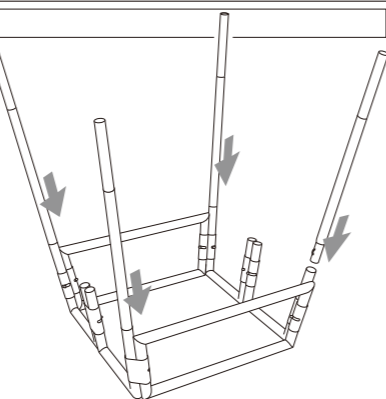


■ハイポジションで使用する場合

3 先に2と3を接続します。

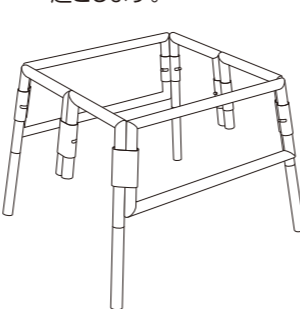


4 3で接続した脚をスタンドにしっかり差し込んでください。

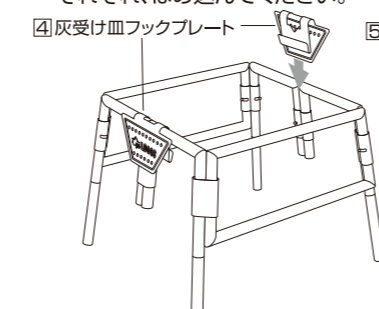


●ハイポジションで使用する場合も組立て要領は5以降同じです。

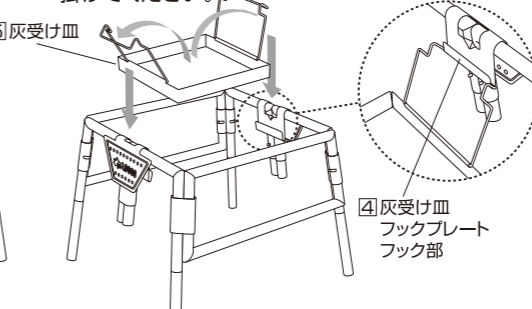
5 脚を接続したスタンドを起こします。



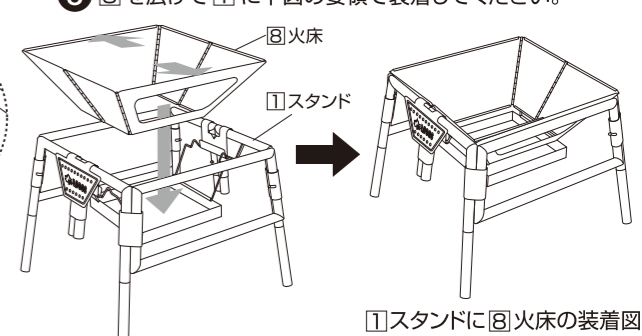
6 4をスタンドの図の位置にそれぞれ、はめ込んでください。



7 ハンドルを引き上げた5を4のフック部に掛けてください。



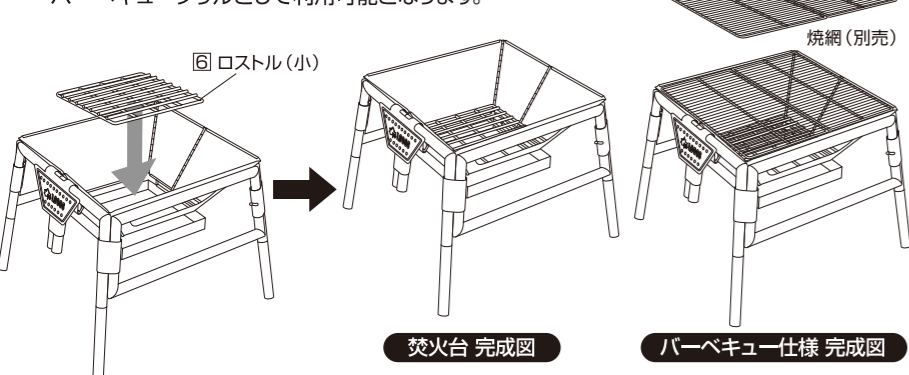
8 8を広げて11に下図の要領で装着してください。



11 スタンドに8 火床の装着図

焚火台・バーベキューグリルとして使用する場合

9 8を火床の底部に装着します。この時点で焚火台・バーベキューグリルとして利用可能となります。



■バーベキューをする場合の焼網は、ピラミッド用網(別売)をお求めください。

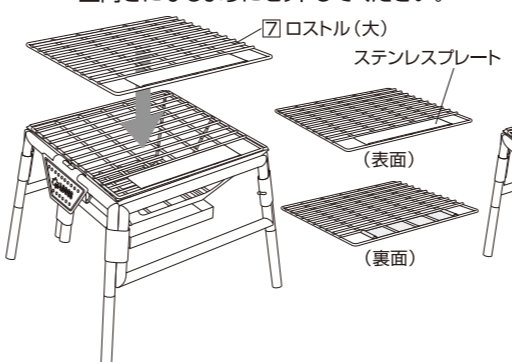
全開サイズ：(約)幅38×奥行38cm

- お求めの際は、購入された販売店もしくは、弊社コンシューマ係までお問い合わせください。
- 予告なく販売を終了する場合があります。

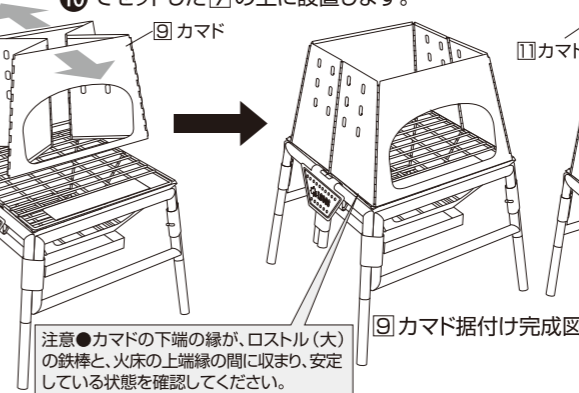
焚火台・バーベキュー使用についての燃料・着火・注意事項等、取扱い方法は裏面に記載していますので必ず熟読後に取扱ってください。

