

煙が  
出ない!

備長炭をはるかに超えた

しょう

けつ

たん

エコ 焼結炭



**無煙ロースター**

(品番TH-100)





備長炭直火より焼結炭輻射熱が勝る。

## がばいうまかの理由!

【おどろくほどおいしい】 わ け

従来の直火ではなく、焼結炭から出る輻射熱と遠赤外線のダブル効果で食材本来の旨味成分などをより引き出すため大変美味しく食せます。



## けむとうなかあ〜の理由!

【けむたくない】

煙の原因となる肉・魚等の脂を焼結炭が素早く吸収し、煙を抑えるため室内も汚さず煙たくありません。





# 各部の性能と効力・お手入れ

## ◆本体上部 (バーナー装着・火力調整つまみ・器具栓)

※故障の原因となりますので、絶対に水洗いはしないでください。

## ◇バーナー

焼結炭の輻射熱とバーナー触媒とのダブル効果で強力な遠赤外線を発生。食材をおいしく焼き上げます。

## ◇火力調整つまみ

ご使用時煙が出る場合は、火力が強いのでつまみを回し火力調整をして下さい。

## ◇器具栓

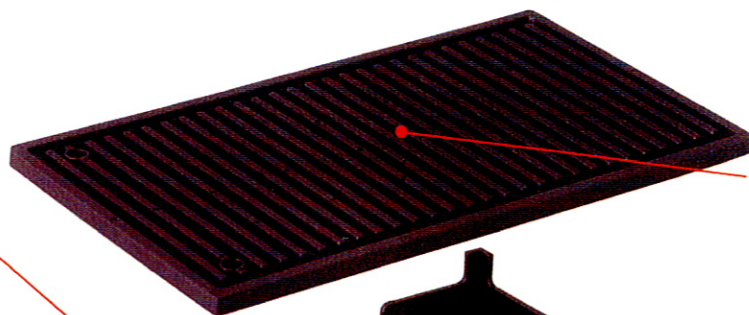
専用ガスボンベ差し込み口完全にセットされているか確認して下さい。  
市販のボンベはご使用になれません。

## ◆専用ガスボンベ

(燃料:LPG液化ブタン)

燃料目安時間／室温20～23℃の時  
(大)75g一約60分

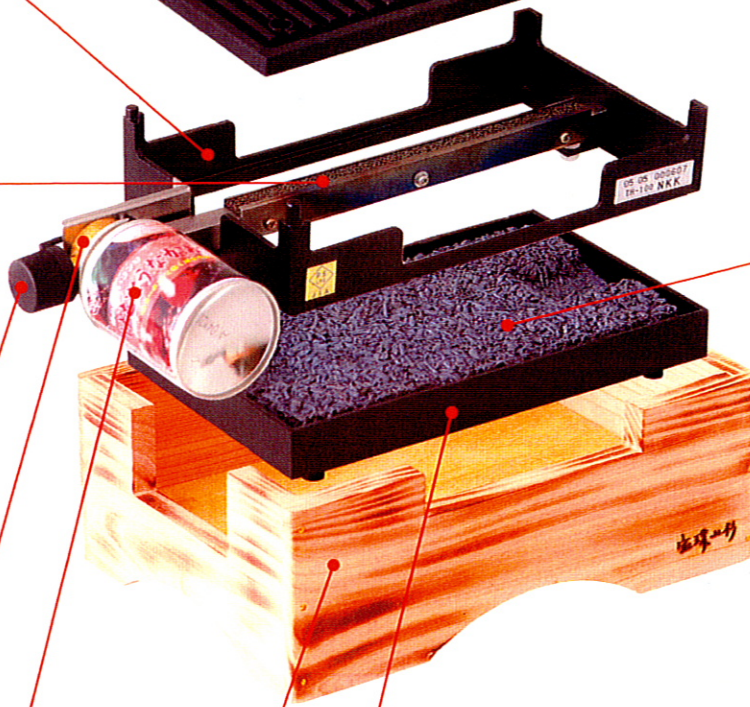
※火力調整において多少の時間差はあります。



## ◆網プレート(大) (アルミ合金)

テフロン加工仕上げ  
(サイズ:W300×D170  
×H(厚み)10mm)

※冷めている事を確認し汚れがひどい場合には、中性洗剤で洗ってください。ナイロン・金属たわしは使用しないでください。



## ◆エコ『焼結炭』とは

雲仙の火山灰で作られたレンガにヒントを得てリサイクルパルプを主原料とし、研究、テストを繰返し特殊な技術、技法で成型し約800℃で焼成、魔法の炭を完成しました。

※水につけたり洗ったりは、しないでください。使用済の炭は燃えるゴミと一緒に出してください。

## ◆本体下部

(焼結炭収納ケース)

熱を伝えやすいアルミ材、焼結炭に均一に熱を与えます。

## ◆木枠(天然焼杉材)

炭の発熱を木枠が保温、上部の網プレートに効率よく熱を伝えます。  
(黒塗りケースも近日中に発売予定)

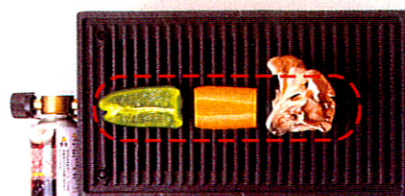
## ◇エコ『焼結炭』の特長

- ①したたり落ちる脂をすばやく吸収し、煙が出るのを抑えます。
- ②吸収した脂を輻射熱にバーナー触媒とのダブル効果で強力な遠赤外線を発生させます。
- ③エコ『焼結炭』は目安として10回ほど繰返しご使用いただけます。裏面に脂がまわってきたら交換してください。※使用済の炭は燃えるゴミと一緒に出してください。

# 肉・魚・貝・野菜等を美味しく焼くためのポイント



エコ『焼結炭』から出る輻射熱で焼きますので**プレートのすき間に肉**をのせてください。



真中の位置に**野菜**をのせてください。この位置に肉・魚をのせると煙が出やすくなります。



焼き上がった肉や野菜を置くスペースです。いつまでも肉や野菜が固くならずにおいしく食べられます。