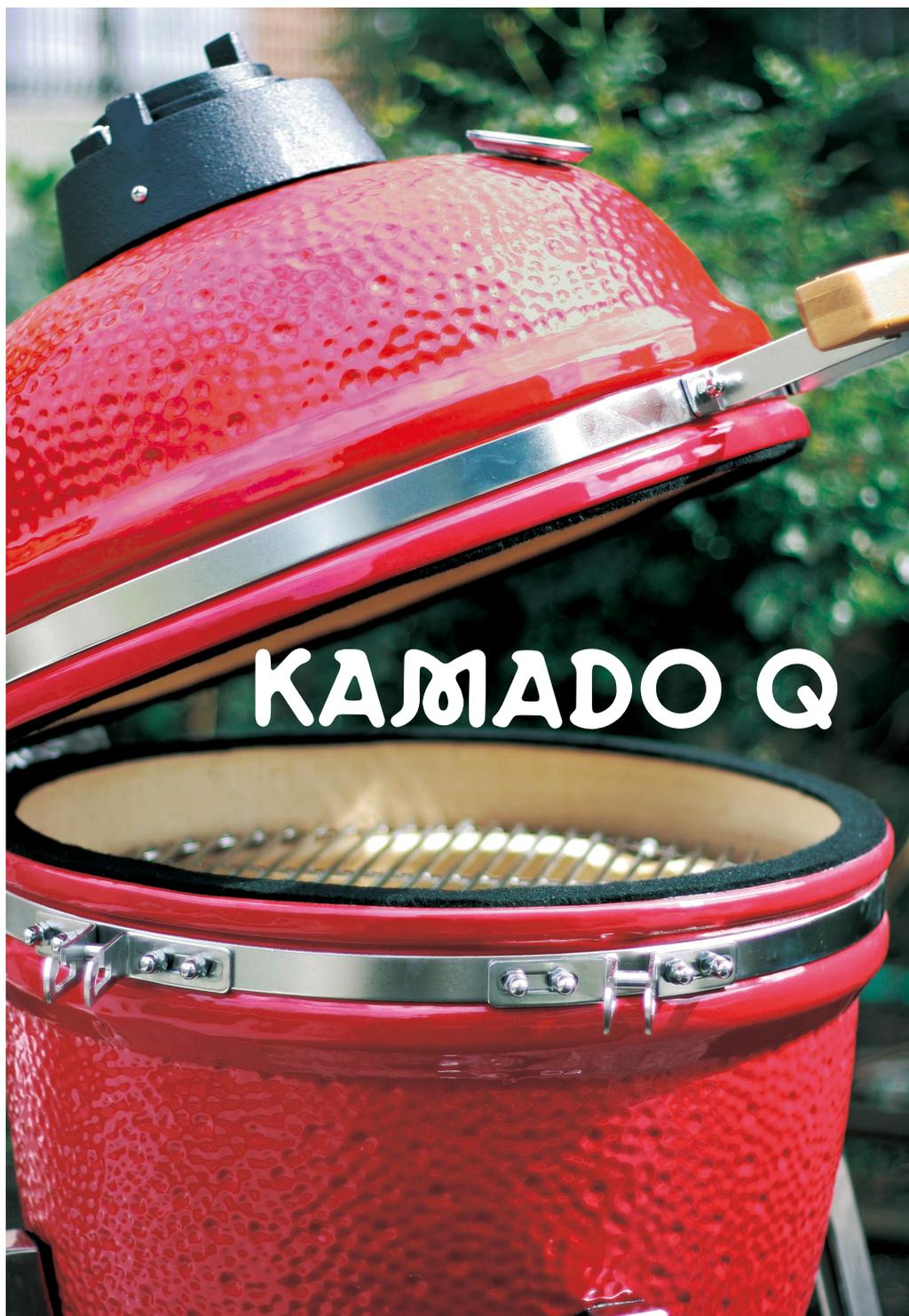


KAMADO Q

取 扱 資 料



「KAMADO Q」使用時の注意事項

1. ネジのゆるみをチェック



各種ネジは時間の経過とともにゆるみます。「KAMADO Q」を使用する前に付属の工具でネジを締めなおして下さい。

2. キャスターをロック

キャスターをロックする場合



キャスターロックを解除する場合



「KAMADO Q」を設置する場所を決めたら必ずキャスターをロックして下さい。写真のように足で操作することができます。

3. 移動時

床が平滑な場合



段差や不陸、長い距離を移動する場合

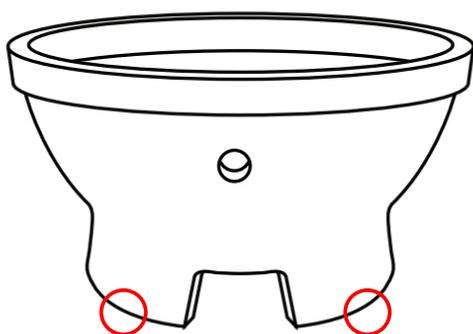


床が平滑な場合はハンドルをつかんで移動して下さい。段差や不陸があったり、長い距離を移動する場合は、カートの脚をつかんで移動して下さい。

ファイヤーボックスとファイヤーリング

本体はセラミックで作られているため、個体差があります。
ファイヤーボックスやファイヤーリングがかたむいている
場合、下記方法で補修して下さい。

1. ファイヤーボックスの補修



右の写真のようにファイヤーボックスをひっくり返します。
脚の部分が3カ所ありますので、ここをヤスリなどで削って
調整して下さい。

2. ひび割れに関して



ファイヤーリングとファイヤーボックス
は保温性を高めるため、珪藻土などの
やわらかいセラミックでできています。
そのため、ヒビが生じることがありますが、
使用には問題ありません。継続して
お使いください。

炭の種類とその特徴・チャンクスについて

黒炭



マングローブなどを原料として作られる炭。ホームセンターなどでも**手に入りやすく、安価**です。
着火性が良い反面、その**分火持ちが悪い**という特徴があります。

おが炭



おがくずを固めて作られる炭。
真ん中に**穴が空いている**のが特徴。
同じ形状のため、扱いやすいです。
着火性は悪いが、一度着火すると**火持ちは良い**という特徴があります。

チャンクス



肉や魚などの BBQ 素材を燻して、香りづけするための燻煙材として使われる木片。少なくとも 1 時間程度、**水に浸してから使用して下さい**。
十分に水に浸しておくことで、長時間、燻煙スモークが発生します。

炭使用量の目安

1. 着火剤について

(赤文字 KAMADO Q21 使用時)

(青文字 KAMADO Q18 使用時)



参考例

「固形着火剤」を使用して火をおこして下さい。一番下に着火剤を置きその上に黒炭、おが炭の順番で炭をかさねて下さい。空気が入りやすいように配置するのがポイントです。