カマドの組立て

10 7を下図の通りにセットしてください。※必ずステンレスプレート側を手前に、表面が上向きになるようにセットしてください。

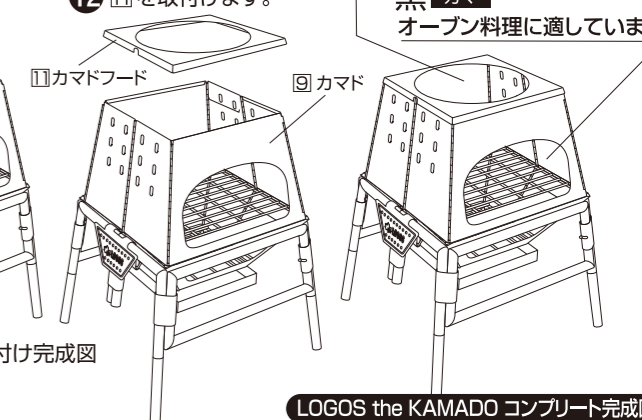


11 9を据え付けます。図のように展開し、10でセットした7の上に設置します。



注意●カマドの下端の縁が、ロストル(大)の鉄棒と、火床の上端縁の間に収まり、安定している状態を確認してください。

12 11を取付けます。

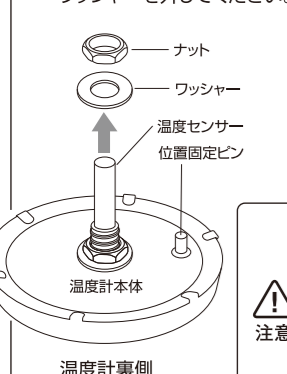


竈「カマ」 鍋料理に適しています

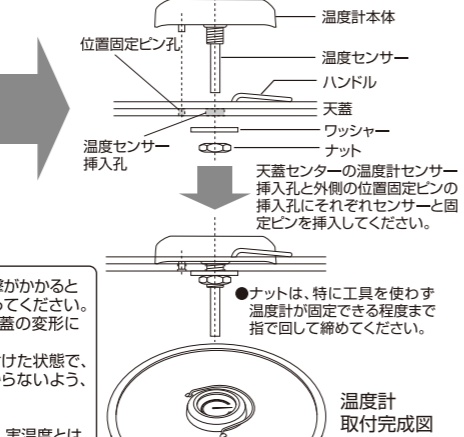
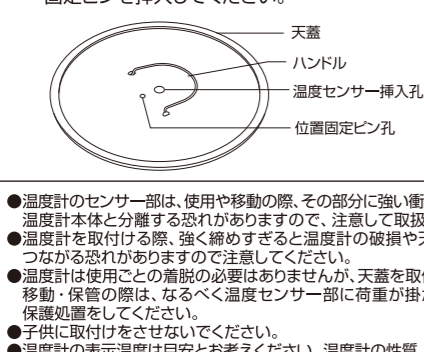
竈「カマ」 オープン料理に適しています

温度計取付け説明書 ●組立て方法と注意をよく読み、正しく取付けてください。

1 温度計本体のナットとワッシャーを外してください。



2 天蓋センターの温度計センサー挿入孔と外側の位置固定ピン挿入孔にそれぞれセンサーと固定ピンを挿入してください。



●温度計のセンサー部は、使用や移動の際、その部分に強い衝撃がかかると温度計本体と分離する恐れがありますので、注意して取扱ってください。

●温度計を取付ける際、強く締めすぎると温度計の破損や天蓋の変形につながる恐れがありますので注意してください。

●温度計は使用よとの着脱の必要はありませんが、天蓋を取付けた状態で、移動・保管の際は、なるべく温度センサー部に荷重が掛からないよう、保護処置をしてください。

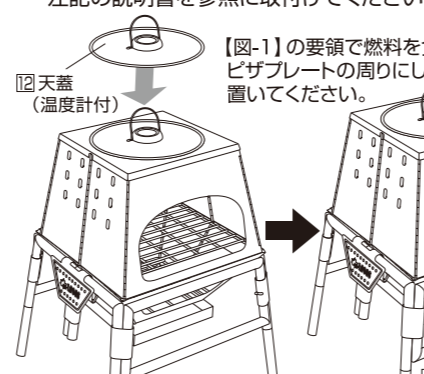
●子供に取付けをさせないでください。

●温度計の表示温度は目安とお考えください。温度計の性質上、実温度とは30℃前後の誤差が生じます。

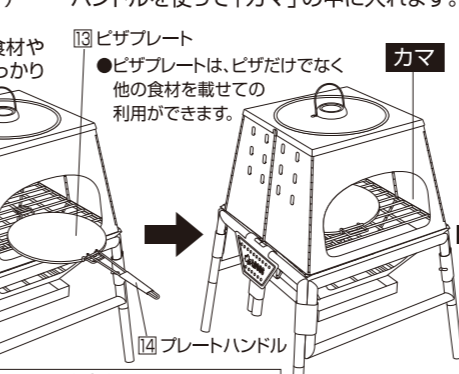
●温度計の水洗いは厳禁です。故障の原因となります。

オープン料理に適した「カマ」を使用する場合

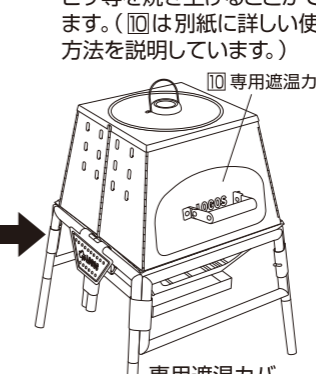
1 12の天蓋を取付けます。(※天蓋の温度計は左記の説明書を参照に取付けてください。)



2 ピザを焼く場合は13を14の着脱式プレートにピザプレートの周りにしっかり置いてください。

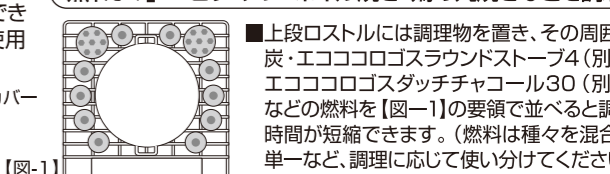


3 10を使用し高温で速やかにピザ等を焼き上げることができます。(10は別紙に詳しい使用方法を説明しています。)



