

後片付け

炭が燃焼してしまうと、灰になって窯の中に残ります。完全に火が消えてから灰をかきだして処分してください。(翌日まで待っても構いません)石窯の中板は洗う必要はありません。

高温のままで水をかけると破損の原因になりますので、絶対に水をかけないでください。

※火傷にはご注意ください。

HYPER PETIT DOME

石窯ハイパープチドーム

取扱説明書

ご確認

ください！

商品の性質上、コンクリートは多少のクラック(ひび)が入りますが、性能には問題ありません。前もってご了承ください。

※クラックは保証の対象にはありません。

※使用後のプチドームを頻繁に分解・移動するのは避けてください。

破損する恐れがあります。



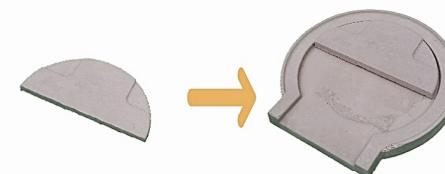
部品の確認



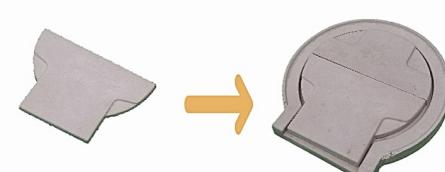
- ① 本体下部
- ② ベース板(後)
- ③ ベース板(前)
- ④ 中板用脚(4個)
- ⑤ 中板
- ⑥ 本体上部

組み立て方

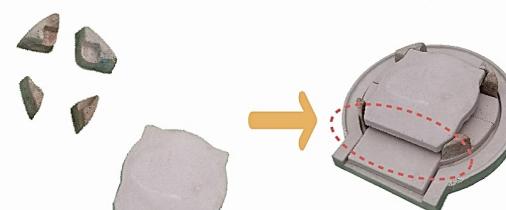
1 本体下部①にベース板(後)②を置きます。



2 本体下部①にベース板(前)③を置きます。



3 中板用脚④をベース板の窪みに合わせて置き、
その上に中板⑤を載せます。
直線部分が手前にくるようにします。



4 本体上部をかぶせて完成です。
※後ろ側から先にかぶせます。正面から見て左右対称となる位置に調整してください。



注意

以下のことについて注意して石窯を設置してください。

- ・可燃性のものは近くに置かないでください。
 - ・石窯の底部も高温になりますので、木製の設置台などのご使用は絶対に避けてください。
- ※組み立て時に指を挟まないようにご注意ください。

着火の仕方

※炭は火おこしに慣れるまでは大目にご準備ください。
※備長炭などは火が着きづらいので安価なBBQの炭をお使いください。

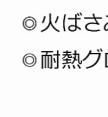
用意するもの



- ◎着火剤
(3~6個)



- ◎木炭
(6kg以上)



- ◎火ばさみ
◎耐熱グローブ、軍手など

調理の2時間前くらい前から準備してください。
たっぷりと炭を使って燃焼させればピザが焼ける温度になります。

1



石窯の奥と左奥の隙間(3か所)に炭を置きます。
いきなり大きな炭を入れずに、小さな炭からスタートしてください。

2



着火剤に火を付けて炭の上に置いています。(3か所くらい)
※火ばさみを使ってください。

3



着火剤の炎を消さないように炭を足していく様子。炭がしっかりと赤くなるまで触らずに待ってください。隣接した炭の熱が伝わって燃えていきます。炭の勢いが上がりれば下段から空気を取り込み、さらに温度があがっていきます。

4



炭を足し続けて全体に火が回り、ピザを焼けるくらいに熱くなった状態。
2時間ほどでこの状態になります。
炭に火がつけば、あとは炭を足していくだけ。ピザを焼くのに2分以上かかるようでしたら炭を足してください。
※300℃までしか測れない温度計は、針が切ったら窯から出して下さい。

重要 point

1. 排気を妨げないこと

窯の開口部に向かって風が吹いていると、上段の排気(暖まった空気)を妨げてしまいます。
炭の勢いを弱め、窯の温度が上がらなくなります。
正面から風が吹く時は、開口部の下段のみ風が通るように、上段部分に風よけの工夫をしてください。

2. 炭をあまり触らずに待つ

③で炭を足した後は、炭がしっかりと赤くなるまで触らずに待ってください。