2. 低温時 100℃ ~ 150℃



黒炭 21 : 500 g
18 : 500 g



おが炭 21 : 1.0 kg ~ 1.5 kg
18 : 500 g ~ 1.0 kg

3. 高温時 250℃ ~ 350℃



黒炭 21 : 1.0 kg
18 : 500 g



おが炭 21 : 2.0 kg ~ 2.5 kg
18 : 1.0 kg ~ 2.0 kg

安全に食することができる表面・肉芯温度

牛肉：表面温度 75℃ ~ 80℃ (ステーキ)

牛肉は O-157 対策として、75℃以上で 1 分間以上の加熱をして下さい。
ミンチなどの加工品は肉芯温度が 75℃以上になるように焼いてください。

出典：厚生労働省 HP 「O-157 Q&A」より
http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html

豚肉：肉芯温度 63℃ ~ 70℃

豚肉は E 型肝炎及び食中毒の対策として、63℃以上で 30 分間以上の加熱、
または、75℃で 1 分間以上の過熱をして下さい。

出典：厚生労働省 「豚の食肉の基準に関する Q & A について」より
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/150602hp.pdf>

鶏肉：肉芯温度 70℃ ~

肉芯温度表 (USDA による)

牛、子牛、子羊 (セーフティ領域は 63℃以上)

ブラック & ブルーレア	43-49℃
レア	49-54℃
ミディアムレア	54-57℃
ミディアム	57-63℃
ミディアムウェルダン	63-68℃
ウェルダン	68℃以上
グランドヒート	71℃
ビーフブリスケット	88-96℃

豚 (セーフティ領域は 63℃以上)

レア	49-54℃
ミディアムレア	54-57℃
ミディアム	57-63℃
ミディアムウェルダン	63-68℃
ウェルダン	68℃以上
ポークリブ	88-96℃
ポークショルダー	88-96℃
予熱	60℃

魚 (セーフティ領域は 63℃以上)

ミディアム	54-63℃
-------	--------

鶏 (セーフティ領域は 74℃以上)

※USDA とは、アメリカ合衆国農務省のことで、アメリカの農業政策を司る官庁のこと。この USDA により、食肉の肉芯部の推奨温度などが定められている。

肉の種類別 カマド内温度と調理時間

牛肉（1ポンドステーキ）



カマド内温度

250 °C

調理時間

適度

豚肉（バックリブ）



カマド内温度

110 ~ 125°C

調理時間

3 ~ 4 時間程度

鶏肉（ビアカンチキン）



カマド内温度

150 °C

調理時間

40分 ~ 1 時間程度