注意●ピザプレートに重いものを載せた場合、ハンドルが曲がる可能性がありますので注意してください。

竈「カマ」…ピザ・ナン・ホイール焼き・鶏の丸焼きなどを調理



■上段ロストルには調理物を置き、その周囲に炭・エコココロゴスラウンドストーブ4(別売)・エコココロゴスタッチチャコール30(別売)などの燃料を【図-1】の要領で並べると調理時間が短縮できます。(燃料は種々を混合・単一など、調理に応じて使い分けてください。)

■下段ロストルには燃料に、炭・エコココロゴスラウンドストーブ2(別売)などを使用します。

■天蓋の温度計で、カマドの温度が確認できます。

■専用遮温カバーを使用することで、ピザ等をより高温でより速やかに焼き上げることができます。(別紙に詳しい使用方法を説明しています。)

高温注意! ●必ず耐熱性のあるグローブを着用して使用してください。

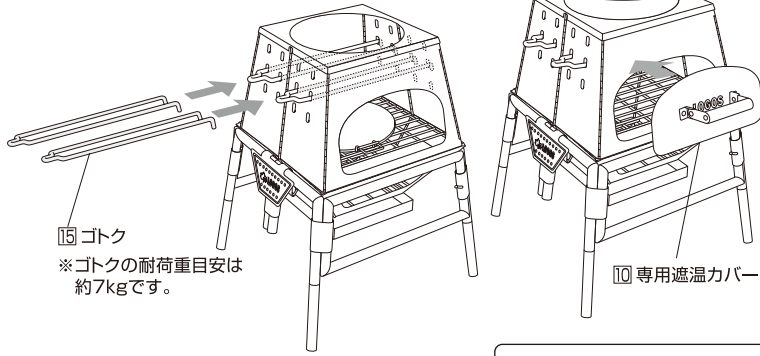
付属の13ピザプレートの代わりに、セラミックピザプレート(別売)をご使用頂くと、より一層美味しく焼き上がります。 ※予告なく販売を終了する場合があります。

●裏面に組立て説明書の続きと取扱い上の注意事項を記載していますので、必ずご覧ください。

鍋料理に適した「かまど」を使用する場合

- 1 ダッチオープンなど鍋料理をする場合は、図の要領で⑤のゴトクを2本、鍋の深さに応じて取付けます。

※本品に合うダッチオープン（別売）
No.81062229SLダッチオープン10inch・ディープ（バッグ付き）
※予告なく販売を終了する場合があります。



⑤ゴトク
※ゴトクの耐荷重目安は約7kgです。

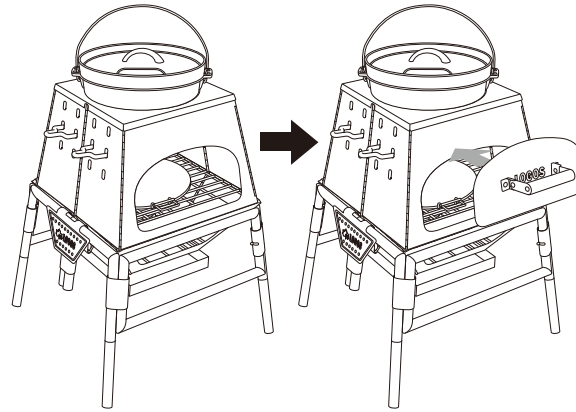
⑩専用遮温カバー

電「かまど」……………
スープ・カレー・炊飯・汁物・炒め物・パンなどを調理

- 上段ロストルに燃料の炭や薪を使用します。火加減は調理物に応じて炭や薪の量で調節してください。
- 薪や木炭を使用する際の手順などは、裏面の「薪を使用する場合」・「木炭を使用する場合」の事項を参照してください。
- 専用遮温カバーを使用することで、より高温でより速やかに調理することができます。（別紙に詳しい使用方法を説明しています。）

「かまど」と「カマ」を同時使用する場合

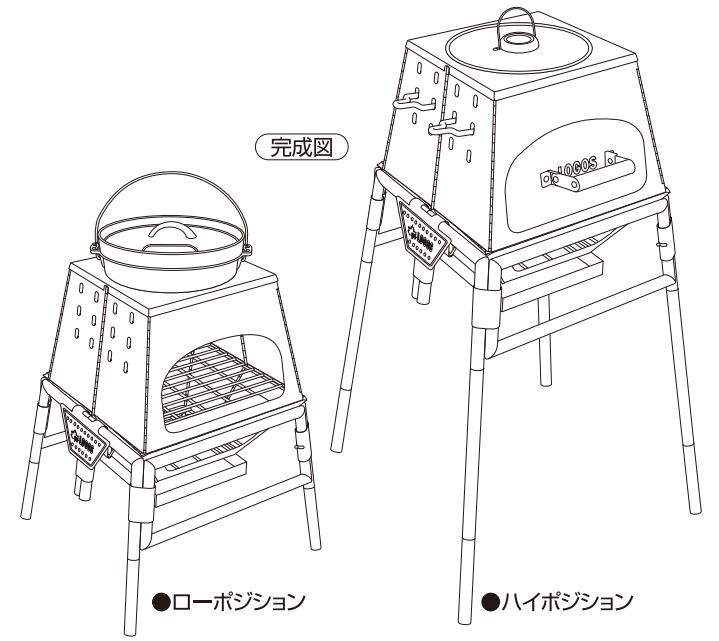
■下図のように、鍋料理・オープン料理を同時に調理できます。



電「かまど」& 窯「カマ」……………
鍋料理とオープン料理などを同時調理

- 上段ロストルには調理物を載せ、その周囲に炭・エココロゴスラウンドストーブ4（別売）・エココロゴスダッチチャコール30（別売）などの燃料を【表面の図-1】の要領で並べると調理時間が短縮できます。（燃料は種々を混合・単一など、調理に応じて使い分けてください。）
- 下段ロストルには燃料に、炭・エココロゴスラウンドストーブ2（別売）などを使用します。
- 専用遮温カバーを使用することで、より高温でより速やかに調理することができます。（別紙に詳しい使用方法を説明しています。）

