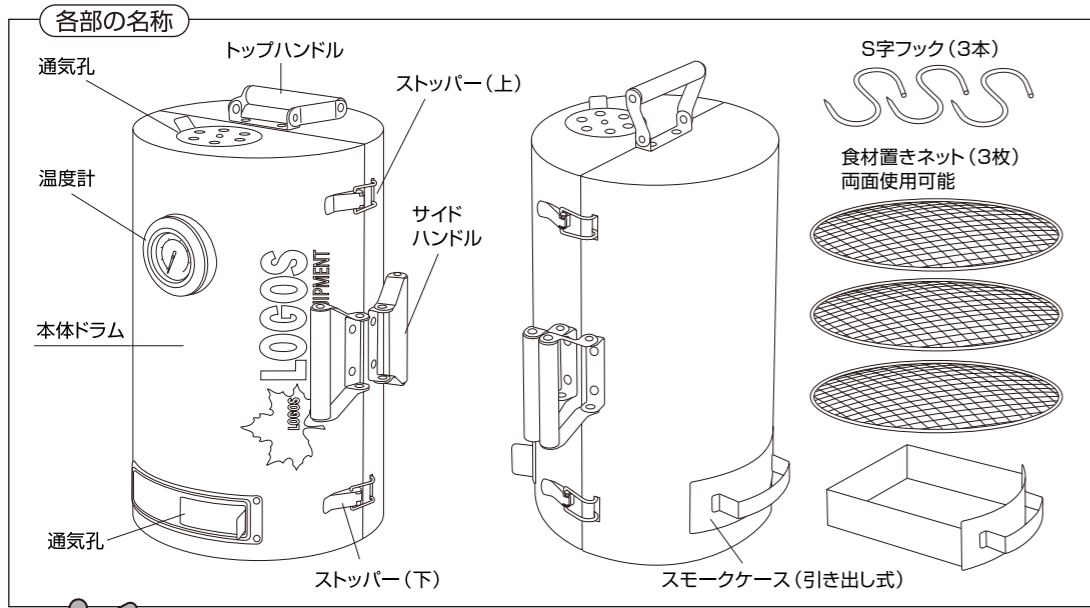


この度は、本商品をお買上げいただき誠にありがとうございます。ご使用前に、この説明書をよく読んで正しく組立ててください。また、事故やケガ・器具の損傷等を防ぎ、安全に正しくご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。この取扱い説明書は、大切に保管してください。

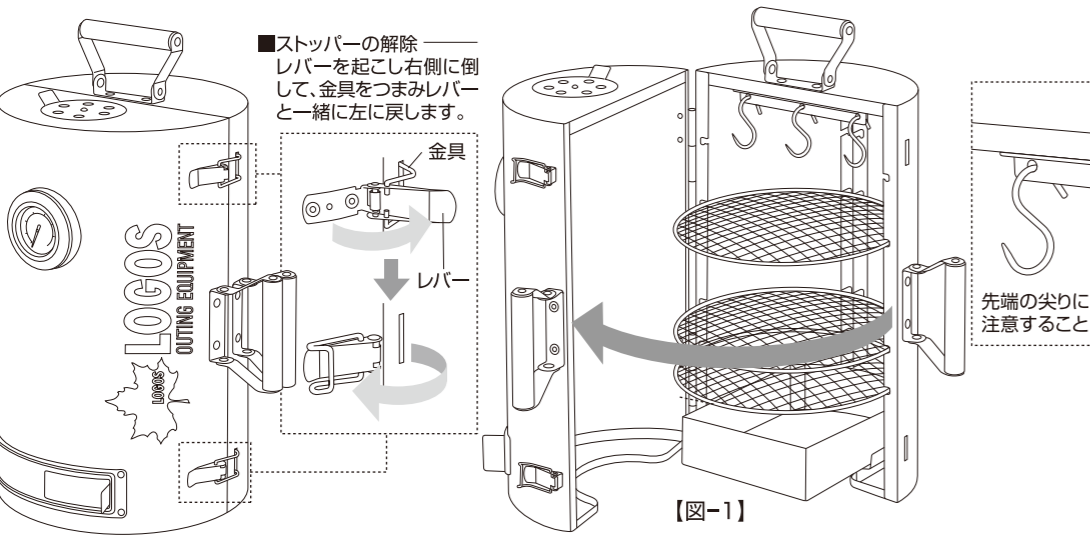
取扱い方法と注意

※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み、正しく使用してください。



手袋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。

- 1 スモークタワーのトップハンドルとサイドハンドルを起し、ストッパー(上・下)を外し、【図-1】のようにスモークタワーの本体ドラムを展開します。
2 ネット3枚・S字フック3個を【図-1】のように装着できます。※S字フックは先端が鋭く尖っているため、指など傷つけないよう注意してください。

