



The Outdoor Company™

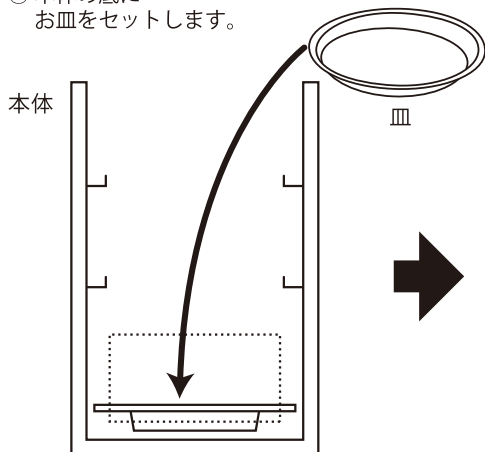
Model 2000026791

STAINLESS SMOKER II

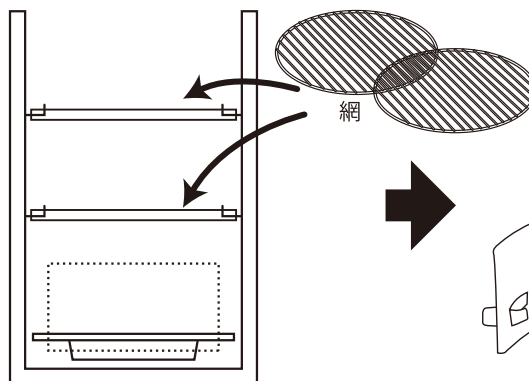
取扱説明書



① 本体の底にお皿をセットします。



② 2段式になっている網棚のフックに網を食材に合わせてセットします。



③ 下部の窓よりスモークウッド、またはスモークチップを④の手順で入れてください。



※お皿は下部の窓からも出し入れできます。

④ 食材を燻製します。

[スモークチップの場合]

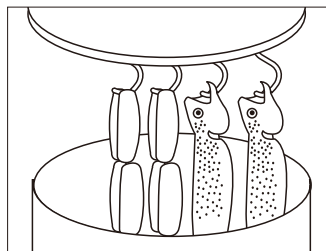
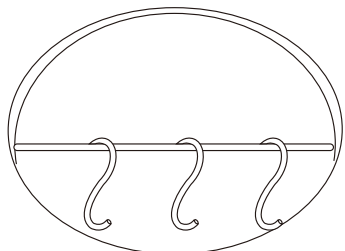
1. お皿に1つかみ〜2つかみずつチップを入れて、ザラメ砂糖を少量振りかけます。(燻製が色よく艶やかに仕上がります。)
2. スモーカーをガスリンツーパーナーなどの熱源に乗せ、下から加熱しながら燻製します。
3. メニューに適した温度(温燻法:50℃〜80℃、熱燻法:80℃〜120℃)で、お好みの時間、燻製を行います。チップが燃え尽きたら燃えカスを捨てて新しいチップに交換します。

[スモークウッドの場合]

1. トーチなどでスモークウッドの端に着火します。炎を吹き消して煙だけが出ている状態にします。
 2. お皿にウッドを置き、ザラメ砂糖を少量振りかけます。(燻製が色よく艶やかに仕上がります。)
 3. スモーカーの中に入れ、お好みの時間燻製します。
- ※スモークウッドの場合、熱源による加熱は不要です。
※蓋部分の窓は、酸素量や温度の調整にご使用ください。

吊るしフックを使用する場合

付属の吊り下げフックを蓋の裏にあるバーに引っ掛けお好みの食材を吊るしてご使用いただけます。



※ 蓋を本体に対して垂直に閉めてください。
ななめに閉めると蓋が本体に入り込むおそれがあります。

- 中に炭を入れてご使用にならないでください。
- LPガス燃料(ガスカートリッジ)を使用するバーナーやストーブ、カセットコンロではご使用にならないでください。

ニューウェルブランズ・ジャパン合同会社
〒108-0023 東京都港区芝浦4-9-25
芝浦スクエアビル/コールマン問い合わせ先0120-111-957
www.coleman.co.jp

商品のお問合わせについては、上記へご連絡ください。