⚠注意! ●専用遮温カバーやカマド本体は使用中は高温になります。必ず耐熱性のあるグローブを着用してご使用ください。

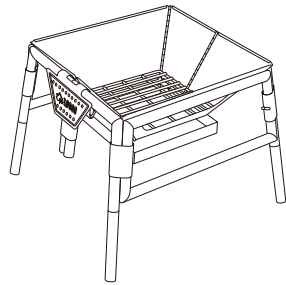


●ローポジション

●ハイポジション

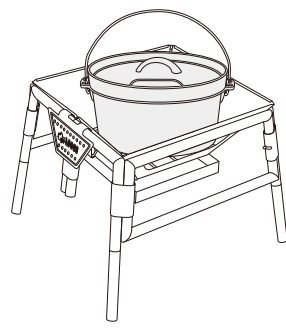
焚火台として使用する場合

- カマドと上段のロストル（大）を取り外して、下段のロストル（小）に燃料の薪を使用します。
 - 薪を使用する際の取扱いは、下記「薪を使用する場合」の事項を参照してください。
- ※火床前方の開き口から薪が落下しないよう注意してください。



焚火台でダッチオープンを使用する場合

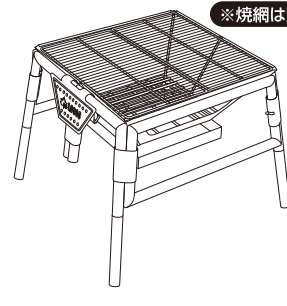
- カマドと上段のロストル（大）を取り外して、下段のロストル（小）に燃料の薪または木炭を使用します。
- 薪・木炭を使用する際の取扱いは、下記「薪を使用する場合」・「木炭を使用する場合」の事項を参照してください。



●ダッチオープンは、上段・下段のロストル両方で使用できます。

バーベキューグリルとして使用する場合

- カマドと上段のロストル（大）を取り外して、下段のロストル（小）に燃料のLOGOS エココロシリーズ（別売）・木炭を使用します。
- LOGOS エココロシリーズ（別売）・木炭を使用する際の取扱いは、下記「LOGOS エココロシリーズ」・「木炭を使用する場合」の事項を参照してください。

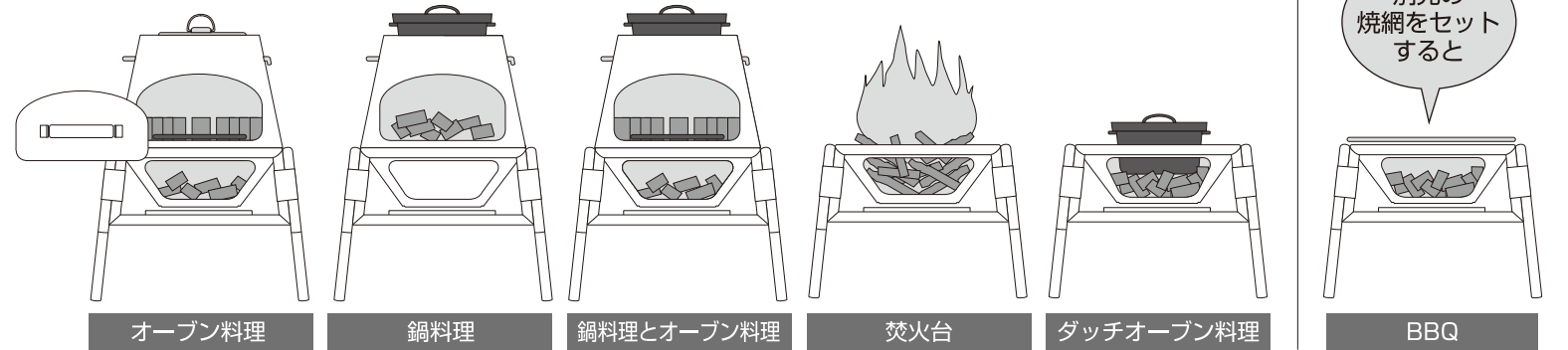


※焼網は別売です。

LOGOS the KAMADO コンプリートは、1台で5通り+1（別売品の取り付け）の使い方ができます。

オープン調理時のコツ!!

内部の温度を最大限に上げるため、まず燃料だけをカマドの中にできるだけたくさん入れて、高温まで一気に上昇させてください。その後、燃料を左右と奥に移動させてから調理を開始します。余分な燃料を下段に移動することで、カマド内の温度低下を防げます。



オープン料理

鍋料理

鍋料理とオープン料理

焚火台

ダッチオープン料理

BBQ

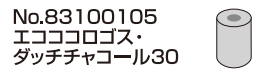
別紙にLOGOS the KAMADO コンプリートでできる様々なクッキングレシピを紹介していますので参照してください。また、工夫次第でオリジナル料理を楽しんでいただけます。アウトドアライフを豊かに、より一層楽しんでいただくためのアイテムとして活用してください。

別売の焼網をセットすると

燃料について（入れ過ぎないよう注意してください。）

■LOGOS エココロシリーズ（ヤシガラ炭）をおすすめします。（別売）

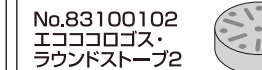
推奨燃料「エココロゴス」は環境にやさしく、燃焼効率の良い、森林を伐採しない環境配慮型のヤシガラ成型炭です。着火剤は不要、ライターで直接着火が可能。数分でバーベキューがスタートできます。
※LOGOSエココロシリーズのお求めは、グリルご購入の店頭か弊社コンシューマ係にお問い合わせください。