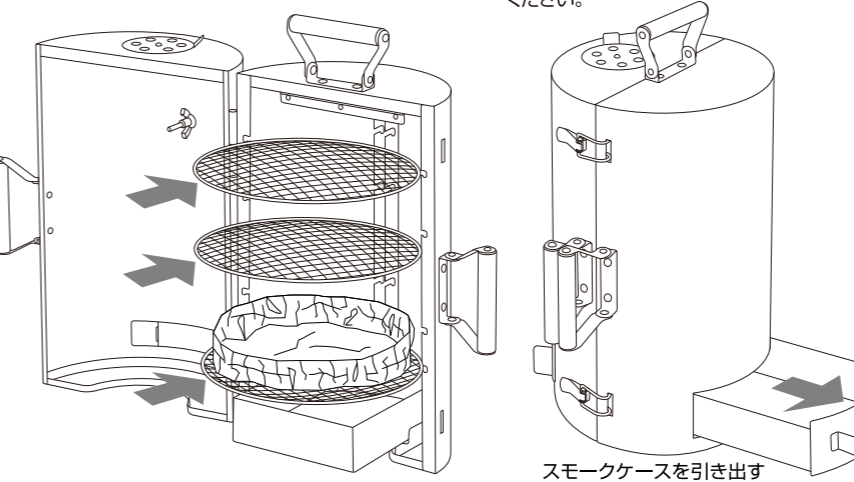


スモーク前の準備

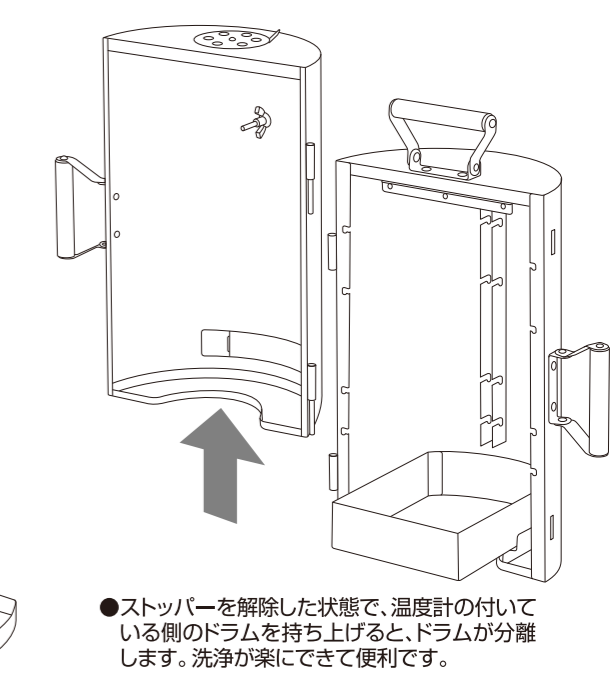
- 食材置きネットの装着について——— ネットは凹面と凸面の使い分けができます。
■肉汁や脂分・水分の滴下がある食材や転がりにくい食材の場合凹面を使用します。
■乾燥食材は滴下が無いため、凸面を使用してください。
●肉汁・脂分・水分の滴下受け皿について 最下段に凹面でセットした食材置きネットにアルミホイルを使って作った簡易皿を置いてください。
※受け皿を置くことでウッドやチップが消えるのを防ぎます。肉汁・脂分・水分が少ない食材は、受け皿は不要です。

- 食材置きネットの装着は、図の本体ドラム両サイドと奥の切り欠きに差し込んでください。食材に合った高さで使用してください。
●食材を吊るす場合は、最下段の滴下受け皿を残し、S字フックに食材を刺してください。※S字フックは先端が鋭く尖っているため、指など傷つけないよう注意してください。