No.83100105
エココロゴス・
ダッチチャコール30



No.83100104
エココロゴス・
ミニラウンドストーブ4



No.83100102
エココロゴス・
ラウンドストーブ2

※エココロシリーズは予告なく販売を終了する場合があります。

■薪を使用する場合

- よく乾燥した薪を使用してください。
- ロストルの中心に着火剤を置き、その上に空気の通り道を作りながら薪を積み上げ、柄の長いライター等で点火し、うちわで柔らかく風を送り込んでください。
- ジェル状着火剤を使用する場合は、最下部の薪の上に塗ってください。
※ジェル状着火剤の継ぎ足しすると炎が急に燃え上がり大変危険ですので絶対しないでください。また、ジェル状着火剤を薪からロストル・灰受け等に垂れたり、器具の周囲にこぼれたりすると、点火の際に炎が急に周囲に燃え広がるため大変危険ですので特に気をつけてください。
※着火剤や燃料としての、ガソリン・灯油・ガス・アルコール等は危険ですので絶対に使用しないでください。

■木炭を使用する場合

1. 固形着火剤は先に着火剤に点火し、点火確認後その上に空気の通り道を作りながら炭を積み上げます。（ジェル状着火剤は炭をロストルに置いて、最下部の炭の上に塗ります。ジェル状着火剤は非常に危険なため、継ぎ足しは厳禁です。）
 2. 全ての炭の着火状態を確認した後、ロストル上に均一に広げます。所々炭が二重になる位が適量です。
 3. 備長炭の着火は、着火状態の木炭の上に置いて着火してください。いきなり備長炭では着火しません。また、備長炭は着火時に爆ぜますから注意してください。必ず焼網でカバーしながら着火し、離れたところで見守ってください。
- 木炭の入れ過ぎには注意してください。火力が強すぎて器具のひどい変形・変色につながります。また、粗悪な木炭はうまく焼けない場合があります。

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。

- 組立て・使用前の点検で器具の破損、溶接外れ等を発見した場合は、組立て・使用を継続しないでください。
- 燃料や着火剤にガソリン・灯油・ガス・アルコール等は、絶対に使用しないでください。
- テーブル等、物の上に設置して使用しないでください。
- 傾斜地や凹凸のある場所等、不安定な場所に設置しないでください。
- 屋内（室内・ベランダ・ガレージ内・テント内・タープの下等）での使用は絶対しないでください。
- 周囲に可燃物がある場所では使用しないでください。

- 燃焼中に器具を移動しないでください。
- 燃焼中に素手でカマドや、調理器具等に直接触れないでください。
- 調理器具や鍋・ケトル等、限度を超える大きさや重いものを載せないでください。（耐荷重目安は、7kgと考慮してください）
- 風の強い日や雨天時には使用しないでください。
- 子供に取り扱いをさせないでください。
- 焚火・バーベキュー・カマド等使用中、子供やペットを器具の周囲で遊ばせないでください。
- 温度計の水洗いは厳禁です。故障の原因となります。

- 使用の際は、必ず通気性のよい屋外に設置してください。
- 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、周囲の安全を確認し、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。
- 焼網（別売）の使用後は、食品のカスを取り除き洗浄した後、十分乾燥させた上、食用油を塗ってから冷暗所に保管してください。
- 焚火をする場合、万一のために、水を入れたバケツを用意してください。
- ピザプレートやロストルなどは、熱で変色・変形することがあります。

- 温度計の表示は目安にしてください。温度計の性質上、実温度とは30℃前後の誤差が生じます。
- 火床の熱により設置面を焦がす場合があります。芝生などが焦げて困る場所では使用しないでください。
- 器具は洗浄・乾燥後、高温・多湿になる場所を避け、風通しの良い冷暗所に保管してください。
- 使用後の残り火の始末は燃料が完全に燃え尽き、器具が冷え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。

- 本体にぶつかったり、物を当てないでください。据え付けのパーツなどがずれて落下する恐れがあります。
- 炭・薪の燃焼中には爆ぜたり、火の粉が飛び出す場合がありますので、バーベキューの際や、カマド使用時、開口部を覗き込まないでください。
- ジェル状着火剤を使用する場合、火床や灰受け等に垂らしたり、燃料以外の場所にこぼしたりしないでください。火が燃え広がる事があり大変危険です。
- ジェル状着火剤を使用する場合、継ぎ足しは大変危険ですので絶対しないでください。

- 燃料の入れ過ぎは器具の変形・変色に繋がりますので必要以上に入れないでください。
- 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変形や、高温の水蒸気が発生し大変危険です。
- 使用後の残り火の始末の際、器具がまだ熱い時に行わないでください。
- 使用中、スタンドに引っかけてたり、物が倒れたりしないよう十分注意してください。調理器具等を載せている場合は特に注意してください。
- 使用中、各器具は高温になります。必ず耐熱性のあるグローブを着用してご使用ください。

●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、必ず使用する前に傷などのないことを確認のうえ、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。

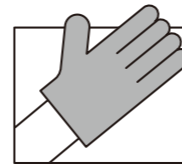
LOGOS the KAMADO コンプリート 専用遮温カバー 取り扱い説明書

この度は、本製品をお買上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用前に、この説明書を熟読し、理解してください。また、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、取り扱い・注意事項は必ずお守りください。
この取り扱い説明書は、大切に保管してください。

使用方法と注意

※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。※製品は予告なく仕様を変更する場合があります。
●取扱い方法と注意欄をよく読み、正しく取り扱ってください。

専用遮温カバーはカマド内の温度管理を容易にするアイテムです。取扱いを誤るとケガや事故に繋がりますので、説明書を良く読み内容を理解したうえで正しく使用してください。



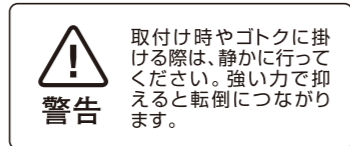
手袋を着用してください

- 専用遮温カバーを含め、カマド本体表面は使用中高温になります。火傷等を防ぐために器具に触れる際は必ず耐熱性のあるグローブを着用してください。
- 器具には、鋭利な箇所があります。組み立て・着火・消火・手入れ等には、ケガ等を防ぐため必ず革手袋を着用してください。また、器具の洗浄時にはゴム手袋を着用してください。

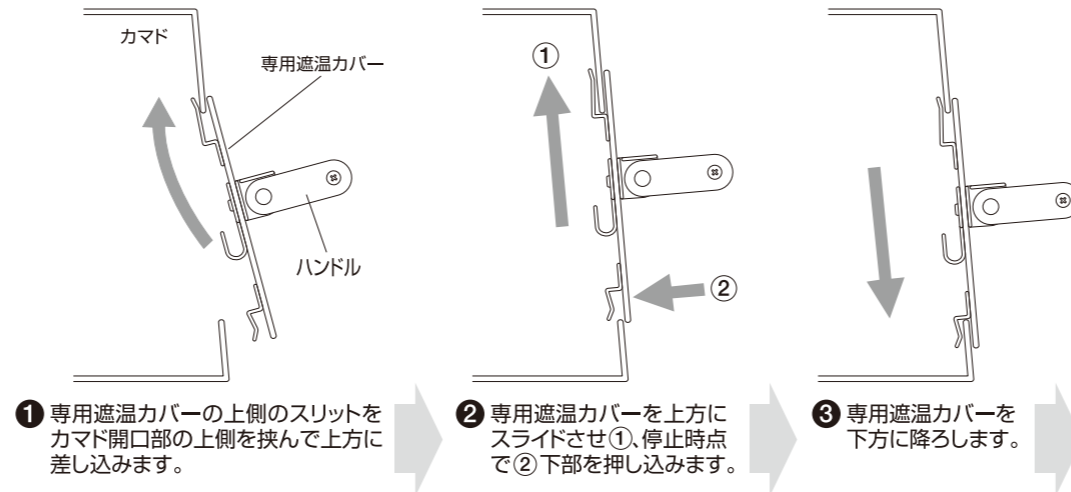
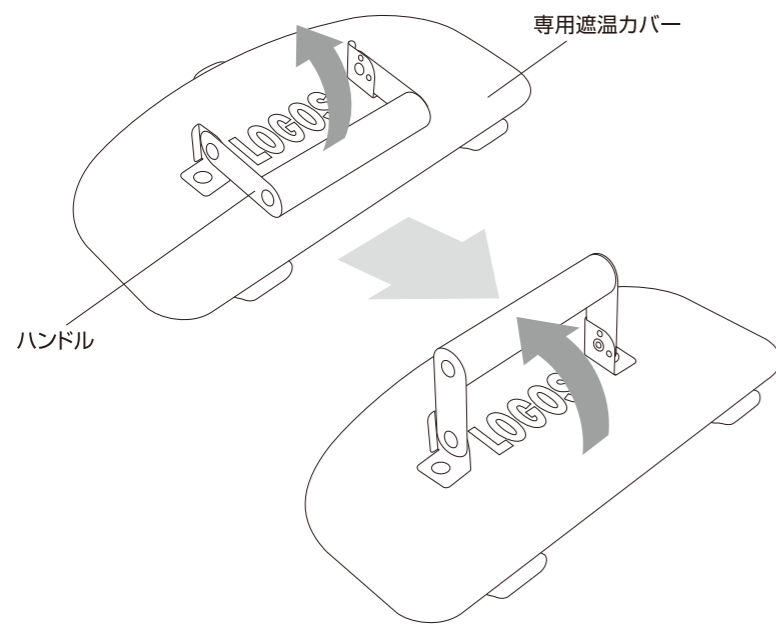
専用遮温カバーの取付け

カバーの準備

ハンドルが止まるまでしっかり引き起こします。

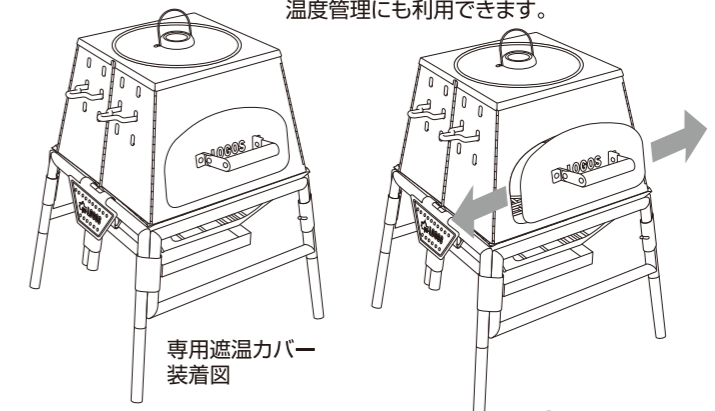


警告
取付け時やゴトクに掛ける際は、静かに行ってください。強い力で抑えようと転倒につながります。



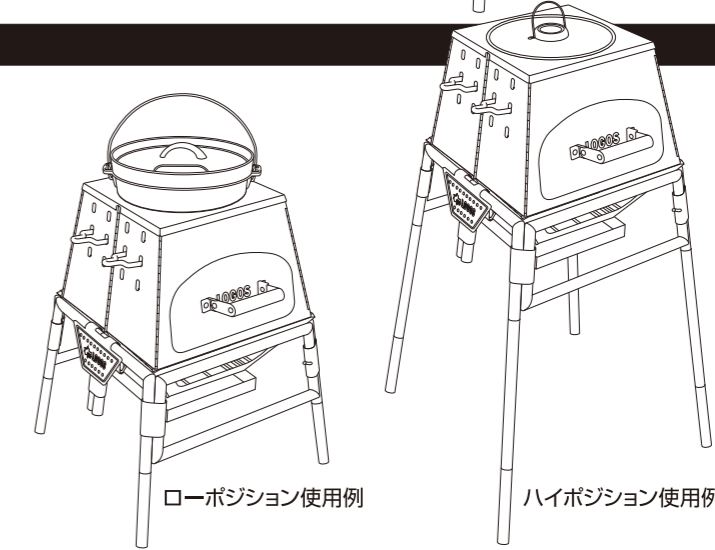
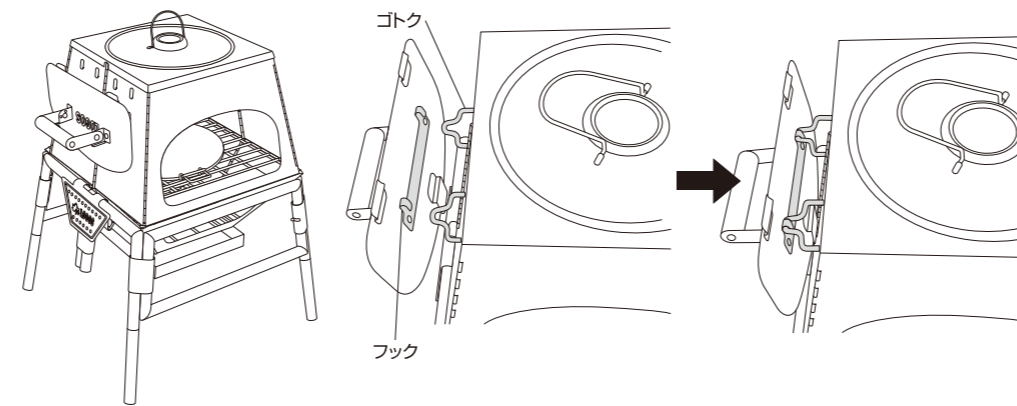
- 1 専用遮温カバーの上側のスリットをカマド開口部の上側を挟んで上方に差し込みます。
- 2 専用遮温カバーを上方にスライドさせ①、停止時点で②下部を押し込みます。
- 3 専用遮温カバーを下方に降ろします。