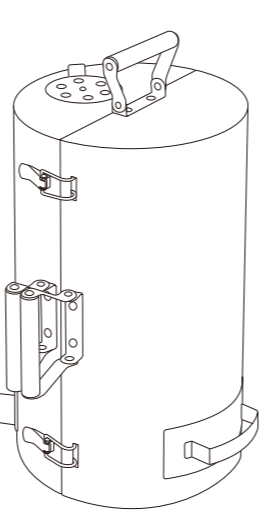
- 種類の異なる食材を、網3段の各段に別々にのせて同時にスモークできます。(肉汁や水分が滴下する食材は受け皿用に網を1枚使用しますので2段です。)



使用後の片付け



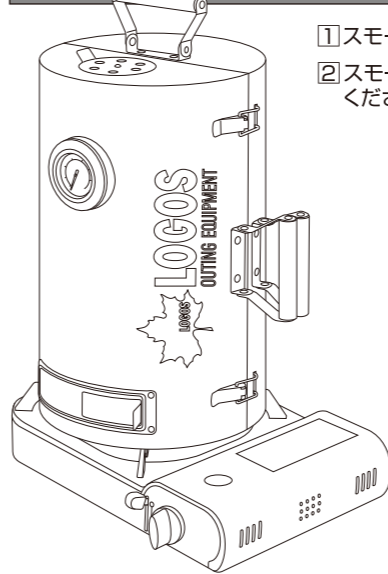
スモークウッドで温蒸する場合



- 1 スモークする食材をネットに載せる、または吊るした後、本体ドラムを閉じストッパーを掛けてください。
2 スモークウッドにバーナーで点火し、スモークケースを閉じます。スモークする時間に合わせ、温度・排煙・通気の調整をしてください。

注意! テーブルなどの上で温蒸する場合は、必ずスモークタワーと天板の間に断熱材を使用してください。

スモークチップで熱蒸する場合



- 1 スモークする食材をネットに載せる、または吊るした後、本体ドラムを閉じストッパーを掛けてください。
2 スモークケースに食材に合ったスモークチップを適量入れます。熱源にはカセットコンロを使用してください。スモークする時間に合わせて、温度・排煙・通気の調整をしてください。

危険! 熱蒸時、バーナーやカセットコンロ上で、本体ドラムのストッパーを解除しての開閉は絶対にしないでください。ドラムが分離する場合があります。危険ですので開閉は一旦火器から降ろし、平らな場所で行ってください。

警告! スモークタワーはカセットコンロのゴトクの上に設置してください。コンロのガスボンベ収容部分とゴトクにまたがり設置し、ガスボンベ収容部分を覆う状態で使用すると、過熱によりガスボンベが爆発する危険性があります。

裏面に「LOGOSの森林 スモークタワー」を使用した様々な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。

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。)

- 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。
●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)での使用は絶対にしないでください。
●耐熱温度が低いプラスチック製のテーブルは溶ける恐れがあるため使用しないでください。
●カセットコンロを使用中は、コンロの傍を離れないでください。
●コンロのガスボンベ収容部分とゴトクにまたがり設置するなど、ガスボンベ収容部分を覆う状態で使用しないでください。過熱により、ガスボンベが爆発する危険性があります。
●スモークチップ・ウッドは必要以上入れないでください。
●使用中、テーブルの下にもぐったり、テーブル上に乗ったり、座ったりしないでください。

- 温蒸する場合、テーブル上に器具を直接設置しないでください。
●周囲に可燃物がある場所では使用しないでください。
●使用中に設置具や調理器具を移動しないでください。
●使用中は器具に素手で直接触れないでください。
●風の強い日や雨天時には使用しないでください。
●熱蒸時、バーナーやカセットコンロ上で、本体ドラムのストッパーを解除しての開閉は絶対にしないでください。
●テーブル上で使用する場合、卓上専用のコンロ以外は使用しないでください。滑りやすいコンロ等は使用しないでください。また、複数台のコンロを同時に使用しないでください。
●テーブル上に重量のある複数の器具や危険なものを置いたり、片寄った荷重をかけないでください。
●子供に取り扱いをさせないでください。
●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。

- 使用の際は、必ず通気性のよい屋外に設置してください。
●テーブルを使用する場合、天板の耐熱温度が高いものを選択してください。
●スモークタワーはカセットコンロのゴトクの上に設置してください。
●必ず、周囲の安全を確保し、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。
●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。
●接直面を焦がす場合があります。芝生やウッドデッキ・木製テーブルなど焦げて困る場所では使用しないでください。
●使用中、器具に引っかかり、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。
●使用後の撤収の際、器具がまだ熱い時に行わないでください。