■遮温カバーは装着したまま1cmほどスライドさせることができます。左右にスライドさせ、隙間から燃焼具合や焼き具合を確認できます。また、カマド内の温度管理にも利用できます。



専用遮温カバーを使用しない時は

遮温カバーを使用しない時や、焼き物を取り出す際には、ゴトクの端に掛置きできるため、周囲の邪魔になりません。(遮温カバーを使用する際は「かまど」を使用しない場合でも、15のゴトク2本を取付けてください。)

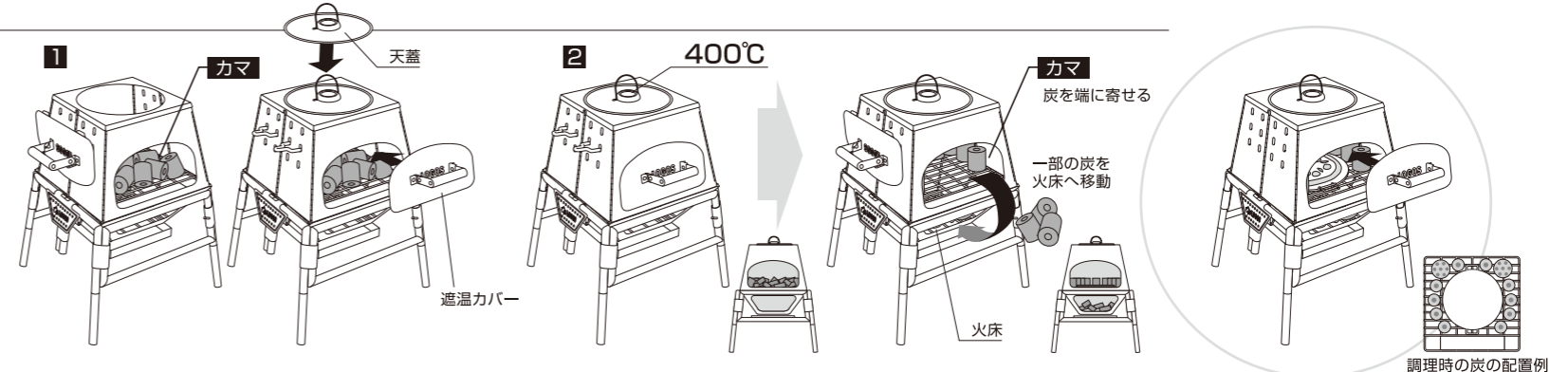


カマド内温度 400°C を実現!!



- 1 **カマ** に大量の炭を入れ、しっかりと燃焼させて内部の温度上昇を図ります。この段階では調理するスペースは考えず、とにかく多くの炭を投入してください。
- 2 天蓋と遮温カバーを閉じた状態で炭全体がしっかりと燃焼し、温度計が400°Cを超えたら、内部の燃料を取り出して下部の火床内に一部移動し、**カマ** 内の燃料は、**カマ** 内の奥や左右の端に寄せて、調理スペースを確保してください。
- 3 調理を開始し、温度が下がってきたら再度燃料を追加して1・2を繰り返します。400°C調理を行う場合は、天蓋を必ず閉じた状態にし、遮温カバーも必要時以外は閉じた状態ですできるだけ**カマ** 内部の温度が下がらないようにしてください。尚、使用環境や使用木炭の質、燃焼状態により400°Cに達しない場合がありますが、200°C以上あれば調理は十分に可能ですのでご安心ください。

注意! 温度計の表示温度は目安とお考えください。温度計の性質上、実温度とは30°C前後の誤差が生じます。



使用上の注意

注意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。別紙のLOGOS the KAMADO コンプリートの取扱説明書を熟読し、内容を理解したうえで、それぞれの器具を取扱ってください。



美味しいクッキングレシピ集



チキンカレー&ナンを調理



●準備 カレー材料 (8~10皿分)



手羽元8~10本を、味がなじむようにフォークで身を刺し、軽く塩・胡椒をふりかけます。

- 手羽元……………8~10本
 プレーンヨーグルト……………300g
 マンゴー缶詰……………実のみ約250g
 トマト缶……………カットタイプ約400g
 すりおろしニンニク……………小さじ2
 すりおろしショウガ……………小さじ2
 コリアンダーパウダー……………少々



食品密閉袋に手羽元と[A]を入れ、よくもみほぐし、混ぜ合わせて20分間漬込みます。

- 玉ねぎ……………2個(薄切り)
 バター……………50g
 ココナッツミルク……………165ml
 水……………400ml
 ローリエ……………1枚
 カレールー(中辛)……………約200g

- 胡椒……………少々
 コリアンダーパウダー……………少々
 レッドペッパー……………少々
 レモン果汁……………小さじ2
 赤パプリカ……………1個(くし切り細め)

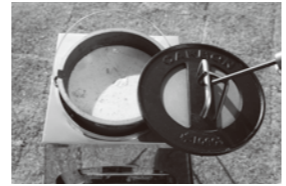
●チキンカレーの作り方



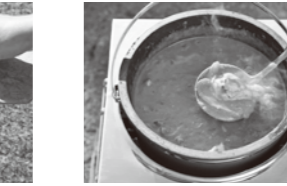
① **かまど**にダッチオーブンをセットし、バターを入れ、溶けたら玉ねぎを入れ色づくまでよく炒める。



② 漬け込んだ手羽元を漬け込み液ごと①に加える。さらに[B]を加え、蓋をしてやや弱めの中火加減で沸騰させた後、アクを取ってから再び蓋をして20分間煮込む。



④ カレールーをほぐして鍋に入れ、よく混ぜ合わせる。カレールーが溶け込んだら[C]を加えて混ぜ、味を調整する。(塩加減が弱いようなら、塩を加えて味を整える。)次にパプリカを加え、蓋をし弱火加減にし10分間煮込む。



●チキンカレーの出来上がり。

●準備 ナン材料 (8~10枚分)

- 強力粉……………200g
 薄力粉……………120g
 ベーキングパウダー……………小さじ1と1/2
 塩……………小さじ1/4
 砂糖……………小さじ1と1/2

- プレーンヨーグルト……………150g
 水大さじ1と混ぜておく
 オリーブオイル……………小さじ2

●ナンの作り方



① [D]を混ぜ合わせてから[E]を加え、混ぜこねてひとまとめにする。



② ①にオリーブオイルを加え、混ぜ合わせ、こねてなめらかにまとまったらラップをかけ常温で15分間寝かせる。



⑤ 生地を8~10等分し1個の生地をクッキングペーパーではさみ麺棒で薄く伸ばす。



⑥ 片面のクッキングペーパーを取り生地部分を、あらかじめオリーブオイルをぬったプレートにつっつけ、片面のクッキングペーパーをはさず。



⑦ **カマ**で、ナンが膨らみ焼き色がつくまで焼く。この際、プレートを囲むようにエコココロゴス・ダッチチャコール(※別売)を8~10個、下段ロストルに約4個置き加熱する。(途中、プレートを反転させるとムラなく焼ける。)



●ナンの出来上がり。

発酵なしピザ(2枚分)を調理



生地を作る(2枚分)

- 薄力粉……………250g
 ベーキングパウダー……………小さじ1と1/2
 水……………150ml
 オリーブオイル……………大さじ1と小さじ2

- ① [A]をよく混ぜ合わせ、水を加え混ぜこねる。
 ② まとまったらオリーブオイルを2回に分けて加え混ぜる。生地がなめらかにまとまったら、ボール表面にラップをかけそのまま常温で15分間寝かせる。

具材(2枚分)

- ヨーグルトソース
 ★プレーンヨーグルト150gに、すりおろしニンニク小さじ1/2と、塩少々を加え、よく混ぜ合わせたものをコーヒーフィルターをかぶせたカップに入れ、フィルターが落ちないようにしっかりラップを密着させ、冷蔵庫で一晩水切りする。(水切りをしたものを持参する)
 ピザソース(市販)……………適量
 ベーコンスライス……………6枚
 モッツアレラチーズ……………2個(手で軽くほぐす)
 あらびき黒胡椒……………少々
 玉ねぎ薄切り……………1/6個分
 プチトマト薄切り……………6~8個分
 パン粉薄切り……………1/2個分
 バジル……………適量

準備 ●ピザプレートに「LOGOS 焼きそばシート(※別売)」を二重巻きにして、オリーブオイルを刷毛で塗る。

ピザの作り方

- ピザ生地に軽く薄力粉(分量外)をふりかけ2等分にして丸める。ピザプレート上で麺棒で伸ばし、フォークで穴を開ける。
- ピザソースを塗る。
- ヨーグルトソースを塗る。
- バジル以外の具材をのせ、あらびき黒胡椒をふりかけ天蓋をして**カマ**で焼く。エコココロゴス・ダッチチャコール(※別売)をピザプレート左右に7個と、プレート中央真下に2つ置き15分間焼く。
- 中央真下のエコココロゴス・ダッチチャコール(※別売)を外し、プレート左右のエコココロゴス・ダッチチャコール(※別売)だけで、さらに10~20分焼く。
- 焼き上がったらルッコラをのせる。

注意 ●季節・風などによりオープン内温度も変わります。時々様子を見ながら焼きましょう。
 ●時々、ピザの向きを回転させるとムラなく焼きあがります。

鶏の丸焼きを調理



- 材料
 丸鶏……………1羽
 アプリコットジャム……………適量
 塩・胡椒……………少々
 ローズマリー……………2~3枝
 ニンニク(小)……………1/2個分
 (皮付きのまま横半分に切る)
 オリーブオイル……………少々
 バター……………3かけら

作り方

- 丸鶏をさっと水洗いし、水分をキッチンペーパーでよく拭きとる。
- 塩・胡椒をふりかけ、よくなじませてアプリコットジャムをぬり、お腹にローズマリーとニンニクを入れラップでしっかり包み冷蔵庫で寝かせる。
- 冷蔵庫から取り出し、キッチンペーパーでジャムをよく拭きとり常温に戻す。
- 塩・胡椒をふりかけ、オリーブオイルを刷毛でぬり、バターをのせて**カマ**でこんがり焼く。(ローズマリー、ニンニクはつけたまま。時々プレートに落ちた油を刷毛で表面にぬる。身の厚い部分に金串を刺しぬるようならそのまま焼く。焦げそうならホイルをかぶせる。途中、丸鶏を反転させると均一に焼ける。)
- 焼きあがったら、そのまま10~15分間肉汁を落ち着かせる。

※別売商品(予告なく販売を終了する場合があります。)

No.83100105
 エコココロゴス・
 ダッチチャコール30

No.83100104
 エコココロゴス・
 ミニラウンドストープ4

No.81314020
 LOGOS 焼きそばシート

●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すか、専用遮温カバーを使用して**かまど**内の温度調整をしながら調理してください。●

別売の

※予告なく販売を終了する場合があります。

くっつきにくくパリッと焼ける! 遠赤効果で本格ピザを! ●付属のピザプレートの代わりに「セラミックピザプレート」をご使用頂くと、より一層美味しく焼き上がります。

裏面に、LOGOS the KAMADO コンプリート専用遮温カバーについての取扱い説明書を記載していますので熟読してください。