- テーブルなどの上で温蒸する場合は、必ず、スモークタワーと天板の間に断熱材を使用してください。
●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チップ・ウッドが完全に燃え尽き、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。

●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、必ず使用前に破損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。



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	◎	×

熱薫法

80℃以上で薫煙。薫煙時間10～30分。
香り付けに最適。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(水分が抜けなくなったもの)。

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(樹種で異なります。)

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白な素材に。
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。

※予告無く販売を終了する場合があります。

スモークホットケーキ

温薫



材料
ホットケーキ直径約6cm……………適量
●好みの枚数を網にのせ、約15分間温薫する。

推奨スモークウッド：スモークウッド(メイプル)

スモークホタテ

熱薫



材料
刺身用ホタテ……………数個
作り方

- 刺身用のホタテの水分をキッチンペーパーでよく拭きとり、バットにのせラップをかけないで冷蔵庫で一晩おく。
- 冷蔵庫から取り出し常温に戻し、出てきた水分をよく拭きとり、そのまま常温で1時間おく。
- ホタテの水分が滴下する場合に備えて、スモークタワーの最下段にセットしたネット上にアルミホイルで作った水滴受けを用意しておく。
- 次にスモークタワーのネットにのせ、カセットコンロの弱火で1時間熱薫した後、火を止めそのまま10分間おいて出来あがり。

推奨スモークチップ：スモークチップ(リンゴ)

- 注意 ●ホタテは新鮮なものを。常温でおくときは虫などを避け衛生状態に留意してください。
●スモークタワーはカセットコンロのゴトクの真上に設置してください。コンロのガスボンベ収容部分とゴトクにまたがり設置するなど、ガスボンベ収容部分を覆う状態で使用すると過熱により、ガスボンベが爆発する危険性があります。
●カセットコンロを使用中は、コンロの傍を離れないでください。燃焼中のコンロの放置は厳禁です。

吊るし魚スモーク

温薫



材料
焼いた干しカレイ……………1～3枚
●スモークタワーのSフックに焼いた干しカレイを刺して吊るし、約20分間温薫する。
■魚の脂が滴下する場合に備えて、スモークタワーの最下段にセットしたネット上にアルミホイルで作った脂受けを用意しておく。

推奨スモークウッド：スモークウッド(ナラ)

スモークベーコン

熱薫



●材料
豚バラ肉……………500g×2
(軽く水洗いをして、キッチンペーパーで水気をよく拭きとり、全体をフォークで刺しておく。)

A
岩塩……………40g
砂糖……………20g
ナツメグパウダー…少々
クローブパウダー…少々
あらびき黒胡椒…少々
セージ……………適量
ニンニク薄切り……………4片分
よく混ぜ合わせる



- 作り方① 豚バラ肉全体にAをよくすりこんだ後、セージ・ニンニクを豚バラ肉全体にのせてラップで包み、冷蔵庫で3日間寝かせる。
② 冷蔵庫から取り出して洗い流し、水気をキッチンペーパーでよく拭きとり、ラップをかけないでバットにのせ、さらに冷蔵庫で1日寝かせる。
③ 冷蔵庫から取り出し後、常温に戻してから2時間おいて、出てきた水分はキッチンペーパーでよく拭きとる。

- 注意 ●豚バラ肉は新鮮なものを。常温で置くときは虫などを避け、衛生状態に留意してください。
●スモークタワーはカセットコンロのゴトクの真上に設置してください。コンロのガスボンベ収容部分とゴトクにまたがり設置するなど、ガスボンベ収容部分を覆う状態で使用すると過熱により、ガスボンベが爆発する危険性があります。
●カセットコンロを使用中は、コンロの傍を離れないでください。燃焼中のコンロの放置は厳禁です。



- ④ 肉上部に金串で穴をあけタコ糸を通し、スモークタワーのフック穴に縛って吊るす。スモークタワーの最下段にセットしたネット上にアルミホイルで作った肉汁受けを用意しておく。最初はスモークチップ無しでスモークタワーをカセットコンロにのせ、弱めの中火～弱火の75℃で約1時間加熱した後、スモークチップでスモークし、75℃で4時間熱薫する。



- ⑤ 4時間熱薫後、スモークチップを外し、30分間落ち着かせて出来あがり。
■ラップをして、冷蔵庫で約5日間保存できます。

推奨スモークチップ：スモークチップ(ヒッコリー)

※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。

